

GASCONA

TRIANA



PARA COMPARTIR

	1/2	RACIÓN
Jamón ibérico 5 jotas (M: 60g - R: 100g)	19,00€	29,00€
Caña de lomo ibérica (M: 60g - R: 100g)	15,00€	25,00€
Surtido ibérico (Jamón, caña de lomo, queso -200g)		29,00€
Patatas salsa brava	8,00€	12,00€
Patatas con crema de cabrales	9,00€	13,00€
Patatas tres salsas (Bravas, cabrales y alioli)		13,00€
Ensaladilla de pulpo al pimentón de la Vera	8,00€	12,00€
Pastel de cabracho		9,00€
Queso puro de oveja collada DOP (Con gelatina de vino de Cangas) (M: 100g - R: 200g)	9,00€	14,00€
Queso de Cabrales DOP (Con dulce de manzana ecológico) (M: 120g - R: 220g)	9,00€	15,00€
Queso Gamoneu DOP (M: 130g - R: 250g)	9,00€	16,00€
Queso de cabra curado a la plancha con mermelada de arándanos		9,00€
Chorizos asturianos a la sidra	9,00€	13,00€
Buñuelos de chorizo a la sidra (Con mahonesa de curry)	8,00€	14,00€
Chorizo criollo con salsa chimichurri		8,00€
Tosta de anchoa del cantábrico (Unidad)		3,20€
Mejillones salsa diávola (M: 6ud - R: 10ud)	8,00€	14,00€
Mejillones salsa cabrales (M: 6ud - R: 10ud)	8,00€	14,00€
Pulpo a la brasa con salsa sanabresa		23,00€



*IVA INCLUIDO

	<i>1/2</i>	<i>RACION</i>
Croquetas de pixín con langostinos (Rape y langostinos)	9,00€	14,00€
Croquetas de cecina	9,00€	14,00€
Croquetas de queso cabrales	9,00€	14,00€
Croquetas de carabineros	10,00€	15,00€
Croquetas variadas		16,00€
Gambón a la gabardina	9,00€	16,00€
Lagrimitas de presa ibérica (Con alioli rojo)	9,00€	15,00€
Pimientos de padrón		10,00€
Pan y picos		1,20€

MARISCOS

(Según temporada)

	<i>1/2</i>	<i>RACION</i>
Ostras (Unidad)		4,50€
Mejillones al natural (<i>M: 6ud - R: 10ud</i>)	8,00	12,00€
Zamburiñas a la plancha (<i>8ud</i>)		15,00€
Gambón a la plancha		18,00€

DE LA HUERTA

Ensalada mixta	15,00€
Ensalada gascona	15,00€
<i>Hojas de temporada con queso de cabrales, manzana y nueces</i>	
Ensalada de cogollos con bonito y anchoas	16,00€
Tomate natural con bonito del cantábrico	15,00€
Parrillada de verduras frescas	18,00€
Flores de alcachofas confitadas a la marinera	12,00€

EN SU TABLA

	RACION
TABLA DE QUESOS ASTURIANOS (350g) (Cabrales DOP, Gamoneu selección oro, afuegalpitu DOP rojo, queso puro de oveja collada, queso 3 leches con arándanos, queso de vaca a la sidra) <i>*Opción sin gluten*</i>	19,00€
TABLA DE EMBUTIDOS ASTURIANOS (250g) (Cecina, salchichón con castaña, longaniza, chosco de Tineo)	19,00€
TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS (550g) <i>*Opción sin gluten*</i>	35,00€

ARROCES

(Mínimo 2 personas)

Arroz marinero	18,00€/persona
Arroz de la huerta	16,00€/persona
Arroz mar y montaña	18,00€/persona
Arroz gascona	17,00€/persona
<i>Carne de ternera, costillas de ternera, chorizo criollo y chistorras</i>	
Paella mixta	16,00€/persona
Paella de marisco	18,00€/persona

