

As

DE GUÍA

restaurante sidrería

Bienvenidos al As de Guía

**Todos nuestros productos son de
proveedores locales 100% asturianos.
Embutidos y salazones totalmente ecológicos,
realizados de manera artesanal
y curados a una altitud de 1200 metros,
como hacían nuestros antepasados.**

Pescados y mariscos frescos del mar Cantábrico.

¡BUEN PROVECHO!



Para Comenzar... To Start

- * Croquetas Cojonudas (Jamón Reserva)    11,50
Cojonudas croquettes (Serran Ham)
- * Pastel de Pescado de Roca (Cabracho), *Red scorpionfish cake*
 Tostas de Pan de Pueblo y Salsa Cocktail 16,50
  
- * Fritos de Queso de Cabra, Jamón Crujiente y Confitura Artesana de Tomate 16,90
   *Fried goat cheese, serran que ham and handmade tomato jam*
- * Tacos de Lomo Adobado a la Sartén 17,90
 con Cebollina Caramelizada y Patatinos
Pastor's loin tacos sautéed with caramelized onion and patatinos
- * Revuelto Mar y Montaña 17,90
 (Verdurinas del Huerto, Picada de Ternera Asturiana y Langostinos)
*Mixed mountain and sea
 (Vegetables from the garden, minced Asturian veal and prawns)*
- * Nuestras Tiras de Pollo Campero Crocanti y su Mahonesa Ahumada 17,50
 (Fingers de Pollo)  
Chicken fingers our famer chicken strips crocanti and its smoked mayonnaise
- * Nuestras Patatinas:  - al Ajo suave *Mild garlic* 12,90
Our Potatoes  - Bravas (Tomate Ecológico) *Spicy potatos (Ecologic tomatoes)*
 - al Queso del Puerto (Casero de Pastor) *The port cheese (Pastor's home)*
   - Las tres Salsas *Three sauces* 13,50
- * Torreznos Txacaniegos y Asado de Pimientos 18,50
Torreznos txacaniegos and roast peppers
- * Rabas de Calamar Fresco con Dúo de Mahonesas 17,90
Fresh squid rings with mayo duo 
- * Pulpo del Cantábrico a la Brasa, su cremoso y Aceite de Pimentón 23,90
Grilled Cantabrian octopus, its creamy sauce and paprika oil 
- * Gambón Gordo a la Parrilla 21,90
Grilled fat prawn
- * Mejillones del Cantábrico: 16,90
 (según disposición) - Bravos *Spicy*
 - Marineros *Sailors*
Cantabrian mussels - Vinagreta Reina *Queen's Vinaigrette*
- * Salteado de Verduras del Huerto a la Sartén 18,50
Sautéed Garden Vegetables

Lo de Casa - Home, tastes like our land

Sabor a Nuestra Tierra

- * Tabla de Cecina de Novilla Asturiana y Queso Bedón 18,50
Table of beef jerky and bedon cheese
- * Tabla de Embutidos Montañeses 18,90
 (Chorizo, Lomo, Salchichón, Cecina y Jamón casero)
Table of mountain sausages (Chorizo, loin, salami, cecina and homemade ham)
- * Picadillo (Zorza), Huevos Camperos y Tortos de maíz 16,90
 (plato típico de la cocina Asturiana)
*Picadillo (Zorza), free-range, eggs and corn cakes
 (Typical Asturian food for shepherds from Europa Peaks)*
- * Tabla de Quesos del Oriente Asturiano y Membrillo "Casa Rosa Mari" 18,90
Table of cheeses from eastern Asturias and quince "Casa Rosa Mari"
- * Tabla de Aldea (para dos personas) 24,00
 (Huevos Camperos, Panceta casera, Picadillo, Patatinas y Tortos)
Village table (free-range eggs, Asturcelta bacon, picadillo, potatoes and tortos)

