



DE TAPAS

| | | |
|--|--|--------|
| <i>Pastel de Cabracho</i> | | 14.50€ |
| <i>Pastel de Centollo</i> | | 17.00€ |
| <i>Revuelto de la Mar</i> (zamburiñas, gula y gambas) | | 19.50€ |
| <i>Provolone relleno de Ibérico y base de Tomate Asturiano</i> | | 16.00€ |
| <i>Torto de Picadillo y Huevos</i> | | 15.50€ |
| <i>Torto de Cabrales, Manzana Caramelizada y Jamón Ibérico</i> | | 17.50€ |
| <i>Chipirones Plancha</i> | | 16.00€ |
| <i>Chipirones fritos</i> | | 17.00€ |
| <i>Chipirones Afogaos</i> | | 19.50€ |
| <i>Chipirones Ramón</i> | | 20.50€ |
| <i>Chipirones a la Sidra</i> | | 19.50€ |
| <i>Calamares fritos</i> | | 15.00€ |
| <i>Calamares frescos</i> | | 20.50€ |
| <i>Calamar de Potera a la Plancha con su ajada</i> | | 22.50€ |
| <i>Croquetas de Jamón Ibérico</i> | | 15.50€ |
| <i>Mix de Croquetas con Patatas Paja (Sabadiego, Peral, Ibérico)</i> | | 19.50€ |
| <i>Pollo al Ajillo</i> | | 16.50€ |
| <i>Chorizo a la sidra</i> | | 7.00€ |
| <i>Patatas 3 salsas</i> | | 13.50€ |
| <i>Patatas Cabrales</i> | | 8.50€ |
| <i>Patatas fritas</i> | | 7.00€ |

Pulpo a la Gallega con Cachelos 24.50€

Pulpo a la Brasa con Parmentier de Patata 29.50€

EMBUTIDOS Y QUESOS

| | | |
|---|--|--------|
| <i>Chosco de Tineo IGP</i> | | 12.00€ |
| <i>Jamón Ibérico con Tostas y Tumaca</i> | | 22.00€ |
| <i>Tabla de Embutidos Ibéricos</i> | | 22.50€ |
| <i>Cecina de Vaca</i> | | 18.00€ |
| <i>Cecina de Angus</i> | | 22.00€ |
| <i>Cecina de Búfalo</i> | | 22.50€ |
| <i>Tablón de Embutidos Ibéricos y Variado de Cecinas</i> | | 28.00€ |
| <i>Tabla de Quesos Asturianos IGP:</i> <i>La Peral, Cabrales, Vidiago, 3 leches Ahumado Picante de Pria, Afuega'l Pitu (rojo y blanco) con dulce de manzana y nueces.</i> | | 19.50€ |

Ración de queso de la tabla a elegir..... 13.00€/ración

Queso Gamonéu 18.00€/ración

Queso Manchego 13.00€/ración

*IVA incluido
En terraza incremento del 15% según disponibilidad
Servicio take away disponible. Aumento de 1,20€ en plato

*Pan normal – 1,50€/pieza
Pan Sin Gluten – 2,80€/pieza



CACHOPOS

Cachopo más Original del Mundo 2022 🌿🥑🍷🍷🍷🍷 32.00€

- **PRINCIPAL:** Búfalo
- **RELLENO:** cebolla caramelizada, Chosco de Tineo IGP y Queso Afuega'l Pitu (rojo y blanco)
- **GUARNICIÓN:** patatas cocidas rellenas de piña, bacon, mostaza, miel y Queso Vidiago con su tapa de queso

A LA PARRILLA (puede ser rebozado)

Cachopo más Original del Mundo 2023 🌿🥑🍷🍷🍷🍷 35.00€

- **TRES CARNES:** Ternera Asturiana, Solomillo de Cerdo, Pollo de Corral
- **RELLENO:** Sabadiego de Noreña, manzana asturiana caramelizada y Queso Gamonéu de los Valles
- **GUARNICIÓN:** patatas dos texturas, arándanos y crema de cítricos

Puxa Asturias 🌿🥑🍷🍷 32.00€

- **PRINCIPAL:** Ternera Asturiana IGP
- **RELLENO:** Chosco de Tineo IGP, Queso 3 leches Ahumado de Pría picante y manzana caramelizada
- **GUARNICIÓN:** cebolleta a la plancha, tomates cherry, patatas paja y berza

Montera 🌿🥑🍷🍷🍷🍷 32.50€
(jamón ibérico, queso manchego, salsa de setas, jamón y gambas)

Cheff 🌿🥑🍷🍷🍷🍷 30.50€
(cebolla confitada, Queso Vidiago, piña, bacon, miel y mostaza)

