**CURED AND SALTED MEAT ASSORTMENT, CHEESES AND DUCK FOIE TASTING PLATE PORTION**

**CHACINAS, SALAZONES, QUESOS Y FOIE**

ACORN FED IBERIAN CURED HAM - Jamón Ibérico de bellota curado €16,50 €25,50

CURED BEEF (LIGHTLY SMOKED) - Cecina de buey (ligeramente ahumada) €14,00 €18,50

SALTED CANTABRIAN ANCHOVIES. (6 UNITS) - Anchoas del Cantábrico en salazón (6 Uds.) €19,50

ASTURIAN FARMHOUSE CHEESE PLATTER, TO SHARE €15,50

Tabla de quesos artesanos de Asturias, para compartir.

HOME-MADE DUCK FOIE GRAS TERRINE WITH RED BERRIES PRESERVE €16,50 €23,00

Terrina de foie de pato hecho en casa con confitura de frutos rojos.

**HOME-MADE ESCABECHES / ESCABECHES DE LA CASA**

HOME-MARINATED TUNA WITH SHALLOTS AND BLACK PEPPER €18,00

Bonito escabechado con chalotas y pimienta negra.

MARINATED SARDINES ON LAUREL SCENT / Parrochas escabechadas al laurel €14,00

**FRIED DISHES IN VIRGIN OLIVE OIL / FRITOS EN ACEITE DE OLIVA**

ASSORTED HOME-MADE CROQUETTES - Croquetas artesanas variadas €13,80

INSTANTLY READY-MADE COD FRITTERS - Buñuelos de bacalao elaborados al momento €16,50

FRIED HOOKED BABY SQUID - Chipironcitos de anzuelo fritos €18,50

**OCTOPUS DISHES / PLATOS DE PULPO**

BRAISED OCTOPUS WITH MILD AIOLI - Pulpo a la brasa con Alioli suave €19,50

OCTOPUS WITH PAPRIKA OIL SERVED WITH BOILED POTATOES €19,50

Pulpo de pedrero al aceite de pimentón con patata hervida.

**FRESHLY FREE-RANGE EGGS DISHES / CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS**

ASTURIAN-STYLE COUNTRY OMELETTE - Tortilla paisana típica de Asturias €14,75

POTATOES AND FREE-RANGE EGGS FRIED IN VIRGIN OLIVE OIL AND JABUGO HAM €19,50

Huevos estrellados con patatinas e ibérico.

**SALADS AND VEGETABLES / ENSALADAS Y VERDURAS**

RUSSIAN SALAD WITH CANTABRIAN TUNA FISH - Ensaladilla rusa de bonito del Cantábrico €13,50

THE BEST SEASONAL TOMATOES WITH FRESHLY SPRING ONION AND TUNA €16,50

El mejor tomate de campaña con cebolleta y bonito.

BURRATINA WITH SUN-DRIED TOMATOES AND BASIL AND PINE NUT EMULSION €16,50

Burratina con tomate deshidratado, emulsión de albahaca y piñones.

GRILLED WILD ASPARAGUS WITH ROMESCO SAUCE - Parrillada de espárragos trigueros con su Romesco €15,50

**TRADITIONAL STEWS / GUISOS TRADICIONALES**

BROAD BEANS WITH PORK EAR - Fabes con oreja €9,50 €14,50

BROAD BEANS WITH CLAMS AND BLACK-BELLIED MONKFISH - Fabes con almejas y pixín €13,50 €19,00

BEEF STEW WITH BABY POTATOES - Estofado de vacuno mayor con patatines €12,50 €18,00

BULL'S TAIL STEWED IN RED WINE - Rabo de toro guisado al vino tinto €14,00 €19,50

**OUR RICE (2 PEOPLE MINIMUM) PORTION**

**NUESTROS ARROCES SON ÚNICOS (MÍN. 2 P.) PRECIO POR PERS.**

COUNTRY-STYLE RICE STEW - Caldereta de arroz campero €21,50

MARINIÈRE RICE WITH PEELED SHELLFISH, SO YOU DON'T STAIN YOURSELF €23,50

Caldereta de arroz marinero limpio, para no mancharse.

**LINE-CAUGHT FISH / PESCADOS DE ANZUELO**

RED TUNA TARTARE WITH AVOCADO AND WAKAME SEAWEED €23,00

Tartar de atún rojo con aguacate y alga wakame

GRILLED HOOKED BABY SQUID WITH AJILI MOJILI SAUCE (OIL OF GARLIC AND PEPPER) €19,50

Chipirones de anzuelo a la parrilla y su Ajili-Mojili.