DE CUCHARA

	Tapa	Ración	2 personas	4 personas
Fabada asturiana	5,80€	16,00€	30,00€	58,00€

SARTENES Y REVUELTOS

	<i>RACION</i>
Pulpo a la gallega	23,00€
Sartén de bacalao con gulas y gambas	18,00€
Sartén de setas al ajillo con jamón y gambas	16,00€
Huevos rotos con patatas y txistorras de Navarra	15,00€
Huevos rotos con gulas y langostinos	16,00€
Huevos rotos con patatas y trufa	18,00€
Revuelto de bacalao	16,00€
Revuelto de setas con jamón	16,00€
Revuelto aragonés	15,00€

DEL MAR

	<i>1/2</i>	<i>RACION</i>
Tataki de atún (Opción sin lactosa)	9,00€	16,00€
Lomo de bacalao gratinado		19,00€
Lomo de bacalao con gulas y langostinos		20,00€
Calamares fritos	9,00€	16,00€
Chipirones fritos	9,00€	16,00€
Pavías de dorada	10,00€	16,00€
<i>Con mahonesa de curry</i>		
Fritos de bacalao	11,00€	19,00€
Lubina a la espalda		24,00€
<i>Con guarnición de verduras</i>		



**IVA INCLUIDO*

CARNES

	RACION
Cachopo tradicional	25,00€
<i>Ternera asturiana IGP, jamón ibérico y queso de oscos</i>	
Cachopo gascona	26,00€
<i>Ternera asturiana IGP, jamón ibérico, setas al ajillo con gambas y ali-oli</i>	
Cachopo cabrales	26,00€
<i>Ternera asturiana IGP, cecina y queso de cabrales</i>	
Cachopo sin gluten/sin lactosa	26,00€
Solomillo de cerdo con salsa de cabrales	16,00€
Solomillo de cerdo con setas y crujientes de jamón	16,00€
Pierna de cordero Xaldo lechal al horno	27,00€
Presa ibérica con crujientes de jamón	20,00€
<i>Con mojo picón</i>	
Cochinillo asado (ración)	27,00€

Carnes a la parrilla

	1/2 RACION
Parrillada de carnes (2 personas)	39,00€
Solomillo de ternera asturiana IGP	29,00€
Entrecot de ternera asturiana IGP	28,00€
<i>menos de 12 meses - 400g</i>	
Chuletón de vacuno asturiano IGP	55,00€
Hamburguesa de ternera asturiana	15,00€
<i>con beicon, huevo y queso</i>	
Picaña de ternera asturiana	24,00€



*IVA INCLUIDO

POSTRES

Frixuelo relleno de arroz con leche	6,50€
Frixuelo con chocolate y nata	5,50€
Frixuelo con helado	6,50€
Tarta de queso al horno	5,50€
Tarta de la abuela	5,50€
<i>Con chocolate, natillas y galleta</i>	
Arroz con leche	5,00€
<i>Con canela o azúcar quemada</i>	
Coulant de chocolate	5,50€
<i>Opción sin gluten</i>	
Coulant de chocolate blanco	5,50€
Torrija de pan brioche con helado	7,50€
Coulant de chocolate con helado	6,50€
Copa de helado	5,50€



**IVA INCLUIDO*

CARTA DE VINOS

Vinos asturianos

	<i>COPA</i>	<i>BOTELLA</i>
Monasterio de Corias (Tinto Crianza)	3,80€	24,00€
<i>Viñedo de alta montaña de Cangas del Narcea, viñedos Los Frailes</i>		
Monasterio de Corias (Blanco)	3,80€	24,00€
<i>Viñedo de alta montaña de Cangas del Narcea, viñedos Los Frailes</i>		

Ribera del Duero

	<i>COPA</i>	<i>BOTELLA</i>
Protos	3,20€	18,00€
Caballero Mendoza	3,50€	20,00€
Finca Resalso (Emilio Moro)	3,50€	20,00€
Concejo (Cigales, botella numerada)		25,00€
Antidoto(12 meses barrica Roble Frances)		29,00€
Emilio Moro (Tempranillo)		34,00€
Malleolus (Emilio Moro)		52,00€
PSI-Dominio de Pingus		59,00€
Alion (Vega Sicilia)		98,00€