*Pan normal – 1,50€/pieza
Pan Sin Gluten – 2,80€/pieza

El que más se pide 🌿🥑🍷🍷 29.00€
(con cecina y queso de cabra)

El de toda la vida 🌿🥑🍷🍷 29.00€
(espárragos, pimientos del piquillo, jamón y Queso de Varé)

CACHOPOS A TU GUSTO

Principal + relleno 1 + relleno 2

PRINCIPAL

A. Ternera B. Búfalo C. Pollo 🌿🥑🍷

RELLENO 1

1. Chosco de Tineo IGP 🌿🥑🍷
2. Jamón Serrano 🌿🥑🍷
3. Picadillo Asturiano 🌿🥑🍷
4. Pimientos del Piquillo 🌿🥑🍷
5. Cebolla caramelizada 🌿🥑🍷🍷
6. Sabadiego de Noreña 🌿🥑🍷
7. Morcilla Matachana 🌿🥑🍷
8. Setas 🌿🥑🍷
9. Manzana Caramelo 🌿🥑🍷🍷

RELLENO 2

1. Queso La Peral 🌿🍷
2. Queso Manchego 🌿🥑🍷
3. Queso Afuega'l Pitu 🌿🥑🍷
4. Queso de Cabra 🌿🥑🍷
5. Queso Cabrales 🌿🥑🍷
6. Queso ahumado de Pría 🌿🥑🍷
7. Queso Vidiago 🌿🥑🍷

CACHOPO - 2 PERSONAS (a escoger principal)

A. 28.00€ B. 30.00€

CACHOPÍN - 1 PERSONA (a escoger principal)

A. 19.00€ B. 21.00€ C. 17.00€

CACHOPÓN - 3 o 4 personas

A. 42.00€

*INGREDIENTE ADICIONAL de RELLENO 1
O RELLENO 2: 5.00€/ud

*IVA incluido

En terraza incremento del 15% según disponibilidad
Servicio take away disponible.
Aumento de 1,20€ en plato



ENSALADAS

LTC (lechuga, tomate, cebolla) 10.50€

Mixta (lechuga, cebolla, huevo, atún, zanahoria, remolacha, aceitunas y espárragos) 15.50€

La Cheff (pollo, bacon, frutos secos, manzana confitada y la salsa de la Cheff) 23.00€

Marinera (langostinos, gulas, zamburiñas, mejillones y vinagreta de la casa) 25.50€

Ventresca 19.00€

Cecina de Angus (lechuga, queso de cabra, cebolla caramelizada y nueces) 19.50€

HAMBURGUESAS

Búfalo 16.00€

Vaca Madura 14.00€

Ternera Asturiana 12.00€

Mixta 10.00€

GUARNICIÓN (a escoger, +1,00€/ud)

1. Provolone
2. Cebolla caramelizada
3. Queso Oldenburg
4. Pimientos del Piquillo
5. Huevo
6. Bacon

*todas llevan patatas fritas, lechuga, tomate y cebolla

*IVA incluido
En terraza incremento del 15% según disponibilidad
Servicio take away disponible. Aumento de 1,20€ en plato

*Pan normal – 1,50€/pieza
Pan Sin Gluten – 2,80€/pieza



CARNES A LA PARRILLA

Cerdo

- Costillas Duroc 🍷
 - Costillar entero (aprox 2 kg) 38.00€
 - ½ Costillar (aprox 1kg) 19.50€
 - Troceadas con patatas 16.50€
- Criollo 🍷 7.50€
- Criollo Picante de Jalapeño 🍷 9.50€
- Criollo Rojo 🍷 7.50€
- Criollo de Angus 🍷 10.50€
- Tabla de criollos 🍷 26.00€
- Sabadiego de Noreña 7.50€
- Matachana 7.00€
- Lacón 🌿🍷 14.00€
- Secreto Ibérico 24.50€
- Secreto a la Montera
(relleno de Vidiago, jamón
y cebolla confitada) 🍷 29.00€
- Solomillo 20.00€

Pollo

- Pollo a la Montera 19.50€
(a la parrilla con
Crema de cítricos)
- Escalopines de pollo con patatas... 12.50€
🍷🍷

Cordero

- Paletilla de Lechazo 🍷 28.00€
- Chuletinas de Lechazo 🍷 24.00€

Cochinillo (por encargo)

- Entero 140.00€
- Medio 75.00€
- 1/4 40.00€

Ternera Asturiana IGP

- Chuleta 35.00€/kg
- Solomillo 25.00€/ración
- Filete 16.00€
- Vacío 22.00€/ración
- Escalopines al Cabrales 19.50€/ración

