
PARA PICAR**TO SHARE**

Anchoas Hazas (8 ud) <i>Hazas anchovies (8 pcs)</i>	P	26
Ostra del Eo al Txakoli ((ud) <i>Eo oyster with Txakoli (ud)</i>	P M ML SF	6,5
La croqueta de nuestro Mas de Torrent (1u) <i>Our Mas de Torrent croquette (piece)</i>	C G L H SF	3
Buñuelos de bacalao (1u) <i>Cod fritters (piece)</i>	G H P	3,5
Alcachofas a la brasa con papada ibérica <i>Charcoal-grilled artichokes with Iberian pork jowl</i>	SF	14
Cecina de buey madurada <i>Aged cured beef (cecina)</i>	G	15
Ensaladilla rusa con ventresca de atún <i>Russian potato salad with tuna belly</i>	L H P SF	16
Huevos rotos con patatas y pulpo a la gallega <i>Fried eggs with potatoes and Galician-style octopus</i>	G H P M ML	20

ENTRANTES**STARTERS**

Ensalada verde con aguacate <i>Green salad with avocado</i>	SF	17
Ensalada de tomate con bonito escabechado <i>Tomato salad with pickled bonito tuna</i>	P SF A	22
Tortilla de bacalao hecha al momento <i>Freshly made cod omelette</i>	H P SF	23
Calamares en su tinta <i>Squid in its own ink</i>	P M P M ML SF MZ	24
Salpicón de langosta roja <i>Red lobster salad "salpicón"</i>	L H P M ML SF MZ	28

DE CUCHARA**SPOON DISHES**

Fabada asturiana <i>Asturian "fabada" (bean stew)</i>	P M ML SF	19
Crema de "andaricas" <i>"Andaricas" crab cream soup</i>	P M ML SF	20
Verdinas con almejas <i>"Verdinas" beans with clams</i>	P M ML SF	25
Arroz con pitu de caleya (min 2 pers) <i>Rice with free-range chicken</i>	SF	24
Arroz del señorito con langosta (min 2 pers) <i>"Señorito" rice with lobster</i>	P M ML SF	30

PLATOS PRINCIPALES**MAIN COURSES**

Bacalao al pil pil <i>Cod "al pil pil"</i>	G P M ML SF	26
Merluza a la sidra <i>Hake with cider</i>	P M ML SF	27
Pixin a la asturiana con compota de manzana <i>Asturian-style monkfish with apple compote</i>	P M ML SF	28
Cordero Xaldu guisado <i>Stewed Xaldu lamb</i>	S SF A MZ	29
Steak tartar cortado a cuchillo <i>Hand-cut steak tartare</i>	L H SF A	27
Entrecot de ternera asturiana <i>Asturian beef entrecote</i>	SF	33
El canelón de "Pitu" <i>Free range chicken cannelloni</i>	L H SF A	18
Albóndigas de sepia <i>Cuttlefish meatballs</i>	G L H P M ML SF	22

GUARNICIONES | SIDES

Patatas fritas <i>French fries</i>	G	6
Lechuga romana asturiana <i>Asturian romaine lettuce</i>	SF	8
Pimientos confitados <i>Confit sweet peppers</i>	SF	10
Verduras salteadas a la brasa <i>Charcoal-grilled santéed vegetables</i>	SF	12

POSTRES

DESSERTS

Nuestra tarta de queso ahumado <i>Our smoked cheesecake</i>	G L H FS	8
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	G L H FS	9
Arroz con leche de la abuela <i>Grandma's traditional rice pudding</i>	L	9
Torrija de brioche caramelizada con helado de yogur <i>Caramelised brioche French toast with yoghurt ice cream</i>	G L H FS	10
Selección de helados y sorbetes (1 bola) <i>Selection of ice creams and sorbets (1 scoop)</i>	L FS	3

* Los precios incluyen IVA. Servicio de pan y agua: 4 € por persona. | *Prices include VAT. Bread and water service: €4 per person.*

G	Gluten <i>Gluten</i>	FS	Frutos secos <i>Nuts</i>	A	Apio <i>Celery</i>	S	Sésamo <i>Sesame</i>
L	Leche <i>Milk</i>	M	Crustáceos <i>Seafood</i>	MZ	Mostaza <i>Mustard</i>	SF	Sulfitos <i>Sulphites</i>
H	Huevo <i>Egg</i>	ML	Molusco <i>Molluscs</i>	CH	Cacahuets <i>Peanuts</i>		
P	Pescado <i>Fish</i>	SJ	Soja <i>Soy</i>	AL	Altramuces <i>Lupines</i>		

VINOS Y SIDRAS DULCES*SWEET WINES & CIDER*

1€ 1€

Gracias Hermanos PX Dulce Viejo <i>Pedro Ximénez</i> Sierra de Málaga	10	45
Royal Tokaji 5 Puttonyos Aszú <i>Furmint</i> Tokaj	12	52
Toro Albalá Don PX <i>Pedro Ximénez</i> Montilla – Moriles	15	55
Olivia Sidra dulce Asturias	9	20
Valverán 20 Manzanas <i>Raxao</i> Asturias	10	25