A fuego lento.... About Stoves

- * Fabada y su Compango Casero 17,00
Fabada and its companion homemade
- * Sopa de Marisco a la Llanisca (Sopa Típica del Oriente Asturiano con
 Pescado de Roca y Marisco de la zona de Llanes) 15,50
*Seafood soup a la Llanisca (Typical soup from the East of
 Asturias with rockfish and shellfish from the Llanes area)*

De la Huerta de Temporada...

for Vegan

Para Veganos

- * Arroz Meloso con Verduras de Temporada (mínimo 2 raciones)  —21,90
Sticky rice with seasonal vegetables (Minimum 2 servings)
- * Verduras del Huerto a la Sartén (Ecológicas)  —18,50
Vegetables from the garden pan-fried (ecological)
- * Milhojas de Calabacín, Tomate Artesano, Cebolla Caramelizada y Bechamel de Nueces  —18,50
Zucchini mille-feuille, artisan tomato, caramelized onion and vegan walnut bechamel

Ensaladas...

- * Ensalada de "Tronco de Bonito" (Mezclum de Lechuga Asturiana, Tomate Ecológico, Tronco de Bonito del Norte, Aceituna, Piquillo, Huevo Campero Cocido y Espárrago Nacional)   —16,90
"Tonk Tuna" salad (Mixture of Asturian lettuce, organic tomato, trunk of bonito from the north, olives piquillo peppers, boiled Campero egg and national asparagus)
- * Ensalada "Templada" de Langostinos, Cecina y Setas —17,90
Warm salad of prawns, cured meat and mushrooms
- * Ensalada "Criolla" (Mezclum de Lechugas Asturianas, Tomate Ecológico, Pollo Crujiente, Queso Cremoso Cabra y Membrillo Casa Rosamari)   —17,20
Creole Sald (Asturian lettuce mix, organic tomato, crispy chicken, creamy grilled goat cheese and Rosa Mari house quince)
- * Ensalada "Ibérica" (Cebollina Caramelizada, Jamón Asturcelta, Nueces de Candamo y Lascas de Queso Manchego)   —17,20
"Iberian" Salad (Caramelized Onion, Iberian Ham, Nuts, Tomato, and Shavings of Manchego Cheese)

Arroces - Rice

Minimum 2 portions and 30 minutes

(mínimo 2 raciones y 30 minutos, el precio es por ración)

- * Marinero (Pescados y Mariscos del Cantábrico)    — 25,50
Marinera (Cantabrian fish and shellfish)
- * Negreé (con Calamares de Potera y Chipirones)   — 23,90
Black rice (With jib squid and baby squid)
- * Verdura de Temporada (Verdura seleccionada y su Caldo a fuego lento)  — 20,50
Seasonal vegetables (Selected vegetables and their broth over low heat)

Del Mar... from sea

- * Bacalao Supremo en costra suave de Ajo (especialidad de la Casa) . . .  — 26,50
Cod supreme in soft garlic crust (Specialty of the house)
- * Merluza del Pintxo con Almejas, Gambón y Salsa Rubia   — 25,50
Pintxo hake with clams, prawns and blonde sauce
- * Rape (Pixín) de la costera de Llanes y Crema de Centollo   — 27,50
Monkfish (pixin) from the coastal area of Llanes and spider crab cream
- * Fritos de Merluza del Pintxo    — 22,50
Fried hake pintxo
- * Fritos de Bacalao Faroe    — 22,50
Fried faroe cod
- * Fritos de Pixín de la costera    — 26,50
Fried pixin from the coast

* Pescados Frescos del Cantábrico, Rula de Llanes, precio según mercado, preguntad a nuestro personal.

