



Síguenos en las RRSS

www.restauranteingazu.es

Entradas

Euros

Huevos rotos con jamón _____	10.70
Huevos rotos con picadillo de chorizo _____	10.70
Tortilla asturiana (bonito, tomate y cebolla servida fría) _____	4.70
Empanada casera _____	4.50
Tortos de maíz con picadillo de chorizo, huevo frito y salsa de cabrales _____	9.80
Cecina de vaca _____	12.00
Chorizos a la sidra _____	6.50
Callos asturianos (cortados muy pequeños) _____	11.00
Lacón templado con aceite y pimentón _____	11.80
Pastel de cabracho _____	9.50
Mousse de foie _____	9.50
Pulpo a la parrilla entero (peso aprox. 500 gr. 20 €) _____	Según peso
Anchoas del Cantábrico _____	15.80
Calamares fritos a la andaluza _____	10.90
Pimientos rellenos de setas, gambas y ajos tiernos (unidad) _____	2.60
Croquetas de cabrales _____	10.00
Croquetas de jamón _____	10.00
Patatas al cabrales _____	7.20

Quesos

Cabrales D.O. _____	7.10
La peral _____	7.10
Afuega'l pitu D.O. _____	6.10
Tabla de quesos asturianos _____	15.00
Medallones de queso de cabra a la plancha con mermelada de tomate _____	9.50

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Solicite información a nuestro personal.

Existen hojas de reclamaciones a disposición del cliente

<u>Cuchara</u>	<u>Euros</u>
Fabada asturiana _____	16.80
Fabes o verdinas con almejas _____	16.80
Pote asturiano _____	15.80
Sopa de pollo con fideos _____	5.20

Ensaladas

Ensalada de lechuga, tomate y cebolla _____	5.00
Ensalada mixta _____	8.70
Ensalada de ventresca con pimientos rojos _____	15.30
Ensalada templada con queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel _____	14.30
Ensalada con bacalao ahumado y naranja _____	15.00
Ensalada asturiana (mezcla de lechuga, queso la peral, manzana y nueces) _____	13.90

Pescados

Merluza a la sidra _____	16.50
Bacalao al ajoarriero _____	18.00
Salmón a la naranja _____	15.00
Pescado del día (consultar) _____	consultar

Carnes

Cachopo de ternera (recomendado para 2 personas. 900 gr. aprox.) _____	24.00
Cachopín de ternera (300 gr. aprox.) _____	13.50
Entrecot a la parrilla _____	17.80
Solomillo de ternera _____	21.50
Escalopines al cabrales _____	13.50
Chuletitas de cordero _____	16.50

Infantil

Filete de pollo empanado con patatas fritas _____	7.50
Cinta de lomo adobada con patatas fritas _____	7.50
Arroz blanco con tomate y huevo frito _____	5.00
Macarrones con tomate _____	4.20

Postres caseros

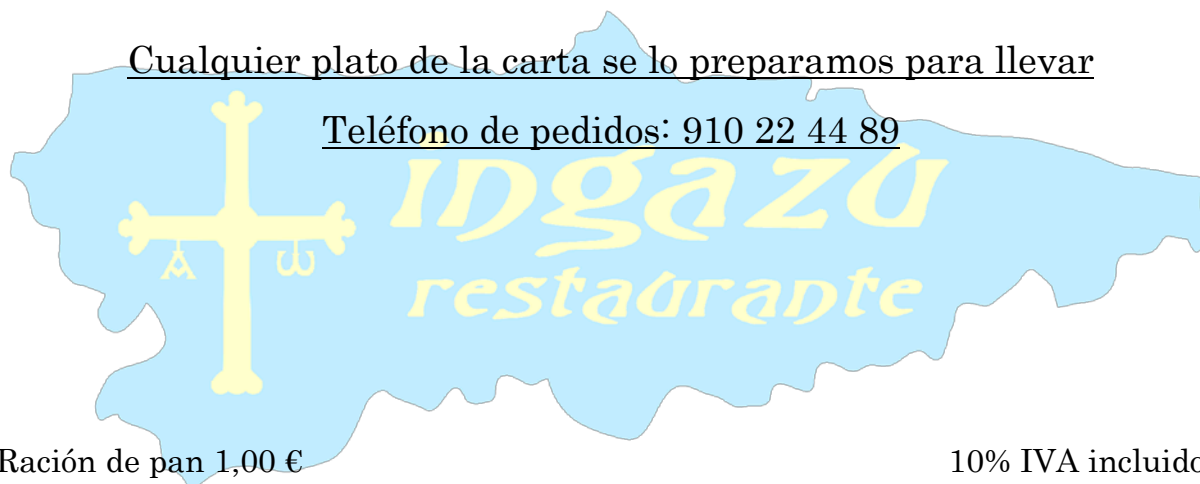
Euros

Arroz con leche	4.90
Leche frita	4.20
Pudin	3.50
Flan de huevo	3.50
Natillas	3.50
Tarta de queso con arándanos o con chocolate	4.90
Frixuelos (creps) rellenos de compota de manzana	4.90
Manzana asada	3.50

Por encargo también hacemos verdinas y otros tipos de fabes (con almejas, con bogavante, con perdiz, con calamares, etc.).

Cualquier plato de la carta se lo preparamos para llevar


Teléfono de pedidos: 910 22 44 89




Ración de pan 1,00 €

10% IVA incluido

Cachopos (aproximadamente 900 gr.)

Nombre	Relleno	Precio
Ingazu	Jamón ibérico y queso de Vidiago	24.00 €
Cecina	Cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada	24.00 €
Chosco	Chosco de Tineo y queso La Peral	24.00 €
Picadillo	Picadillo de chorizo y queso de Cabrales	24.00 €
Sariego	Bacon, queso de Gamoneu, setas y pimientos de piquillo	24.00 €
Foie	Mousse de foie y cebolla caramelizada	24.00 €
Lacón	Lacón cocido y queso de Vidiago 	24.00 €
Triple	Tres cachopinos (Ingazu, Cecina y Sariego)	26.00 €

Cachopinos (aproximadamente 300 gr.)

Ingazu	Jamón ibérico y queso de Vidiago	13,50 €
Cecina	Cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada	13,50 €
Sariego	Bacon, queso de Gamoneu, setas y pimientos de piquillo	13,50 €
Sin gluten	Jamón ibérico y queso de Vidiago 	14,50 €