ENTRADAS

TORTILLA DE PATATAS | Casera hecha con patatas y cebolla pochada, huevos batidos y un toque de sal (4 huevos) | $235.00

CHISTORRA O MORCILLA FRITA | Orden de chistorra o morcilla fritas (150g) | $245.00

CHORIZO A LA SIDRA | Chorizo, salteado al fuego con sidra asturiana (130g) | $320.00

PULPOS A LA GALLEGA | La tradicional receta gallega de pulpos, patatas, aceite de oliva y pimentón (180g) | $435.00

PIMIENTOS RELLENOS| Pimientos del piquiilo rellenos de rabo de toro (2 piezas) | $360.00

CARPACHO DE CAMARÓN | Camarón filetado en AOEV aguacate y un aliño de chipotle | $355.00

MANCHEGO IBÉRICO | Orden de queso semicurado (120g) | $365.00

CALAMARES A LA ROMANA O A LA PLANCHA | Rebozados y fritos con salsa tártara para acompañar o plancha (140g) | $335.00

BONITO CON ANCHOAS | Atún bonito importado aliñado con cilantro, cebolla y aderezo de anchoa | $385.00

HUEVOS ROTOS | Huevos fritos acompañados de láminas de jamón sobre nuestras patatas bravas, los favoritos del patrón (2 huevos) | $325.00

TACOS DE RIB EYE | Sudaditos con cebolla y cilantro (5piezas) | $375.00

GAMBITAS AL AJILLO| Frescas gambitas preparadas en AOEV ajo y guindilla | $345.00

TACOS DE LECHÓN | De lechón horneado con guacamole para acompañar (5 piezas) | $298.00

CROQUETAS DE IBÉRICO | Croquetas cremosas de jamón ibérico (7 piezas) | $245.00

BOQUERONES A LA VINAGRETA | Marinados en aceite de oliva, vinagre y especias (12 piezas) | $335.00

TOSTADAS DE JAIBA | Tostadas de pulpa de jaiba acompañadas de juliana de verduras (2 piezas) | $255.00

JAMÓN IBÉRICO

Desde España, cortado a mano en casa (80g)

JAMÓN SERRANO | $350.00

JAMÓN BELLOTERO DE CEBO | $625.00

ORDEN DE PAN TUMACA (5 piezas) | $110.00

ENSALADAS

CARPACHO DE ALCACHOFA Y PALMITO | Hojas de alcachofa y palmito fileteado con manzana y parmesano rallado (180g) | $288. 00

ENSALADA CON BONITO Y BOQUERÓN | Lechugas mixtas, tomate, aguacate, espárragos, atún aleta amarilla y boquerones (320g) | $325.00

ENSALADA CÉSAR | La tradicional, con aderezo de anchoas (230g) | $340.00

ENSALADA DE SALMON CON TOMATE | Espejo de salmón, lechugas europeas, tomate y aderezo de mostaza antigua(140g) | $278.00

ENSALADA ASTURIANA | Lechugas europeas con frutos secos y aderezo de queso Cabrales (230g) | $280.00

LOS PRECIOS SE ENCUENTRAN EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS MXN E INCLUYEN EL 16% DE IVA | FORMAS DE PAGO: EFECTIVO, TARJETAS VISA, MC Y AMEX
EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES BAJO SU RESPONSABILIDAD | GRAMAJES EN PARENTÉSIS REPRESENTAN EL PESO DE PROTEÍNAS EN CRUDO

SOPAS Y PASTAS

SOPA VERDE | Sopa de mariscos en salsa verde de ajo y perejil (250ml) | $310.00

JUGO DE CARNE | Fondo de res preparado con Jerez, servido con cebolla cilantro y chile serrano aparte (250ml) | $288.00

SOPA MONTAÑESA | Sopa de alubias y lentejas con patatas y zanahorias (250ml) | $298.00

SOPA DE COCIDO | Caldo del cocido madrileño con fideos y garbanzos (250ml) | $275. 00

SOPA DE AJO MANCHEGA | Sopa a base de ajo, jamón serrano y pimentón (250ml) | $255.00

SPAGHETTI AL TOMATE | Pasta en salsa rústica de tomate y chorizo con solomillitos de res (200g) | $275.00

FETUCCINE A LA CREMA CON GAMBAS | Pasta larga a la crema acompañada con gambas (350g) | $298.00

CREMA DE TRES QUESOS | Tradicional crema de variedad de quesos importados (250ml) | $288.00

LOS CLÁSICOS

PAELLA VALENCIANA | Servida con tropiezos limpios (450g orden completa) | $495.00

RABO DE TORO | Braseado en salsa de Ibérico y vino tinto de la Rioja (250g) | $348.00

FABADA ASTURIANA | Con fabes ibéricas, morcilla y chorizo (450g orden completa) | $495.00

CHIPIRONES EN SU TINTA | Rellenos en su tinta acompañados de arroz (180g) | $425.00