Rioja

	<i>COPA</i>	<i>BOTELLA</i>
Montecillo (Crianza)	3,00€	17,00€
La Poda (Garnacha) D.O.C.A RIOJA	3,20€	19,00€
Montecillo (Reserva)	3,80€	23,00€
Marquez y Bengoa(Reserva)	3,80€	23,00€
Ladrón de Guevara (Vino de autor)	3,80€	24,00€
Anden de la estación (Bodegas Muga)	3,80€	24,00€
Montecillo (Edición limitada)		25,00€
Predicador (Tempranillo y Garnacha)		44,00€
Macan Clásico (Vega Sicilia)		59,00€
Macan 2018 (Vega Sicilia)		96,00€

CARTA DE VINOS

Vino albariño

Abadia de San Campio

3,80€

22,00€

A Capitana

3,50€

20,00€

Terras Gaudas

28,00€

Vino Rueda

Nirio (Verdejo)

3,00€

18,00€

El Perro Verde (Verdejo)

24,00€

La Poda (Sauvignon Blanc)

3,20€

19,00€

Javier Sanz (Verdejo)

3,50€

20,00€

Semidulces

Novio perfecto

2,80 €

16,00€

Flor de Édalo

2,80 €

16,00€

Hashtag

2,80 €

16,00€

Vinos andaluces

Vallehondo

3,20€

19,00€

Barredero

2,80€

17,00€

Manzanilla Solear

3,00€

15,00€

Fino Tío Pepe

3,00€

15,00€

Pedro Ximenez (Néctar dulce)

3,00€

15,00€

Canasta

3,00€

16,00€

Alfonso (oloroso)

3,20€

19,00€

CARTA DE VINOS

Otras denominaciones

	<i>COPA</i>	<i>BOTELLA</i>
La Poda (100% tinta de toro) D.O TORO	3,20€	19,00€
La Poda (Mencía) D.O VALDEORRAS	3,20€	19,00€
La Poda (Godello)	3,20€	19,00€
Pittacum (Mencía) D.O BIERZO	3,50€	20,00€
Gotas de habla D. O Extremadura	3,00€	18,00€

Vino frizzante

Murviedro	2,80€	14,00€
Fontana di Fiori (Rosado)	2,80€	14,00€

Vino rosado

Inurrieta	3,00€	16,00€
-----------	-------	--------

Champagne y cava

Moët & Chandon Ice Imperial		120,00€
Bocchoris		20,00€
La Vie en Rose		24,00€

Sidras

Sidra Trabanco		5,50€
Lagar de Camín (Sidra dulce achampanada)	1,50€	7,00€

Sangrías

Sangría	4,90€	16,00€
Sangría de sidra		16,00€



**IVA INCLUIDO*

BEBIDAS

Cerveza media maceta	2,00€
Cerveza entera	3,60€
Cerveza copa	3,20€
Cerveza sin gluten	2,90€
Estrella Galicia Tercio	2,80€
Estrella Galicia 1906 Tercio	3,00€
Estrella Galicia 0,0 Tercio	2,80€
Radler	2,40€
Vermut asturiano ALMA	3,50€
Martini Rosso	4,50€
Tinto de verano	2,50€
Coca-Cola	2,50€
Coca-Cola Zero	2,50€
Coca-Cola Zero Zero	2,50€
Fanta de naranja	1,90€
Fanta de limón	1,90€
Sprite	1,90€
Nestea	2,40€
Aquarius	2,40€
Tónica	2,00€
Agua Premium (pequeña)	2,20€
Agua Premium (grande)	3,50€
Agua con gas	2,50€
Zumos	1,70€



**IVA INCLUIDO*

BEBIDAS

Café solo	1,60€
Café cortado	1,70€
Café manchado	1,80€
Café con leche	1,80€
Café doble	2,50€
Café bombón	2,50€
Carajillo	3,00€
Capuchino	3,00€
Te/infusiones	1,50€



