

Menús válidos hasta el 31 de agosto de 2019 para grupos de 12 o más personas.

El menú será igual para toda la mesa y se elegirá, al menos, con una semana de antelación.

Puede elaborar su propio menú con productos de nuestra carta y le daremos presupuesto.

La bebida será vino de Rueda, Rioja o Ribera de la casa, agua, cerveza de barril y/o refrescos.

Los postres se pueden cambiar por una tarta si así se desea.

Menú nº 41 – 33,00 €

Para compartir:

Lacón templado

Pastel de cabracho

Empanada casera

Medallones de queso de cabra con mermelada de tomate

Solomillo de cerdo al cabrales o

Emperador a la plancha

Postres caseros variados

Bebida y café

Menú nº 42 – 36,00 €

Para compartir:

Huevos rotos con jamón

Mousse de foie

Pulpo a la parrilla

Croquetas de jamón y de cabrales

Chuletas de cordero o

Merluza a la sidra

Postres caseros variados

Bebida y café

Menú nº 43 – 37,00 €

Para compartir:

Cecina

Tabla de quesos asturianos

Pulpo a la parilla

Ensalada de ventresca

Pimientos rellenos

Entrecot de ternera asturiana o

Merluza a la sidra

Postres caseros variados

Bebida y café

Menú nº 44 – 38,00 €

Para compartir:

Cecina

Chorizo a la sidra

Pimientos rellenos

Croquetas de cabrales y de jamón

Tabla de quesos asturianos

Solomillo de ternera o

Merluza a la sidra

Postres caseros variados

Bebida y café

Menú nº 45 – 31,00 €

Para compartir:

Empanada casera

Patatas al cabrales

Mousse de foie

Ensalada mixta

Escalopines de ternera al cabrales o

Salmón a la naranja

Postres caseros variados

Bebida y café

Menú nº 46 - 34,00 €

Para compartir:

Chorizo a la sidra

Pastel de cabracho

Tabla de quesos asturianos

Ensalada templada con queso de cabra y frutos secos

1 cachopo de ternera para cada dos personas

Arroz con leche

Bebida y café