
































## Nuestras Entradas

- .- Jamón Ibérico de bellota con pan y tomate  22,00 €
- .- Ensalada de quínoa con vegetales y aliño suave de jerez 11,50 €
- .- Ensalada de quesos asturianos, frutos secos y compota de manzana     14,00 €
- .- Ensalada de tomate y cebolla roja 11,50 €
- .- Mejillones al natural con vinagreta y escabeche  11,00 €
- .- Cremoso de bacalao y pisto de verduras   12,00 €
- .- Nuestro surtido de croquetas caseras (centollo, jamón y cabrales con espinacas)       13,00 €
- .- Tortos indianos de pollo con mole poblano (mole poblano:       ) 9,50€
- .- Calamares frescos de potera con salsa "alli oli"    14,00 €
- .- Langostinos crocante con mahonesa de cítricos y salsa de soja    10,00 €
- .- Almejas fritas en sartén  16,00 €
- .- Pate de pescados de roca, hecho en casa       10,00 €
- .- Lata de anchoas selección  15,00 €






Precios de ración o unidad  
I.V.A. incluido

## Nuestros Primeros Platos

- .- *Cremita fina de cigalas y vieira grillé*    13,00 €
- .- *Sopa de aldea de receta antigua*  9,00 €
- .- *Crema de verdura fresca de temporada* 9,00 €
- .- *Parrillada de Vegetales con aceite de oliva virgen extra y sal de escamas con salsa Romesco (salsa*   ) 13,00 €
- .- *Fabada Asturiana con pantruque y compango (Pantruque:*   ) 16,00 €
- .- *Garbanzos con callos* 12,00 €
- .- *Guiso de verdinas con andarica*   19,00 €
- .- *Huevos gavioteros con gulas, ajo y pimentón*   11,00 €

## Nuestros Arroces

























(Mínimo 2 pers.)

- .- *Arroz con pitu de corral y setas silvestres*  17,50 €
- .- *Arroz con bogavante*     23,00 €
- .- *Arroz Caldosos Marinero*      19,50 €
- .- *Arroz con sepia y almejas*    19,00 €
- .- *Arroz ciego del Prederu*     22,00 €
- .- *Arroz con Verduras* 16,00 €
- .- *Arroz negro de calamar fresco*      19,00 €

## Nuestros Segundos Platos

- .- Merluza del Cantabrico al gusto* 18,50 €  
(Alérgenos consultar)      
- .- Lomos de Bacalao a la plancha con refrito de ajos y pisto de verduras*  16,50 €
- .- Pescado del Día (según Lonja)* S. /P.  
(Alérgenos consultar)      
- .- Calamares en su tinta al gusto* 18,00 €  
(Con patatas fritas o arroz blanco)   
- .- Cachopo (Cebolla confitada, jamón, queso de Vidiago, queso de las tres leches y setas)*    19,00 €
- .- Tímbal de rabo de toro deshuesado con salsa demi-glacé*  15,00 €
- .- Entrecôte de Lomo Alto (500 gr.)* 21,00 €
- .- Escalopines de Ternera Asturiana con salsa de queso de Cabrales*    14,00 €
- .- Pitu de corral guisado*  15,00 €
- .- Hamburguesa hecha en casa*   12,00 €  
(cebolla confitada, pepino, tomate, lechuga, queso y jamón)

## Nuestros Postres

.- Sorbete de Orujo	   	5,00 €
.- Copa de Helado "Mirador"	  	5,50 €
.- Tarta del día hecha en casa	  	6,50 €
.- Arroz con leche caramelizado	 	5,50 €
.- Tocinillo de cielo hecho en casa	 	6,50 €
.- Tentación de chocolate en texturas	   	7,00 €
.- Tabla de quesos asturianos	 	7,50 € / 14,00 €
.- Torrija de Brioche con helado de leche merengada	  	6,00 €
.- Semifrío de queso y frutos rojos		5,00 €

Precios de ración o unidad  
I.V.A incluido

