ENTRANTES FRÍOS

Cecina ahumada	28€
Queso de cabra tostado, cebolla caramelizada	
Carpaccio de ternera asturiana	27€
Queso, avellanas	
Foie micuit casero	30€
Manzana, castañas	
Ensaladilla de bugre y langostinos	32€
Versión propia con bogavante y langostinos	
Pastel de cabracho	22€
El de siempre	
Tabla de quesos asturianos	20€
3 tipos (150 g) · Pasteurizados, suaves o intensos	

MARISCOS

Ostras al natural Blue Catch	4,00 €/unid.
Guiso de llámpares de Cabo Peñas	24€
Lapas guisadas con jamón	
Gamba blanca / Gamba roja	R
Berberecho / Almejas	R
Bugre / Andaricas	R

R Consulte precios en hoja de recomendaciones adjunta

Servicio de Pan 2€ | Precios iva incluido | Solicite información sobre alérgenos

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas caseras *Las del día: de compango, gambas al ajillo, cecina…*	16€
Flor de alcachofa confitada (por unidad) *Virutas de cecina, crema de puerro*	11€
Huevos rotos trufados con patatas	20€
Revuelto de oricios *Huevas de erizo de mar, en revuelto*	24€

PLATOS DE CUCHARA

Fabada asturiana con su compango de Nava	24€
Fabes con almejes	26€
Verdinas de Luarca con langostinos y pixín	26€
Crema de andaricas	18€

Servicio de Pan 2€ |Precios iva incluido | Solicite información sobre alérgenos

PESCADOS

Pixín asado para 2 personas	33€/ración
Lomo de mero asado *Verduras, crema de ajo tostado*	36€
Lubina asada para 2/4 personas *Tres elaboraciones*	34€/ración
Merluza a la sidra *Con almejas*	30€
Fritos de pixín *Patatas y pimientos verdes*	26€
Fritos de merluza *Patatas y pimientos verdes*	26€
Nuestra lonja de pescados y mariscos	R

R Consulte precios en hoja de recomendaciones

CARNES

Solomillo al cabrales	30€
Callos asturianos Pequeñinos, pegajosinos, picantinos	23€
Presa de ibérico de montanera Pastel de patata, jugo de sidra dulce	28€
Cochinillo confitado Micropisto de manzana	30€
Mollejas de ternera a la plancha (toque ahumado) Ajo-perejil, patatinas	27€

Servicio de Pan 2€ |Precios iva incluido | Solicite información sobre alérgenos

POSTRES

Arroz con leche requemado	8€
Torrija rellena de castaña	9€
Tarta de queso con frutos rojos	8€
Nuestra manzana al plato	9€
Moscovitas de Rialto	14€
Helados	8€
Tabla de quesos asturianos 3 tipos (150 g) · Pasteurizados, suaves o intensos	20€
Cuña de queso individual	10€

(Consulte nuestra selección de quesos asturianos en hoja siguiente)

Acompañe su postre con una copa de nuestras sidras:

Sidra de Hielo (11.5% alc.)	7 €/ copa
Sidra con Miel natural, ligeramente espumosa y dulce (6% alc.)	9 € bot.33cl
Sidra Brut Nature, método tradicional, seca (7.20% alc.)	4.20€ /copa

SELECCIÓN DE QUESOS ASTURIANOS LA MASTINA

Cabrales |Quesería El Colladín | Tielve, Cabrales, Asturias

Vaca – Leche cruda

Maduración en cuevas naturales en la montaña entre 2 y 4 meses, con una humedad relativa del 90% y temperatura entre 8ºy 12º C. Estas condiciones favorecen el desarrollo de mohos del tipo penicillium, lo que le aporta el color azul-verdoso. Sabor levemente picante.

Rebollín a la Sidra | Quesería Agrovaldés | La Espina, Concejo Salas, Asturias

Vaca – Leche pasteurizada

Sidra y leche se mezclan al elaborar la cuajada. Afinado con sidra natural, su carácter láctico y mantecoso se conjuga con aromas florales y frutales. Al tacto es tierno y sedoso, con recuerdo final a manzana.

Afuegal'pitu Rojo | Quesería Rebollín | La Espina, Concejo Salas, Asturias

Vaca – Leche pasteurizada

Sabor ligeramente ácido, cremoso y bastante seco, fuerte y picante debido a la adición de pimentón. Resulta pastoso y astringente a su paso por la garganta.

Afuegal'pitu Blanco | Quesería Rebollín | La Espina, Concejo Salas, Asturias

Vaca – Leche pasteurizada

Sabor ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco, resulta pastoso y astringente a su paso por la garganta.

Valle Oscuro de Picuriellu | Quesería Picuriellu | Llanes, Asturias

Cabra – Leche pasteurizada

Intenso y vivo con marcados notas lácticas y toques rústicos muy característicos de la leche de cabra. En boca sorprende por ser mucho más suave, dulce y cremoso de lo que su aroma sugiere, ofreciendo un equilibrio delicado con notas sutiles a frutos secos (nuez) y gran finura al paladar.

Cueva de Llonín | Coop. Quesera Peñamellera | Peñamellera Alta, Asturias

Vaca – Leche pasteurizada

Untuoso, cremoso, con aromas lácticos limpios acompañados de notas herbáceas, a pastos de alta montaña, humedad y matices otoñales a setas. Corteza comestible, en aspecto y textura presenta características similares a los quesos franceses de Brie o Camembert.

Gamoneu | Quesería Demues | Cangas de Onís, Asturias

Tres leches – Leche cruda

Tres leches crudas y cuajo de la máxima calidad. Ahumado con madera de roble y castaño. Afinado en cueva natural para una natural acción de los hongos.

Tres Leches de Pría Rojo | I. Lácteas Inés Granda | Pría de Llanes, Asturias

Tres leches – Leche pasteurizada

Mezcla de tres leches, con adición de nata, sueros de cabra y oveja, coagulación mixta y pasta auto escurrida, suavemente ahumado, con mínimo 2 meses de curación y enmohecido externo. Rojo por la adición de pimentón.

Beyos de Vaca | Quesería Biogeminis | Cuenca alta del Sella, Asturias

Vaca – Leche pasteurizada

Sabor suave y agradable, es un queso artesana con sello de Indicación Geográfica Protegida. Suave, ligeramente ácido, con un toque acidúlico característico, equilibrado, poco mantecoso y con un retrogusto persistente.

Geo de Lazana | Quesería Lazana | Concejo Las Regueras, Asturias

Vaca – Leche cruda

Acidez muy elegante y notas dulces de nata y mantequilla cruda. Aromas herbáceos y recuerdos animales y de fermentación. Posgusto con notas de avellanas y mantequilla. Corteza comestible, especiada y amarga.

Casín |Quesería La Corte | Caso, Asturias

Vaca – Leche cruda

Considerado como uno de los quesos más antiguos del mundo, su elaboración peculiar destaca por amasar la misma cuajada varias veces (una sola por semana) técnica que algunos especialistas vinculan con el Neolítico y los primeros pobladores de la Península.

Massimo de Rey Silo | Quesería Ernesto Madera | Pravia, Asturias

Vaca – Leche cruda

Con más de 4 meses de maduración, es un queso de vaca extremadamente aromático y rico en matices herbales y florales propios de los pastos autóctonos.