

**SI TIENEN ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA AVISEN A SU CAMARERO PORQUE
TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER GLUTEN Y SULFITOS**

IBERICOS / QUESOS

ALERGENOS

	$\frac{1}{2}$ ración	ración	
☒ Jamón ibérico de bellota.....	14	22	LIBRE DE ALERGENOS
☒ Tabla de surtido de ibéricos.....	14	22	LACTEOS
☒ Lomo ibérico de bellota.....	14	22	LIBRE DE ALERGENOS
☒ Chorizo o salchichón ibérico de bellota	9	16	LACTEOS
☒ Cecina de león.....	12	19	LIBRE DE ALERGENOS
☒ Queso cabrales o puro de oveja.....	6	9	LACTEOS

ENSALADAS / VERDURAS

☒ Yemas de espárragos de Navarra	12	
☒ Ensalada Bellota(mixta)	14	HUEVO PESCADO
☒ Ensalada de Gula, Gamba y Rejos con Sirope de Módena	15	CRUSTACEOS PESCADO MOLUSCO
☒ Parrillada de verduras según plaza	16	LIBRE DE ALERGENOS
☒ Ensalada de Pimientos Asados y Ventresca de Atún	16	PESCADO

CON HUEVOS

☒ Tortos con picadillo	14	HUEVO
☒ Tortos con picadillo y salsa cabrales	15	LACTEOS HUEVO
☒ Tortos variados (2 de cecina y queso, 2 de picadillo y 2 de gula y jamón)	18	LACTEOS HUEVO PESCADO
☒ Plato de aldea	14	HUEVO
☒ Revuelto de gulas y jamon	14	HUEVO PESCADO
☒ Revuelto de ajetes, gulas y gambas	15	HUEVO PESCADO MOLUSCO
☒ Revuelto de bacalao	18	HUEVO PESCADO
☒ Remix (patatas, huevos, pimiento, cebolla, jamón y chorizo)	18	HUEVO

CAZUELAS

☒ Cazuelita Fabada asturiana	6	LIBRE DE ALERGENOS
☒ Cazuelita Pote asturiano	6	LIBRE DE ALERGENOS
☒ Fabada asturiana	15	LIBRE DE ALERGENOS
☒ Pote asturiano	15	LIBRE DE ALERGENOS

IVA incluido

**SI TIENEN ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA AVISEN A SU CAMARERO PORQUE
TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER GLUTEN Y SULFITOS**

PARA PICAR

	$\frac{1}{2}$ ración	ración	
☒ Pastel de cabracho.....	8.....	14	LACTEOS PESCADO HUEVO CRUSTAC
☒ Anillas de Pota a la romana.....	8.....	14	MOLUSCO
☒ Croquetas de jamón ibérico.....	7.....	12	LACTEOS
☒ Ventresca de bonito del cantábrico en aceite de oliva (conserva)		12	PESCADO
Chopitos fritos		14	MOLUSCO
☒ Fritos de bacalao.....	11.....	19	HUEVO PESCADO
☒ Lacon con patata cocida		16	
☒ Gambas al ajillo		18	MOLUSCO
Gambas a la gabardina (unidad).....	1.25		MOLUSCO

PESCADOS / CARNES

☒ Bacalao Bellota o con Pisto	20	PESCADO
☒ Pechuga de pollo a la plancha con Patatas o Ensalada	10	
☒ Filete de Ternera a la pancha con Patatas o Ensalada	12	
☒ Escalopines de Ternera con Salsa de Queso Cabrales	15	LACTEOS HUEVO
☒ Ternera Guisada con patatas.....	14	
☒ Cachopo de Ternera a la Bellota (aprox. 500 grs)	19	LACTEOS HUEVO
☒ Chuletillas de Cordero con patatas y ensalada	20	
☒ Solomillo de Cerdo Ibérico Adobado a la Antigua	18	
☒ Solomillo de ternera con patatas fritas	23	

POSTRES

☒ Flan de Huevo Casero	4	LACTEOS HUEVO
☒ Arroz con Leche	5	LACTEOS
☒ Helado de Turrón Diego Verdú	6	LACTEOS
☒ Sorbete de Limón al Cava	6	LACTEOS
☒ Tarta de Queso	6	LACTEOS HUEVO

Consulte tartas caseras del día

(de castaña, de avellana y nuez, etc.)

6 LACTEOS HUEVO CASCARA

IVA incluido

**SI TIENEN ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA AVISEN A SU CAMARERO PORQUE
TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER GLUTEN Y SULFITOS**

DATOS DE INTERES PARA NUESTROS CLIENTES

MENU DEL DIA	14.00
1\2 MENU DEL DIA	11.00
MENU ASTUR.....	21.⁰⁰

Suplemento de 1€ por menú servido en terraza

Suplemento de 0.50 por envase y 0.10 bolsa para llevar

PIEZA DE PAN.....1.50€

PIEZA DE PAN CELIACO.....2.00€

**“EL HORARIO DE SERVICIO DEL MENU DIARIO ES DE 13 H A
16 H.**

**“EL HORARIO DE SERVICIO DEL MENU ASTUR ES DE 12 H A
22 H.**

**TODOS LOS MENUS INCLUYEN POSTRE, PAN Y UNA BEBIDA
(un agua, una caña rubia o una COPA de vino de la casa)”.**

**SE COBRARÁ UN SUPLEMENTO DE 3 € PARA MENÚS
COMPARTIDOS.**

**LOS PLATOS PARA CELIACOS QUE SEAN FRITOS O REBOZADOS
SE INCREMENTARAN**

**2 €, ASI COMO ADVERTIMOS QUE NUESTRA COCINA NO ESTA
GARANTIZADA AL 100% LA AUSENCIA TOTAL DE CONTAMINACION
CRUZADA.**

IVA incluido