CHACINAS, SALAZONES, QUESOS Y FOIE degustación RACIÓN

Jamón ibérico PURO BELLOTA 16,50€ 25,50€

Cecina de buey (ligeramente ahumada) 14,00€ 18,50€

Anchoas del Cantábrico en salazón. (6 unidades) 19,50€

QUESOS ASTURES SELECCIONADOS CON FRUTOS SECOS Y MEMBRILLO NATURAL 15,50€

TERRINA DE FOIE DE PATO HECHO EN CASA CON CONFITURA DE FRUTOS ROJOS.......16,50€ 23,00€

ESCABECHES DE LA CASA

BONITO ESCABECHADO CON CHALOTAS Y PIMIENTA NEGRA 18,00€

PARROCHAS ESCABECHADAS AL LAUREL 14,00€

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

Croquetas artesanas DIFERENTES CADA DÍA (8 PIEZAS) 13,80€

BUÑUELOS DE BACALAO ELABORADOS AL MOMENTO (8 PIEZAS) 16,50€

CHIPIRONCITOS DE ANZUELO FRITOS 18,50€

PULPO DE PEDRERO

pulpo a la brasa con alioli SUAVE 19,50€

Pulpo al aceite de pimentón CON PATATA HERVIDA 19,50€

CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS

Tortilla PAISANA TÍPICA DE ASTURIAS 14,75€

huevos ROTOS CON JAMÓN DE BELLOTA Y PATATINAS 19,50€

Ensaladas Y VERDURAS FRESCAS

ensaladilla rusa de bonito DEL NORTE 13,50€

EL MEJOR TOMATE DE CAMPAÑA CON cebolleta Y bonito 16,50€

ENSALADA DE BURRATA CON TOMATE DESHIDRATADO, EMULSIÓN DE ALBAHACA Y PIÑONES 16,50€

PARRILLADA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON SU ROMESCO 15,50€

guisos tradicionales

fabada asturiana Y SU COMPANGO 12,00€ 17,50€

FABES CON almejas 13,50€ 19,50€

ESTOFADO DE BUEY CON PATATINES 12,50€ 18,00€

RABO DE TORO GUISADO AL VINO TINTO 14,00€ 19,50€

ARROCES CON CUCHARA

caldereta de ARROZ camperO 21,50€

caldereta de ARROZ marinero, limpio para no mancharse 23,50€

PESCADOS DE ANZUELO

TARTAR DE ATÚN ROJO CON AGUACATE Y ALGA WAKAME 23,00€

Chipirones de anzuelo a la parrilla Y SU AJILI MOJILI 19,50€

LOMOS DE MERLUZA REBOZADOS con harina de arroz 19,50€

lomitos de pixín de TRIPA NEGRA ALBARDADOS 21,00€

merluza rellena de centollU en salsa de carabineros 24,50€

LUBINA A LA PARRILLA CON TOMATE CASSE AL PESTO SUAVE 24,50€

Lenguado ESPECIAL a la parrilla con su piel (400 GR APROX.) 28,50€

aTÚN DE ALMADRABA A LA PARRILLA 24,50€

Si tiene alguna intolerancia alimentaria háganoslo saber.

Disponemos de información sobre los alérgenos. Solicítela a nuestro personal

PESCADOS AL CARBÓN DE ENCINA Y SU BILBAÍNA SUAVE

LOMO DE MERLUZA DE PINCHO A LA BRASA 22,50€

RAPE DE TRIPA NEGRA A LAS BRASAS (mÍNIMO 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA 23,50€

RODABALLO SALVAJE (mÍN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA 27,50€

**LA PARRILLA AL CARBÓN Y LA GRAN CALIDAD DE LAS CARNES DE LAS VACAS DE LOS VALLES**

**DE SOMIEDO QUE ELABORAMOS DAN A NUESTROS PLATOS UN SABOR MUY ESPECIAL.**

**PIMIENTOS DE PIQUILLO ESPECIALES PARA ACOMPAÑAR A LA CARNE 12,50€**

Selección de carnes de nuestra parrilla degustación RACIÓN

CARNES ROJAS

**Chuletón de CARNE ROJA al carbón de encina (mín. 2 pers.).PRECIO POR PERSONA 26,00€**

Entrecot de VACA MADURA a la parrilla 23,50€

HAMBURGUESA ASTUR (ÚNICA EN MADRID) 16,80€

(CARNE DE TERNERA ROXA CON QUESO VIDIAGO, RÚCULA y TOMATE DESHIDRATADO, ACOMPAÑADA CUCURUCHO DE PATATAS AL PIMENTÓN DE LA VERA)

Los solomillos del teitu

SALTEADO de solomillo a los ajos tostados 19,50€

El clásico, solomillo de CARNE ROJA a las brasas con sal maldón 24,50€

tronco de solomillo al cabrales 24,50€

SOLOMILLO al foie fresco con reducción de oporto 26,00€

CORDERO LECHAL

RIÑONCITOS DE CORDERO LECHAL A LA BRASA 18,50€

MOLLEJITAS SALTEADAS CON AJOS TIERNOS 19,50€

Chuletitas a LAS BRASAS (6 UDS.) 19,50€

Fuera de brasa

steak tartar de solomillo HECHO AL MOMENTO 16,00€ 22,50€

cachopo de carne roja, con queso vidiago y jamón ibérico 23,50€

PANES ARTESANOS………….2,50€

**PREGUNTE POR NUESTROS PLATOS DE TEMPORADA**

**TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR,**

**CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA.**