**IVA INCLUIDO*

GASCONA

TRIANA



ENGLISH

PARA COMPARTIR

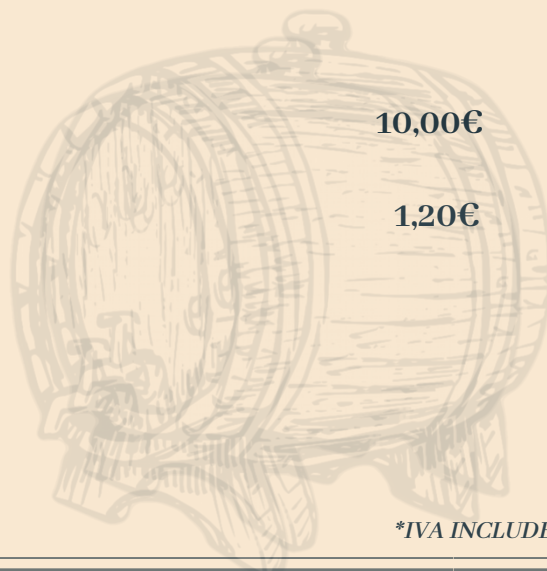
STARTERS

	1/2	PORTION
Jamón ibérico 5 jotas	19,00€	29,00€
<i>Iberian ham (Half portion: 60g - Portion: 100g)</i>		
Caña de lomo ibérica	15,00€	25,00€
<i>Iberian pork loin (H: 60g - P: 100g)</i>		
Surtido ibérico		29,00€
<i>Varied Iberian assortement (200g)</i>		
Patatas salsa brava	8,00€	12,00€
<i>Fried potatoes served with two different hot sauces</i>		
Patatas con crema de cabrales	9,00€	13,00€
<i>Fried potatoes served with blue cheese sauce</i>		
Patatas tres salsas		13,00€
<i>Three sauces potatoes (Bravas, Cabrales cheese and Ali-Oli)</i>		
Ensaladilla de pulpo al pimentón de la Vera	8,00€	12,00€
<i>Octopus salad on La Vera paprika</i>		
Pastel de cabracho		9,00€
<i>Scorpionfish pie</i>		
Queso puro de oveja collada DOP (H: 100g - P: 200g)	9,00€	14,00€
<i>(con gelatina de vino de Cangas)</i>		
<i>Genuine sheep cheese from Amieva served with wine gelatine.</i>		
Queso de Cabrales DOP (H: 120g - P: 220g)	9,00€	15,00€
<i>(con dulce de manzana ecológico)</i>		
<i>Cabrales COO* cheese served with organic apple cider jelly</i>		
Queso Gamoneu DOP (H: 130g - P: 250g)	9,00€	16,00€
<i>Gamoneu cheese COO*</i>		
Queso de cabra curado a la plancha con mermelada de arándanos		9,00€
<i>Grilled goat cheese with cranberries ecological marmalade</i>		
Chorizos asturianos a la sidra	9,00€	13,00€
<i>Asturian spicy pork sausage served with malted apple nectar</i>		
Buñuelos de chorizo a la sidra	8,00€	14,00€
<i>Fried asturian spicy pork sausage with cider</i>		
Chorizo criollo con salsa chimichurri		8,00€
<i>Creole sausage with chimichurri sauce</i>		

*IVA INCLUDED

PARA COMPARTIR STARTERS

	1/2	PORTION
Tosta de anchoa del cantábrico <i>Cantabrian anchovy toast (Piece)</i>		3,20€
Mejillones salsa diávola <i>Mussels in diavola sauce (H: 6units - P: 10units)</i>	8,00€	14,00€
Mejillones salsa cabrales <i>Mussels in Cabrales cheese sauce (H: 6units - P: 10units)</i>	8,00€	14,00€
Pulpo a la brasa con salsa sanabresa <i>Grilled octopus piece served with sanabresa sauce</i>		23,00€
Croquetas de rape con langostinos <i>Monk fish and prawn croquettes</i>	9,00€	14,00€
Croquetas de cecina <i>Smoked beef meat croquettes</i>	9,00€	14,00€
Croquetas de queso cabrales <i>Cabrales cheese homemade croquettes</i>	9,00€	14,00€
Croquetas de carabineros <i>Carabineer croquettes</i>	10,00€	15,00€
Croquetas variadas <i>Selection of varied croquettes</i>		16,00€
Gambón a la gabardina <i>Prawns dipped in gabardine style (Shrimps dipped in flour batter and eggs, then deep-fried)</i>	9,00€	16,00€
Lagrimitas de presa ibérica con alioli rojo <i>Iberian prey tears (marinated iberian pork and breading)</i>	9,00€	15,00€
Pimientos de padrón <i>Fried padron peppers</i>		10,00€
Pan y picos <i>Bread and peak</i>		1,20€