*Fresh fish from the Cantabrian sea Rula de Llanes
 Price According to market, ask our staff*

Las Parrillas del "As de Guía"

* Parrilla de Carnes Selectas Asturianas
(Mínimo 2 raciones)

Asturian Select Meat Grill (Minimum 2 servings)

24,90
ración

- Secreto de Cerdo Asturcelta
Secret of Asturcelta pig
- Secreto de Vaca Casina de los Picos de Europa
Secret of the tired cow from the peaks of Europe
- Pitu Campero brasa (pollo ecológico)
Brasa free-range pitu (organic chicken)
- Lomo, Panceta y Criollo de Casa (Asturcelta)
Loin, bacon and house criollo (Asturcelta)
- Solomillo Asturcelta
Asturcelta sirloin

* • Parrilla de Verduras Frescas de Nuestro Huerto
(Mínimo 2 raciones)

Grilled Fresh Vegetables from Our Garden

24,00
ración

- | | |
|---|---|
| - Pimiento Rojo
<i>Red Pepper</i> | - Mazorca de Maíz
<i>Corn on the Cob</i> |
| - Pimiento Verde
<i>Green Pepper</i> | - Setas
<i>Wild Mushrooms</i> |
| - Tomate
<i>Tomato</i> | - Cebolla Tierna
<i>Spring Onion</i> |
| - Calabacín
<i>Zucchini</i> | - Zanahoria
<i>Carrot</i> |
| - Espárragos
<i>Asparagus</i> | - Brotes Verdes
<i>Green Sprouts</i> |

(Nuestras carnes van acompañadas de patatas fritas naturales y pimientos de casa).

(Our meats are served with homemade natural fries and house peppers).

Carnes I.G.P. Selección Especial

I.G.P. meats Special Selection

- 
- * Entrecot de Novilla al estilo "pueblo" —24,00
(I.G.P. protegida Asturiana de los Valle)
Entrecote of heifer village style (Asturian protected PGI of the valleys)
 - * Solomillo de Novilla Asturiana (D.O. Asturiana de los Valles) —26,50
Asturian heifer sirloin (D.O Asturiana de los Valles)
 - * Escalopines de ternera "Xata Roxa" a la manera montañesa
(queso en salsa y picadillo) —17,90
"Xata Roxa" veal scallops in the mountain style (cheese in sauce and minced meat)
 - * Pitu Campero a la brasa. —17,90
Grilled country chicken
 - * Secreto Asturcelta a la brasa. —21,50
Grilled Asturcelta secret
 - * Solomillo Asturcelta al Cabrales —21,50
Asturceltic sirloin with cantabres
 - * Cachopo "As de Guía" Ternera Asturiana, Jamón Asturcelta, Queso Artesano de Vidiago y Crema Montañesa —27,50
Individual cachopo "As de Guía" (Asturian veal, Asturceltic ham, Vidiago artisan cheese and mountain cream)
 - * Cachopo "Especial Celiaco" Queso Artesano de Vidiago, Crema Montañesa y huevos Especial sin Gluten —28,50
Special Celiaco Cachopo (Asturceltic ham, Vidiago artisan cheese and mountain cream, Special gluten-free eggs)

Complementos Extra / Extra Sides

* Salsa de Queso Cheese Sauce	1,75€
* Salsa Ali-Oli Garlic Ali-Oli Sauce	1,75€
* Salsa Picante Spicy Sauce	1,75€
* Plato de Patatas Fritas Plate of French Fries	7,50€
* Extra de Tortos Caseros Extra Homemade Corn Fritters	8€/4€
* Huevos Fritos con patata Fried Eggs with Potatoes	12,50€

Varios / Miscellaneous

* Pan Artesano Artisan Bread	1,50€
* Pan Sin Gluten Gluten-Free Bread	2,25€
* Tupper y Bolsa de comida para llevar Takeaway Container and Bag	1,25€

I.V.A. incluido en el precio
VAT included in the price

Cada letra corresponde a un alérgeno que puede encontrar en la descripción de cada plato.

Each letter corresponds to an allergen that you can find in the description of the dish.

						
CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS
						
FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZÚFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES

"El equipamiento y la gestión actual de nuestra cocina no permite garantizar que no puedan encontrarse trazas de otros alérgicos o intolerancias no descritas"