



ENTRADAS y RACIONES

		Alérgenos
Consomé Natural	3,25 €	gluten y huevo
Sopa de la Casa	4,50 €	gluten y huevo
Sopa de Marisco	6,50 €	gluten, huevo, pescados, moluscos, crustáceos
Croquetas de jamón Ibérico	8,50 €	Gluten , huevos, lácteos
Surtido de Tortos de Maíz	12,50 €	gluten, lácteos
Entremeses Fríos y Calientes	14,50 €	gluten, crustáceos, moluscos
Jamón de Huelva (Jabugo) 120gr	18,00 €	
Embutidos Ibéricos	14,50 €	
Gambas al Ajillo	14,50 €	crustáceos
Calamares a la Romana (frescos)	20,00 €	gluten, moluscos
Chipirones Fritos o a la Plancha	10,50 €	gluten, moluscos
Tortilla de Picadillo	9,50 €	huevo
Huevos Rotos de Biedes	10,50 €	huevo

DE CUCHARA

Fabada con su compango	11,50 €
Pote Asturiano	10,50 €

ENSALADAS

Ensalada LTC	4,50 €	
Tomate y Cebolla Ecológico(según existencias)	7,50 €	
Ensalada de Canónigos y Mozzarella	10,50 €	lácteos, huevo, frutos secos
Ensalada Mixta Completa	10,50 €	lácteos, huevo, pescado
Ensalada de Bacalao	11,50 €	lácteos, frutos secos, huevo, pescado
Ensalada Templada de Pulpo y Langostinos	15,50 €	crustáceos, moluscos, huevo, lácteos, frutos secos

***precios con iva incluido**

***Todos los platos de la carta se pueden preparar sin gluten o el alérgeno indicado**



PESCADOS

		Alérgenos
Lenguao Relleno de Marisco	15,50 €	gluten, huevo, pescados, moluscos, crustáceos
Merluza Mariscada	15,80 €	gluten, huevo, pescados, moluscos, crustáceos
Merluza a la Sidra	15,80 €	gluten, huevo, pescados, moluscos, crustáceos, sulfitos
Cachopo de Merluza de Jamón y Queso	16,80 €	gluten, huevo, pescados, moluscos, crustáceos, leche
Cachopo de Merluza Relleno de Marisco	16,80 €	gluten, huevo, pescados, moluscos, crustáceos, leche
Merluza a la Plancha o Romana	15,80 €	Gluten , huevos, pescado
Bacalao al estilo de la Casa	16,50 €	gluten, huevo, pescados
Bacalao Plancha con cebolla confitada	16,50 €	pescado

CARNES y PLATOS DE ALDEA

Bistec de Ternera	10,50 €	
Escalope Milanesa	12,50 €	gluten, huevo
Solomillo de Ternera Plancha	16,80 €	
Solomillo de Ternera a la Peral	17,50 €	gluten, leche
Cachopo de la Casa (jamón, queso y espárrago)	15,50 €	Gluten , huevos, lácteos
Carrileras de Cerdo Ibérico	12,50 €	
Escalopines de Terenera a la Peral	12,80 €	Gluten , huevos, lácteos
Chuletillas de Cordero	14,50 €	
Entrecote Txogitxu (carne roja) 350 gr	17,50 €	
Plato Campesino (huevos, patatas, chorizo, torto de maíz)	10,50 €	gluten, huevo
Plato Caminero (huevos, patatas, picadillo, torto de maíz)	10,50 €	gluten, huevo
Plato del Pueblo (huevos, patatas, lomo al ajillo corto de maíz)	12,50 €	gluten, huevo

*precios con iva incluido

*Todos los platos de la carta se pueden preparar sin gluten o el alérgeno indicado



PREPARACIONES VEGANAS

		Alérgenos
Arroz con verduras de temporada	10,50 €	
Espaguetis de Calabacín	10,50 €	
Verduras de temporada a la Plancha	10,50 €	
Albondigas de Avena con salsa de Pisto	10,50 €	
Fritos de Coliflor con cebolla confitada	10,50 €	Gluten
Escalopines de Berenjena con crema de calabaza	10,50 €	Gluten
Calabacines Rellenos de Champiñones	10,50 €	

.....Y de Postre Frixuelos caseros con leche de soja (pedir al principio)

Menú Vegano 22 € (primer plato, segundo plato, postre)