*IVA INCLUDED

MARISCOS

SEAFOOD

DEPENDING ON SEASON

	1/2	PORTION
Ostras <i>Oysters (unit)</i>		4,50€
Mejillones al natural <i>Mussels in their natural state (H: 6 units - P: 10 units)</i>	8,00€	12,00€
Zamburiñas a la plancha <i>(Grilled Scallops) (8units)</i>		15,00€
Gambón a la plancha <i>(grilled prawns)</i>		18,00€

DE LA HUERTA

FROM OUR ORCHARD

Ensalada mixta <i>Mixed salad</i>	15,00€
Ensalada gascona <i>Seasonal leaves with cabrales cheese, apple and walnuts</i>	15,00€
Ensalada de cogollos con bonito y anchoas <i>Salad of lettuce hearts with tuna and anchovies</i>	16,00€
Tomate natural con bonito del cantábrico <i>Fresh tomatoes with cantabrian bonito (tuna) salad</i>	15,00€
Parrillada de verduras frescas <i>Grilled vegetables with balsamic modena vinegar</i>	18,00€
Flores de alcachofas confitadas a la marinera <i>Artichoke flowers confit in marinara style</i>	12,00€



*IVA INCLUDED

EN SU TABLA ON YOUR PLATTER

PORTION

TABLA DE QUESOS ASTURIANOS (350g)

19,00€

*Asturian selection of cheeses with homemade apple jams
(Cabrales cheese COO, Gamoneu cheese cured in Picos de Europa caves,
Afuegalpitu red cheese COO, sheep cheese, '3 milk' genuine cheese
and cow's cheese from Peñamellera)*

TABLA DE EMBUTIDOS ASTURIANOS (250g)

19,00€

*Asturian cold meat selection plate
(Smoked beef meat, stuffed pork cold meat from Tineo slightly smoked o
n genuine wood coals, pink sweet spicy sausage from Avilés,
warthog spicy cold meat).*

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS (550g)

35,00€

Asturian cold meat and cheese selection plate

ARROCES RICE - MADE TO ORDER

2 pax minimum

Arroz marinero

18,00€/person

Seafood rice

Arroz de la huerta

16,00€/person

Vegetable rice

Arroz mar y montaña

18,00€/person

Sea and mountain rice

Arroz gascona

17,00€/person

Veal, veal ribs, two types of sausage; creole sausage and chistorras

Paella mixta

16,00€/person

Mixed paella

Paella de marisco

18,00€/person

Seafood paella

*IVA INCLUDED

DE CUCHARA

SOUPS AND STEWS

	<i>Tapa</i>	<i>Portion</i>	<i>2 person</i>	<i>4person</i>
Fabada asturiana	5,80€	16,00€	30,00€	58,00€
<i>(Tradicional asturian dish made with asturian beans and sausages such as chorizo, black pudding and pork)</i>				

SARTENES

SKILLET'S MEALS AND SCRAMBLED EGGS

	<i>PORTION</i>
Pulpo a la gallega <i>Galician style octopus.</i>	23,00€
Sartén de bacalao con gulas y gambas <i>Skillet with cod, imitation elver and prawns</i>	18,00€
Sartén de setas al ajillo con jamón y gambas <i>Skillet with garlic mushroom, iberian ham and prawns</i>	16,00€
Huevos rotos con patatas y txistorras de Navarra <i>Broken fried eggs with potatoes and chistorras sausages</i>	15,00€
Huevos rotos con gulas y langostinos <i>Broken fried eggs with imitation elver cooked with garlic and prawns</i>	16,00€
Huevos rotos con patatas y trufa <i>Broken fried eggs with potatoes and truffles</i>	18,00€
Revuelto de bacalao <i>Cod scrambled eggs</i>	16,00€
Revuelto de setas con jamón <i>Mushroom and ham scrambled eggs</i>	16,00€
Revuelto aragonés <i>Vegetable scrambled eggs</i>	15,00€