Vaca Madura

- Chuletón 48.00€/kg
(40 días de maduración)
- Solomillo 30.00€/ración
- Entrecot 25.00€/ración
- Picaña 32.00€/ración
- Churrasco 18.50€/ración

Búfalo

- Chuletón 48.00€/kg
- Filete 18.00€

Angus Prime

- Picaña 40.00€/ración
- Churrasco 20.50€/ración

*IVA incluido
En terraza incremento del 15% según disponibilidad
Servicio take away disponible. Aumento de 1,20€ en plato


*Pan normal – 1,50€/pieza
Pan Sin Gluten – 2,80€/pieza



PARRILLADAS DE CARNE




Ramón (2 o 3 personas)   49.00€

- Entrecot VM
- Churrasco VM
- Criollo
- Sabadiego
- Costillas Duroc
- Queso de Cabra
- Pimientos confitados

Xixón (2 o 3 personas)  50.00€

- Costillas
- Criollo
- Matachana
- Secreto Ibérico
- Solomillo de Cerdo
- Queso Provolone
- Pimientos confitados

Montera (para 5 personas o más)115.00€

- Entrecot VM   
 - Solomillo de cerdo
 - Sabadiego
 - Costillas
 - Pollo
 - Lacón
 - Churrasco
 - Queso de Cabra y Provolone
 - Criollo
 - Criollo rojo
 - Morcilla matachana
 - Morcilla de Burgos
-

*IVA incluido
En terraza incremento del 15% según disponibilidad
Servicio take away disponible. Aumento de 1,20€ en plato

*Pan normal – 1,50€/pieza
Pan Sin Gluten – 2,80€/pieza



DE CUCHARA

| | |
|--|--------|
| <i>Sopa de marisco</i>        | 12.50€ |
| <i>Fabada Asturiana IGP</i> | 16.50€ |
| <i>Pote Asturiano IGP</i> | 17.50€ |
| *Premio El Mejor pote asturiano 2022 de España con vino de Cangas DOP* | |
| <i>Callos caseros</i>  | 18.00€ |
| *Premio a los Terceros Mejores Callos de ESPAÑA 2023* | |

ARROCES

| | |
|--|---------------|
| <i>Arroz con bugre</i>        | 30.00€/ración |
| <i>Paella mixta</i>        | 24.00€/ración |
| <i>Paella de Marisco</i>        | 28.00€/ración |
| <i>Del señorito</i>        | 30.00€/ración |
| <i>De pulpo y langostinos</i>        | 29.00€/ración |

*IVA incluido
 En terraza incremento del 15% según disponibilidad
 Servicio take away disponible. Aumento de 1,20€ en plato

*Pan normal – 1,50€/pieza
 Pan Sin Gluten – 2,80€/pieza



NUESTROS PESCADOS

| | |
|--|----------------|
| <i>Lubina a la Espalda</i> 🐟 🍷 | 27.00€/ración |
| <i>Lubina al Horno</i> 🐟 🍷 | 30.50€/ración |
| <i>Pixín a la Espalda (rapito)</i> 🐟 🍷 | 28.00€ |
| <i>Fritos de pixín</i> 🍷 🍷 🐟 🍷 | 24.00€/ración |
| <i>Rodaballo a la Espalda</i> 🐟 🍷 | 28.00€/ración |
| <i>Rodaballo a la Espalda en salsa de oricios</i> 🍷 🍷 🐟 🍷 | 34.00€/ración |
| <i>Merluza a la sidra</i> 🐟 🍷 | 20.00€/ración |
| <i>Merluza a la Cazuela</i> 🐟 🍷 | 22.00€/ración |
| <i>Bacalao Especial</i> 🐟 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 | 25.00€ |
| <i>Bocartinos a la Montera (reellenos de cecina de vaca y queso)</i> 🍷 🐟 🍷 | 19.50€ |
| <i>Bocartes con Jamón Fritos o al Ajillo</i> 🍷 🐟 🍷 | 16.50€ |
| <i>Besugo</i> 🐟 🍷 | según rula |
| <i>Rey</i> 🐟 🍷 | según rula |
| <i>Caldereta / Parrillada de Pescados y Mariscos (mínimo 2 personas)</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 | 58.00€/persona |
| <i>Caldereta / Parrillada de Pescados (mínimo 2 personas)</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 | 54.00€/persona |