ARROZ CALDOSO CON MARISCOS | Arroz azafranado en su jugo, acompañado de mariscos frescos (350g) | $415.00

CALLOS A LA MADRILEÑA | Guisados en salsa de tomate y guindilla (350g) | $355.00

CHAMORRO ESTILO CANTINA | Horneado a baja temperatura servido con tortillas y guacamole (350g) | $348.00

PECHO DE TERNERA | Horneado, servido con patatas y pimientos confitados (350g) | $425.00

LECHÓN AL HORNO | Marinado y horneado, servido con patatas, pimientos confitados y guacamole (350g) | $588. 00

CORDERO ASADO ESTILO BURGOS | Trozos mixtos de cordero horneado, patatas y pimientos riojanos (350g) | $588.00

EN ROJO: ESPECIALIDADES DE LA CASA

LOS PRECIOS SE ENCUENTRAN EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS MXN E INCLUYEN EL 16% DE IVA | FORMAS DE PAGO: EFECTIVO, TARJETAS VISA, MC Y AMEX
EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES BAJO SU RESPONSABILIDAD | GRAMAJES EN PARENTÉSIS REPRESENTAN EL PESO DE PROTEÍNAS EN CRUDO

PESCADOS Y MARISCOS

PESCA DEL DÍA A LAS 2 OLIVAS | *Marinado con tropiezos de olivas verdes y negras, perfumado con vino blanco (200g)* | $525.00

PESCADO GETARIA | *Pescado fresco con refrito de ajo y guindilla y un toque de vinagre blanco y aceite de oliva (200g)* | $558.00

LOMO DE PESCADO CANTÁBRICA | *En una salsa de ajo, perejil, almejas y angulinas (200g)* | $578.00

LOMO DE PESCADO A LA ASTURIANA | *En una salsa de manzana, piquillos y sidra natural (200g)* | $525.00

LOMO DE PESCA DEL DÍA A LA MANCHEGA | *Relleno de queso manchego sobre una cama de arroz al parmesano (200g)* | $468.00

STEAK DE ROBALO MAREA NEGRA | *Posta de robalo en tinta de calamar y frutos del mar* | $558.00

SALMÓN A LA GALLEGA | *A la parrilla, confitado en pimentón y aceite de oliva sobre fritura de patatas (200g)* | $498. 00

PULPO A LA PIEDRA | *Marinado en aceite de oliva y pimentón, asado directamente en su mesa (200g)* | $465.00

PESCA DEL DÍA AL CARBÓN | *Cocinado a las brasas acompañado de arroz de paella (200g)* | $498.00

STEAK DE ATÚN AL GRILL | *Posta de atún fresco al grill, acompañado de chimichurri de aguacate, zanahoria y esparragos (200g)* | $495.00

ATÚN A LA PIEDRA | *Sellado en láminas, preparado a la piedra en su mesa (200g)* | $478.00

PÁMPANO A LA SAL | *Nuestro favorito *30 min. de preparación (500g)* | $598.00

CARNES

FILETE DE RES CON JAMÓN IBÉRICO | *Relleno de Ibérico bañado en su salsa con patatas fritas (200g)* | $535.00

SOLOMILLO A LA PIEDRA | *Láminas de solomillo de res preparado directamente en su mesa (200g)* | $518.00

CACHOPO ASTURIANO | *Filete de carne relleno de jamón serrano y queso manchego español, empanado y frito)* | $528.00

CHULETAS DE CORDERO AL ROMERO | *Rack de cordero marinado al romero a las brasas (300g)* | $498.00

OSSOBUCCO DE TERNERA | *Al horno en una salsa a base devino tinto con patatas cascadas (500g)* | $529.00

SOLOMILLO A LA LEÑA | *Solomillo de res a la leña sobre puré de patatas ahumadas (200g)* | $518.00

SOLOMILLO AL CABRALES | *Corazón de filete sobre una cama de hojaldre en salsa de queso Cabrales (200g)* | $535. 00

AVES

PECHUGA A LAS BRASAS | *Jugosa pechuga de pollo a las brasas con papas a la francesa (200g)* | $375.00

PECHUGA MIGNON | *Pechuga de pollo con tocino y acompañada de aguacate y tomate (200g)* | $355.00

PECHUGA RELLENA DE QUESO DE CABRA Y NUEZ | *Bañada con una suave salsa de chipotle (200g)* | $398.00

EXTRAS: AGUACATE(70g) $78.00 JITOMATE (40g) $52.00

LOS PRECIOS SE ENCUENTRAN EXPRESADOS EN PESOS MEXICANOS MXN E INCLUYEN EL 16% DE IVA | FORMAS DE PAGO: EFECTIVO, TARJETAS VISA, MC Y AMEX
EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES BAJO SU RESPONSABILIDAD | GRAMAJES EN PARENTÉSIS REPRESENTAN EL PESO DE PROTEÍNAS EN CRUDO

RESTAURANTE ASTURIANO

UN RESTAURANTE DE

Cassati