*IVA INCLUDED

DEL MAR

SEA FOOD

	<i>1/2 PORTION</i>	
Tataki de atún	9,00€	16,00€
<i>Bluefin tuna tataki *Lactose free option*</i>		
Lomo de bacalao gratinado		19,00€
<i>Gratineed cod</i>		
Lomo de bacalao con gulas y langostinos		20,00€
<i>Cod loin with imitation elver and prawns</i>		
Calamares fritos	9,00€	16,00€
<i>Fried squid</i>		
Chipirones fritos	9,00€	16,00€
<i>Fried cuttlefish</i>		
Pavías de dorada con mahonesa de curry	10,00€	16,00€
<i>Sea bream in batter</i>		
Fritos de bacalao	11,00€	19,00€
<i>Fried cod portions</i>		
Lubina a la espalda con guarnición de verduras		24,00€
<i>Grilled sea bass sea with vegetable garnish</i>		



**IVA INCLUDED*

CARNES MEAT

1/2 PORTION

Cachopo tradicional	25,00€
<i>Cachopo breaded (two covers of beef steaks filled in with ham and cheese)</i>	
Cachopo gascona	26,00€
<i>Cachopo breaded with iberian ham, garlic mushroom, shrimps and alioli</i>	
Cachopo cabrales	26,00€
<i>Cachopo breaded with beef jerky and Cabrales cheese</i>	
Cachopo sin gluten/sin lactosa	26,00€
<i>Gluten-free/Lactose-free Cachopo</i>	
Solomillo de cerdo con salsa de cabrales	16,00€
<i>Pork fillet served with Cabrales cheese sauce</i>	
Solomillo de cerdo con setas y crujientes de jamón	16,00€
<i>Pork sirloin with mushroom and crispy ham</i>	
Pierna de cordero Xaldo lechal al horno	27,00€
<i>Roast Asturian Xaldo lamb</i>	
Presa ibérica	20,00€
<i>Blade and end loin pork with mojo picón and crispy ham</i>	
Cochinillo asado (ración)	27,00€
<i>Roast squealer (ration)</i>	

CARNES A LA BRASA GRILLED MEAT

1/2 PORTION

Parrillada de carnes (2 personas)	39,00€
<i>Meat grill (2 persons)</i>	
Solomillo de ternera asturiana IGP	29,00€
<i>Asturian beef sirloin</i>	
Entrecot de ternera asturiana IGP	28,00€
<i>Asturian veal loin- 400g</i>	
Chuletón de vacuno asturiano IGP	55,00€
<i>Asturian beef steak</i>	
Hamburguesa de ternera asturiana	15,00€
<i>Asturian beef burger (with bacon, egg and cheese)</i>	
Picaña de ternera asturiana	24,00€
<i>Asturian veal picaña</i>	



*IVA INCLUDED

POSTRES

DESSERTS

Frixuelo relleno de arroz con leche	6,50€
<i>Crêpe filled with rice pudding</i>	
Frixuelo con chocolate y nata	5,50€
<i>Crêpe with chocolate and cream</i>	
Frixuelo con helado	6,50€
<i>Crêpe with ice cream</i>	
Tarta de queso al horno	5,50€
<i>Baked asturian cheesecake</i>	
Tarta de la abuela	5,50€
<i>Cookie, custard and chocolate cake</i>	
Arroz con leche	5,00€
<i>Rice and milk soft pudding (with cinnamon or burnt sugar)</i>	
Coulant de chocolate	5,50€
<i>Chocolate coulant (Gluten Free option)</i>	
Coulant de chocolate blanco	5,50€
<i>White chocolate coulant</i>	
Torrija de pan brioche con helado	7,50€
<i>Torrija with ice cream</i>	
Coulant de chocolate con helado	6,50€
<i>Chocolate coulant with ice cream</i>	
Copa de helado	5,50€
<i>Cup of ice cream</i>	



*IVA INCLUDED