MARISCOS

| | |
|--|----------------|
| <i>Zamburiñas</i> 🍷 🍷 | 20.00€ |
| <i>Langostinos a la Plancha</i> | 20.00€ |
| <i>Langostinos al ajillo</i> 🍷 🍷 | 22.50€ |
| <i>Andarica</i> 🍷 | 10.00€ |
| <i>Centollo</i> 🍷 | 25.00€/kg |
| <i>Ñocla cocida o a la plancha</i> 🍷 | 25.00€/kg |
| <i>Almejas de Carril</i> 🍷 🍷 | 24.50€ |
| <i>Bugre Azul a la Plancha</i> 🍷 | 65.00€/kg |
| <i>Centollo del Cantábrico</i> 🍷 🍷 | según rula |
| <i>Bugre del Cantábrico</i> 🍷 🍷 | según rula |
| <i>Navajas</i> 🍷 🍷 | según rula |
| <i>Parrillada / Caldereta de Mariscos de la casa (mínimo 2 personas)</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 | 65.00€/persona |
| <i>Bandejina de mariscos (6 gambones, 6 zamburiñas, 6 navajas)</i> 🍷 🍷 | 24.50€/kg |

*IVA incluido
 En terraza incremento del 15% según disponibilidad
 Servicio take away disponible. Aumento de 1,20€ en plato

*Pan normal – 1,50€/pieza
 Pan Sin Gluten – 2,80€/pieza



POSTRES

| | |
|---|--------|
| Arroz con leche 🍌 🥛 | 4.50€ |
| Flan de queso 🍌 🥛 | 4.50€ |
| Flan de huevo 🍌 🥛 | 4.00€ |
| Tarta de la Abuela 🍌 🍃 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 | 5.50€ |
| Tarta de Oreo 🍌 🍃 🍌 | 6.00€ |
| Tarta de Queso de la Viña 🍌 🍌 🍌 | 6.00€ |
| Coulant con Helado de Mandarina 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 | 6.50€ |
| Bombón de Nata de la Ibense 🍃 🍌 | 3.50€ |
| Tarta al Whisky 🍌 🍌 🍃 🍌 🍌 | 6.00€ |
| Tiramisú 🍌 🍌 🍌 | 6.00€ |
| Tarta de sidra 🍌 🍌 | 5.50€ |
| Flan de chocolate y queso 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 | 5.50€ |
| Muerte por chocolate 🍌 🍌 🍃 🍌 🍌 | 6.50€ |
| Tabla de postres 🍌 🍌 🍃 🍌 🍌 🍌 🍌 🍌 | 24.00€ |
| Crema de limón 🍌 | 5.50€ |

*IVA incluido
 En terraza incremento del 15% según disponibilidad
 Servicio take away disponible. Aumento de 1,20€ en plato

*Pan normal – 1,50€/pieza
 Pan Sin Gluten – 2,80€/pieza



BODEGA

Vinos tintos

- DOP Cangas del Narcea 16.00€

Riojas

- De la casa 7.00€
- Cosechero 8.00€

Crianza

- Cepa Dorada 12.00€
- Alcorta 14.00€
- Oinoz 16.00€
- Carlos Moro 18.00€

Reserva

- Azpilicueta 26.00€

Ribera del Duero

- Roble 14.00€
- +9 meses en Barrica 16.00€
- Viña Pedrosa Crianza 29.00€
- Pagos de Anguix 26.00€

Blancos

- De la casa 7.00€
- Ribeiro 8.00€
- Rueda 17.00€
- Albariño 18.00€
- Mar de Frades 26.00€
- Moscato 15.00€

Rosado

- De la casa 7.00€
- Prieto Picudo 14.00€

Sangría de vino (1L) 14.00€

Cava

- Juve Camps Gran Familia 28.00€
- Benjamín Codorniu 6.00€

SIDRA NATURAL

- DOP Val D'Ornion 4.50€
- DOP Menéndez Eco 4.50€
- Menéndez 3.80€
- Quintana 3.80€

Brut Nature 16.00€

Sangría de sidra (1L) 14.00€

*IVA incluido
En terraza incremento del 15% según disponibilidad
Servicio take away disponible. Aumento de 1,20€ en plato

*Pan normal – 1,50€/pieza
Pan Sin Gluten – 2,80€/pieza



ALÉRGENOS

Información sobre alérgenos. REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte a nuestro personal, gracias.

| | | | | | |
|---|---------------------|---|------------------------------|--|----------------------|
|  | ALTRAMUCES LUPIN |  | APIO CELERY |  | CACAHUETE PEANUTS |
|  | LÁCTEOS MILK |  | MOLUSCOS MOLLUSCS |  | MOSTAZA MUSTARD |
|  | CEREALES CERALS |  | CRUSTACEOS CRUSTACEANS |  | FRUTOS SECOS NUTS |
|  | PESCADO FISH |  | SÉSAMO SESAME |  | SOJA SOYA |
|  | HUEVOS EGGS |  | E-X SULFITOS SULPHITES | | |