BATTERED HAKE LOIN IN RICE FLOUR BATTER - Lomos de merluza rebozados en harina de arroz €19,50

BLACK-BELLIED MONKFISH LOIN IN BATTER - Lomitos de pixín de tripa negra albardados €21,00

HAKE STUFFED WITH SPIDER CRAB IN KING PRAWNS SAUCE €24,50

Merluza rellena de centollo en salsa de carabineros.

GRILLED SEA BASS WITH TOMATO CASSE AND MILD PESTO €24,50

Lubina a la parrilla con tomate casse al pesto suave.

WILD SOLE GRILLED IN ITS SKIN (400 Grs.) - Lenguado salvaje a la parrilla con su piel (400 Grs.) €28,50

GRILLED ALMADRABA NET-CAUGHT TUNA / Atún de almadraba a la parrilla. €24,50

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF.

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

**LINE-CAUGHT FISH WITH A LIGHT BILBAINA SAUCE**

**PESCADOS AL CARBÓN DE ENCINA CON SU BILBAÍNA SUAVE**

NAPE OF FRESH HAKE - Cogote de merluza de pincho €22,50

BARBECUED BLACK-BELLIED MONKFISH (MINIMUM 2 PEOPE, PRICE PER PERSON) €23,50

Rape de tripa negra a las brasas (Mínimo 2 personas) Precio por persona.

CHAR-GRILLED TURBOT (MINIMUM 2 PEOPE, PRICE PER PERSON) €27,50

Rodaballo a la brasa (Mínimo 2 personas) Precio por persona.

WE HAVE INFORMATION ABOUT ALLERGENS. ASK OUR STAFF.

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte con nuestro personal.

THE CHARCOAL GRILL AND THE HIGH QUALITY OF THE MEATS THAT PRODUCE GIVE OUR DISHES A VERY SPECIAL FLAVOR.

La parrilla al carbón y la gran calidad de las carnes que elaboramos dan a nuestros platos un sabor muy especial.

**MEAT FROM OUR COOKING GRILL TASTING PLATE PORTION**

**LAS CARNES DE NUESTRA PARRILLA**

**RED MEATS / CARNES ROJAS**

GRILLED BEEF RIB STEAK (MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON) €26,00

Chuletón de carne roja al carbón (Mínimo 2 personas, precio por persona)

BARBECUED SIRLOIN - Entrecot de vaca madura a la parrilla €23,50

CANTABRIAN-STYLE BEEFBURGERS- Hamburguesa de carne roja asturiana €16,80

(RED MEAT WITH VIDIAGO CHEESE, ROCKET, SUN-DRIED TOMATOES IN OLD-FASHIONED MUSTARD, ACCOMPANIED BY PAPRIKA POTATOES CONE)

(Carne roja, queso Vidiago, rúcula y tomate deshidratado en salsa de mostaza antigua, servida con de cucurucho de patatas al pimentón de la Vera)

**"LA LEÑERA" BEEF FILLET STEAK / LOS SOLOMILLOS DE "LA LEÑERA"**

VEAL FILLET SAUTÉED WITH TOASTED GARLIC - Salteado de solomillo a los ajos tostados €19,50

OUR CLASSIC, CHAR-GRILLED BEEF FILLET WITH MALDON SEA SALT €24,50

El clásico, solomillo de buey a las brasas con sal Maldón

VEAL STEAK WITH CABRALES CHEESE SAUCE - Tronco de solomillo al Cabrales €24,50

GRILLED SIRLOIN STEAK WITH FRESH DUCK FOIE GRAS IN PORT WINE REDUCTION €26,00

Solomillo con foie fresco y reducción de Oporto

**LAMB / CORDERO**

BRAISED LAMB'S KIDNEYS - Riñoncitos de cordero lechal a la brasa €18,50

SUCKLING LAMB SWEETBREADS SAUTÉED WITH SPRING GARLIC - Mollejitas de lechal salteadas con ajos tiernos €19,50

BARBECUED BABY LAMB CHOPS (6 UNITS) - Chuletitas de lechal al carbón (6 Unidades) €19,50

**DISHES PREPARED WITHOUT GRILL / FUERA DE BRASA**

BEEF FILLET STEAK TARTAR (PREPARED AT THE TABLE) – Steak tartar de solomillo al momento €16,00 €22,50

ASTURIAN-STYLE “CACHOPO” (BATTERED AND STUFFED BEEF STEAK) WITH VIDIAGO CHEESE AND IBERICO HAM €23,50

Cachopo de carne roja con queso Vidiago y jamón ibérico.

HOMEMADE BREAD / Panes artesanos…..2,50€

ASK ABOUT DAILY SPECIALS

Pregunte por nuestros platos del día

All our dishes are available to take away and cost 5% less than the menu price.

Todos nuestros productos se preparan para llevar con un 5% de descuento sobre precio de carta.