**CURED AND SALTED MEAT ASSORTMENT, CHEESES AND FOIE ½PORTION 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 €19,50

ASTURIAN FARMHOUSE CHEESE PLATTER, TO SHARE / Tabla de quesos artesanos de Asturias, para compartir €15,50

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 IN A FLASH IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL / FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN**

HOME-MADE CROQUETTES, DIFFERENT FILLING EVERY DAY (8 UNITS) €13,80

Croquetas artesanas diferentes cada día (8 Uds.)

INSTANTLY READY-MADE COD FRITTERS ( 8 UNITS) / Buñuelos de bacalao elaborados al momento (8 Uds.) €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

RUNNY FRIED EGGS AND FRESHLY MADE CHIPS, WITH JABUGO CURED HAM €19,50

Huevos rotos con jamón de bellota y patatinas.

**SALADS, VEGETABLES AND CEVICHE / ENSALADAS, VERDURAS Y CEVICHE**

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 GREEN ASPARAGUS WITH ROMESCO SAUCE / Parrillada de espárragos trigueros con su romesco €15,50

**TRADITIONAL STEWS / GUISOS TRADICIONALES**

ASTURIAN “FABADA” (WHITE BEANS STEWED WITH BACON AND SAUSAGES) €12,00 €17,50

Fabada asturiana con su compango.

BROAD BEANS WITH CLAMS / Fabes con almejas €13,50 €19,50

BEEF STEW WITH BABY POTATOES / Estofado de buey 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 PERSON 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 / Tartar de atún rojo con aguacate y alga wakame €23,00

GRILLED HOOKED BABY SQUID WITH AJILI MOJILI SAUCE / Chipirones de anzuelo a la parrilla y su Ajili-mojili. €19,50

HAKE LOIN IN RICE FLOUR BATTER / Lomos de merluza rebozados con 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/ Merluza rellena de centollo en salsa de carabineros. €24,50

GRILLED SEA BASS WITH TOMATO CASSE AND A LIGHT PESTO / Lubina a la parrilla con tomate casse al pesto suave €24,50

WILD SOLE GRILLED IN ITS SKIN / Lenguado salvaje a la parrilla con su piel €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 BILBAO-STYLE SAUCE ½PORTION PORTION**

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

GRILLED NAPE OF 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

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.

BABY RED PEPPERS TO ACCOMPANY MEAT DISHES - Pimientos de piquillo especiales para acompañar la carne €12,50

**MEAT FROM OUR COOKING GRILL / LAS CARNES DE NUESTRA PARRILLA**

**RED MEATS / CARNES ROJAS**

OAK CHAR-GRILLED RIB STEAK (MINIMUN 2 PERSONS) PRICE PER PERSON €26,00

Chuletón de carne roja al carbón de encina (2 personas) Precio por persona

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

CANTABRIAN-STYLE BEEFBURGERS / Hamburguesa Astur €16,80

(RED MEAT WITH VIDIAGO CHEESE, ROCKET AND SUN-DRIED TOMATOES, ACCOMPANIED BY PAPRIKA POTATOES CONE)

(Con queso Vidiago, rúcula y tomate deshidratado, acompañada de cucurucho de patatas al pimentón de la Vera)

**BEEF FILLET STEAK / LOS SOLOMILLOS**

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 carne roja a las brasas con sal Maldón

VEAL STEAK WITH CABRALES CHEESE / 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 €19,50

Mollejitas de lechal salteadas con ajos tiernos

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 hecho al momento €16,00 €22,50

ASTURIAN-STYLE “CACHOPO” WITH VIDIAGO CHEESE AND IBERICO CURED HAM €23.50

Cachopo de carne roja con queso Vidiago y jamón ibérico

ASK ABOUT OUR DAILY SPECIALS

Pregunte por nuestros platos del día

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

**Prices do not include sales tax / Iva no incluído.**

ALL OUR DISHES ARE AVAILABLE TO TAKE AWAY AND COST 5% LESS THAN THE MENU PRICE. PRESENTING THE CUSTOMER CARD YOU CAN ENJOY A 5% ADDED DISCOUNT.

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE PREPARAN PARA LLEVAR, CON UN 5% DE DESCUENTO SOBRE PRECIO DE CARTA. PRESENTANDO LA TARJETA CLIENTE USTED PUEDE DISFRUTAR DE UN 5% DE DESCUENTO AÑADIDO.