

PESCADOS & MARISCOS

- Almejas a la sartén 16€
Grilled clams
- Chipirones a la plancha con ali oli 12€
Grilled squid with garlic sauce
- Pulpo de Pedreru braseado 18€
Grilled octopus
- Zamburiñas 14€
Grilled scallops
- Rabas de calamar de potera 18€
Fried squid
- Sardinas marinadas, tomate y piparras 11€
Marinated sardines with chili
- Sardinas ahumadas 11€
Smoked sardines
- Fritos de Pixín 18€
Fried monkfish
- Fritos de merluza 11€
Fried hake
- Parrochas 8€
Fried small sardines
- Bocartes 9€
Fried Anchovy
- Calamares en su tinta con arroz 18€
Squid in black ink sauce
- Sopa de Pixín y andaricas 9€
Monkfish and seafood soup

REGIONALES

- Fabada con compango y pantruque 9€
Typical beans stew with pork meat
- Tortos con huevos fritos y jamón Ibérico 12€
Cornstarch fried bread with eggs and iberian ham

VINOS

- TINTO
- Señorio de Ayanz D.O. Navarra 6€
- Monterreal Crianza D.O Rioja 12,5€
- Azpilicueta Crianza D.O. Rioja 14,5€
- Lan Crianza D.O. Rioja 14€
- Beronia Crianza D.O. Rioja 13€
- Pago de los Capellanes D.O. R. Duero 17,5€
- Pago de los Capellanes Crianza D.O. R. Duero 27€
- La planta, D.O. R. Duero, Joven 13€
- Viña Vilano D.O. R. del Duero, Joven 12€
- Viña Vilano Black, D.O. R del Duero, 16€
- Enate D.O. Somontano 14,5€
- Enate Crianza D.O. Somontano 17€

- BLANCO
- Viña Calera D.O. Rueda 10€
- Carrasviñas D.O. Rueda 12€
- Marques de Riscal D.O. Rueda 12,5€
- Miudiño Albariño D.O. Rias Baixas 12€
- Abadia da Cova Albariño D.O. Ribeira Sacra 16€

- ROSADO
- Peñascal D.O. Valladolid 11€
- Señorio de Ayanz D.O. Navarra 6€

DE LA CASA

- Patatas bravas y ali oli 6€
Chips with spicy sauce and garlic sauce
- Croquetas de Oricios 12€
Sea urchin croquettes
- Croquetas de Ibérico 9€
Iberian ham croquettes
- Croquetas de Cabrales 9€
Cabrales cheese croquettes
- Patatinas asadas rellenas de Pitu Caleyá 11€
Roasted potatoes filled with stewed chicken
- Matachana con pisto 10€
Blood sausage with ratatouille
- Minitortos de cecina, queso de cabra y dulce de tomate 9€
Small cornstarch fried bread with ham and tomato jam
- Minitortos con mechada de Ibérico 9€
Small cornstarch fried bread with Ibérico meatloaf
- Quesos artesanos de Llanes 12€
Vidiago, Porrúa, Pría, Bedón y Cabrales Llanes traditional cheeses

CARNES

- Churrasquito de vaca vieja con mojos 21€
Lomo alto de carne roja y patatas al ajo-limón
Grilled beef with potatoes and garlic-lemon sauce
- Hamburguesa de vaca 10€
100% carne roja con ensalada, queso Vidiago y patatas
Asturian beef burger with cheese, salad and chips
- Pitu Caleyá con patatinas 14€
Tradicional stewed chicken with fries
- Cachopo de Ibérico y queso de Vidiago 19€
Breaded veal steak filled with Ibérico ham and Vidiago cheese
- Cachopin de Ibérico y queso de Vidiago 10€
Small breaded veal steak filled with Ibérico ham and Vidiago cheese
- Asado de Tira 33€/kg
Costillar de Vaca confitada
Beef ribs roasted

- Chuleta de vaca vieja 38€/kg
Old cow chop

VEGETALES & ENSALADAS

- Flor de alcachofa 3€/und
Artichoke flower
- Ensalada templada de champiñones y cantarelus 11€
Mushrooms and cantarelus salad
- Ensalada de lechuga, tomate y cebolla 6€
Lettuce salad with tomato and onion
- Afuega'l Pitu, tomate y anchoa 11€
Afuega'l Pitu cheese, tomatoe and anchovy
- Ensalada de Pitu Caleyá escabechado 12€
Marinated chicken salad

POSTRES

- Arroz con leche “requemao” 4,5€
Rice pudding
- Flan de queso y frutos del bosque 4,5€
Cheesecake with berries
- Frixuelo con dulce de leche | Nutela 4,5€
Crepê of milk jam

- Helados artesanales “Revuelta”
Homemade icecream

COPAS

- Nacionales 5€
- Premium 7€

*solicite nuestra carta de alérgenos

MENÚ de MERCADO

ENTRANTES

Fabada con pantruque
Typical beans with pork meat

Arroz con almejas
Rice with clams

Sopa de Pixín y marisco
Monkfish and seafood soup

Ensalada primavera
Spring salad (lettuce, boiled egg, tuna and onion)

Judías verdes rehogadas
Green beans with olive oil and garlic

Entrante del día
Dish of the day

PLATOS PRINCIPALES

Merluza a la sidra
Stewed hake with potatoes and cider sauce

Carne gobernada de res en salsa
Stewed meat with potatoes

Parrochines
Small fried fish

Lomo adobado con patatas
Fried pork fillet with potatoes

Principal del día
Dish of the day

INCLUYE

Vino, o caña o agua
Wine, beer or water

POSTRES

Arroz con leche
Rice pudding

Helado
Icecream

Natillas con canela
Custard

Fruta de temporada
Fruit

Café o infusión
Coffe or tea

12,95€
IVA incluido

1/2 MENÚ

1 Plato a elegir
1 Dish to choice

+

Postre o café
Dessert or coffe

+

Vino, o caña o agua
Wine, beer or water

9€
IVA incluido

MENÚ INFANTIL

1 plato a elegir entre:

- **Pasta con tomate y queso**
Espaguetis with tomato and cheese

o

- **Hamburguesa de vaca con queso y patatas**
Beef burger with cheese and potatoes

+

Natillas o helado
Custard or Icecream

+

Refresco o agua
Soda or water

7,5€
IVA incluido