POSTRES SENCILLOS Y CASEROS

Tarta de la Casa (flan de almendra)	3,95 €	huevo, lácteos, frutos con cáscara
Tarta de Queso con Mermelada de Fresa	3,95 €	Gluten , huevos, lácteos
Tarta helada de Turrón	3,95 €	huevo, lácteos, frutos con cáscara
Flan de Huevo	3,95 €	lácteos y huevo
Arroz con leche	3,95 €	lácteos , sulfitos
Tarta de Frixuelos	3,95 €	Gluten , huevos, lácteos

***precios con iva incluido**

***Todos los platos de la carta se pueden preparar sin gluten o el alérgeno indicado**



*Nuestros
Vinos
Favoritos*





Vinos Tintos

		PVP	**Precio Botella con Menú Asturiano**
Viña Real Crianza	D.O. Rioja	14,50 €	
Marqués de Cáceres	D.O. Rioja	14,50 €	
El Beybi de Vegasauco	D.O.Toro	15,50 €	
Ramón Bilbao Crianza	D.O. Rioja	15,50 €	
Protos Roble	D.O. Ribera Duero	15,50 €	
Finca Resalso	D.O. Ribera Duero	18,00 €	14,50 €
Barón de Ley Reserva	D.O. Rioja	18,00 €	14,50 €
Sierra Cantabria Crianza	D.O. Rioja	18,50 €	
Cuatro Pasos Black	D.O Bierzo	19,00 €	14,50 €
Barón de Ley Maturana	D.O. Rioja	19,00 €	14,50 €
Murúa Vendimia Selección	D.O. Rioja	19,00 €	16,50 €
Habla del Silencio	Extremadura	19,00 €	16,00 €
Vega Sauco Sonrisa del Nómada	D.O Toro	19,00 €	16,00 €
Campillo Crianza	D.O. Rioja	22,00 €	
Finca Moncloa	Tierra de Cádiz	22,00 €	19,00 €
Enrique Mendoza	D.O. Alicante	22,00 €	
Enate Cabernet Sauvignon	D.O. Somontano	22,00 €	
Casa de la Ermita Monastrell	D.O Jumilla	22,00 €	19,00 €
Marqués de Riscal	D.O. Rioja	24,50 €	
Arzuaga Crianza	D.O. Ribera Duero	26,50 €	
Pesquera Crianza	D.O. Ribera Duero	27,50 €	
Emilio Moro Crianza	D.O. Ribera Duero	27,50 €	
Viña Ardanza	D.O. Rioja	28,50 €	
Abadía Retuerta	Sardón de Duero	30,00 €	
Numanthia	D.O Toro	47,00 €	
Alión	D.O. Ribera Duero	70,00 €	



Vinos Rosados

		PVP	**Precio Botella con Menú Asturiano
Pleno	D.O. Navarra	10,00 €	
Valjunco	Prieto Picudo	11,50 €	
Pagos de Aráiz	D.O. Navarra	12,50 €	
Chivite Las Fincas	IGP 3 Riberas	15,00 €	
Enate	D.O. Somontano	16,00 €	

Vinos Blancos

Monopole Verdejo	D.O. Rueda	12,50 €	
40 Vendimias en Lías	D.O. Rueda	14,50 €	
CalaAzul	D.O Rías Baixas	14,50 €	
Carros y Bueyes (Godello)	D.O. Monterrei	16,50 €	
Murúa Barrica	D.O. Rioja	18,00 €	
Habla de Ti	Extremadura	19,00 €	16,50 €
Fillaboa	D.O. Rías Baixas	19,00 €	16,50 €
Gran Bazán Ambar	D.O Rías Baixas	20,00 €	
Mar de Frades	D.O. Rías Baixas	23,00 €	

Cavas, Champagnes, Espumosos, Vinos con Aguja

Peñascal Rosado	10,00 €
Perelada Brut Nature	15,50 €
Marina Espumante	15,00 €
Juve y Camps La Familia	21,50 €
Möet Chandon Imperial	50,00 €

*precios con iva incluido. **Máximo 1 botella por menú y para consumir en mesa.



CARTA INFANTIL

Plato de Entremeses*	8,00 €
Sopa de Gallina	4,50 €
Plato de Cuchara*	8,00 €
Escalopines Infantiles*	9,00 €
6 croquetas con patatas*	6,00 €
Arroz con Huevo y tomate*	7,50 €
Filete de ternera con patatas	10,5 €
Tortilla de jamón York*	6,50 €
Fritos de Merluza con patatas	12,5 €
Pechuga de Pollo*	7,50 €

*Estos platos se preparan sólo para los niños

