



Carta de restaurante

Restaurant menu

Carte du restaurant

ENTRANTES / STARTERS / ENTRÉES

Steak tartar de solomillo de ternera asturiana IGP, helado de mostaza a las finas hierbas y alcaparras crujientes 24 €

Asturian IGP beef tenderloin steak tartare with fine herb mustard ice cream and crispy capers

Steak tartare de filet de veau asturien IGP, glace à la moutarde aux fines herbes et câpres croustillantes



Canelones de Pitu Caleyá con espuma de queso ahumado Los Caserinos y setas de temporada 22 €

Free-range Pitu Caleyá chicken cannelloni with Los Caserinos smoked cheese foam and seasonal mushroom

Cannelloni de poulet fermier Pitu Caleyá, écume de fromage fumé Los Caserinos et champignons de saison



 **Puerro Ecológico a la brasa con "pesto asturiano" y queso de La Peral** 21 €

Grilled organic leek with Asturian pesto and La Peral cheese

Poireau biologique grillé avec pesto asturien et fromage de La Peral



Pulpo a labrasa con mole de su jugo, vinagreta de sésamo y aire de lima 30 €

Grilled octopus with mole made from its own juice, sesame vinaigrette and lime foam

Poulpe grillé avec mole de son jus, vinaigrette au sésame et mousse de citron vert



Anchoas "Hazas" edición exclusiva Tella (dos años de maduración) con mantequilla casera de sus espinas y pan brioche 45 €

Exclusive "Hazas" anchovies by Tella (aged two years) with homemade butter from their bones and brioche bread

Anchois « Hazas » en édition exclusive Tella (affinés deux ans) avec beurre maison de leurs arêtes et pain brioché



PLATOS DE CUCHARA / SPOON DISHES / PLATS À LA CUILLÈRE

Fabada tradicional asturiana IGP

Traditional Asturian fabada (PGI)

Fabada asturienne traditionnelle (IGP)

18 €

 **Verdinas con curry verde de algas, espirulina y verduras de temporada**

Verdinas beans with green seaweed curry, spirulina, and seasonal vegetables

Verdinas au curry vert d'algues, spiruline et légumes de saison

22 €



Arroz a la brasa con pata de ternera y cigalas

Grilled rice with veal shank and Norway lobsters

Riz grillé, jarret de veau et langoustines

21 €



Arroz con Pitu de Caleyá

Rice with Pitu de Caleyá (free-range Asturian chicken)

Riz au Pitu de Caleyá (poulet fermier asturien)

22 €



PESCADO / FISH / POISSON

Pescado del día de nuestra Rula, consulte nuestras sugerencias

S/M €

Fish of the day from our local fish market, please ask for today's suggestions

Poisson du jour de notre criée locale, veuillez consulter nos suggestions



CARNES / MEATS / VIANDES

Caldereta de cordero Xaldu y verduritas al curry rojo con pan de yogurt y menta

29 €

Xaldu lamb stew with red curry vegetables, served with yogurt and mint bread

Ragoût de cordero Xaldu et petits légumes au curry rouge, servi avec pain au yaourt et à la menthe



Llabascu (lechón) a la brasa con crema de yuca y vinagreta de manzana

26 €

Llabascu (suckling pig) grilled with yuca cream and apple vinaigrette

Llabascu (cochon de lait) grillé avec crème de yuca et vinaigrette de pomme



Lomo de ternera asturiana marinado en algas con mantequilla y atún deshidratado

24 €

Asturian beef sirloin marinated in seaweed with butter and dehydrated tuna

Filet de bœuf asturien mariné aux algues, avec beurre et thon déshydraté



POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

-  **Torrija de vainilla-limón, helado de yogurt ecológico Los Caserinos con teja de barquillo** 10 €
Vanilla torrija, lemon, and organic yogurt ice cream from Los Caserinos
Torrija à la vanille, citron et glace au yaourt biologique Los Caserinos

-  **Crumble de manzana asturiana especiada, ganache montada de praliné y helado de manzana asada** 10 €
Spiced Asturian apple crumble, whipped praline ganache, and roasted apple ice cream
Crumble de pomme asturienne aux épices, ganache montée au praliné, glace à la pomme rôtie















-  **Flexiganache de chocolate blanco, vainilla y helado de café** 10 €
White chocolate and vanilla flexiganache with coffee ice cream
Flexiganache au chocolat blanc et à la vanille, glace au café

-  **Pannacotta de vainilla, consommé de fresas y jengibre con helado de fresas escabechadas** 10 €
Vanilla pannacotta, strawberry and ginger consommé, with pickled strawberry ice cream
Pannacotta à la vanille, consommé de fraises et gingembre, glace aux fraises marinées


Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles, pregunte por los platos que contienen alérgenos. I.V.A incluido.

Please inform us of any intolerance and for more details, ask about the dishes that contain allergens. VAT included.

Merci de nous indiquer toute intolérance. Notre équipe se tient à votre disposition pour toute information sur les allergènes. TTC.

-  Gluten · Gluten · Gluten
 -  Huevos · Eggs · Oeuf
 -  Frutos con cáscara · Tree Nuts · Fruits à coques
 -  Pescado · Fish · Poisson
 -  Lácteos · Dairy · Lait
 -  Moluscos · Mollusks · Mollusques
 -  Apio · Celery · Céleri
 -  Crustáceos · Crustaceans · Crustacés
 -  Sulfitos · Sulfites · Sulfites
 -  Cacahuetes · Peanuts · Arachides
 -  Soja · Soy · Soja
 -  Mostaza · Mustard · Moutarde
 -  Sésamo · Sesame · Sésame
 -  Altramuces · Lupins · Lupins
-
-  Vegetariano · Vegetarian · Végétarien



TELLA