

EL SELLA

RESTAURANTE & TAPAS

PARA EMPEZAR

	TAPA	PLATO
Patatas bravas dos salsas	4,20€	12,00€
Patatas con crema de cabrales	4,80€	13,00€
Pulpo a la brasa con salsa sanabresa		23,00€
Ensaladilla de pulpo al pimentón de La Vera	4,20€	12,00€
Pastel de cabracho		9,00€
Salmón marinado a las finas hierbas [Opción sin gluten]	5,50€	15,00€
Cecina [80g]		14,00€
Queso de cabra curado a la plancha [con mermelada ecológica de arándanos]		9,00€
Queso puro de oveja collada [T:45g - R: 200g] [con gelatina de vino de Cangas]	4,20€	14,00€
Queso de cabrales DOP [T:55g - R: 220g] [con dulce de manzana ecológico]	4,50€	15,00€
Queso Gamoneu DOP [T:55g - R: 250g]	4,80€	16,00€
Chorizos asturianos a la sidra	4,80€	13,00€
Chorizo criollo con salsa chimichurri		8,00€
Emberzao de Llanes a la plancha [Morcilla conservada en berza verde de la región]	4,50€	13,00€
Croquetas de queso Cabañal	5,20€	14,00€
Croquetas El Sella [Chorizo, morcilla y lacón]	5,20€	14,00€
Croquetas de pixín con langostinos [Rape y langostinos]	5,20€	14,00€
Selección de croquetas variadas		16,00€
Tortos con picadillo y huevos fritos	4,80€	16,00€
Pan y picos		1,20€

DE LA HUERTA Y EL MAR

	TAPA	PLATO
Ensalada de hojas de temporada con salmón ahumado		15,00€
Ensalada de hojas de temporada con bonito del norte		14,00€
Ensalada de quesos asturianos y frutos secos		14,00€
Tomate natural con bonito del Cantábrico		15,00€
Parrillada de verduras con balsámico de modena		18,00€

EN SU TABLA

Tabla de quesos asturianos con dulce de manzana artesano [350g]		19,00€
[Cabrales DOP, Gamoneu selección de oro madurado en cuevas naturales de los Picos de Europa, Afuegal Pitu DOP atroncado rojo, la collada puro de oveja, 3 leches con arándanos, queso de vaca peñamellera a la sidra] *Opción sin gluten*		
Tabla de embutidos asturianos [250g]		19,00€
[Cecina, embutido de vaca ligeramente ahumado, chosco de Tineo ahumado con leña de especies autóctonas, longaniza de Avilés, embutido de jabalí con toque picante y aromatizado]		
Tabla de embutidos y quesos asturianos [550g]		35,00€
[Quesos y chacinas variados] *Opción sin gluten*		

DE CUCHARA

Tradicional fabada asturiana	5,80€	16,00€
Callos de ternera con chorizo	4,80€	12,00€
Pote con berza natural	5,50€	15,00€
[Faba con patata, berza, chorizo, morcilla y lacón]		

ARROCES POR ENCARGO [MÍNIMO 2 PERSONAS]

Arroz caldoso con marisco	18,00€/persona
Arroz ibérico	16,00€/persona
Paella mixta	16,00€/persona
Paella de marisco	18,00€/persona

**IVA INCLUIDO*

REVUELTOS

Revuelto de picadillo de chorizo con tortos	15,00€
Revuelto de salmón con langostinos	16,00€
Revuelto de gulas con langostinos al ajillo	16,00€

CARNES

	TAPA	PLATO
Cachopo tradicional <i>[Ternera asturiana IGP, jamón y queso de Oscos]</i>		25,00€
Cachopo 'El Sella' <i>[Ternera asturiana IGP, cecina y queso de cabra]</i>		25,00€
Cachopo sin gluten / sin lactosa		26,00€
Solomillo de cerdo con salsa cabrales	4,50€	16,00€
Solomillo de cerdo a la sanabresa	4,50€	16,00€
Carrillada con chocolate negro y canela	4,80€	16,00€
Escalopines de ternera asturiana al cabrales	4,50€	16,00€
Chuletón de ternera asturiana IGP		55,00€
Entrecot de ternera asturiana IGP*400g		28,00€
Presa ibérica[Con mojo picón]		20,00€
Cochinillo [Pequeño lechón de origen asturiano criado en libertad]		27,00€
Cordero Xaldo lechal al horno [Pierna]		27,00€

PESCADOS

	TAPA	PLATO
Bacalao gratinado	5,50€	19,00€
Lubina a la plancha		22,00€
Fritos de bacalao		19,00€

*IVA INCLUIDO

POSTRES DE LA TIERRINA



Arroz con leche	5,00€
[Con canela o con azúcar quemado]	
Postre especial 'El Sella'	5,50€
[Frixuelos, estilo creps caseros con chocolate y nata]	
Tarta de queso asturiano al horno	5,50€
Tarta de la abuela	5,50€
[Con galletas, natillas y cobertura de chocolate]	
Torrija de pan brioche con helado	7,50€
Frixuelo con helado	6,50€
Copa de helado	5,50€

*IVA INCLUIDO

CARTA DE VINOS

VINOS ASTURIANOS

	COPA	BOTELLA
Monasterio de Corias [Tinto Crianza] [Viñedo de alta montaña de Cangas del Narcea, viñedos Los Frailes]	3,80€	24,00€
Monasterio de Corias [Blanco] [Viñedo de alta montaña de Cangas del Narcea, viñedos Los Frailes]	3,80€	24,00€

RIBERA DEL DUERO

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€
Antídoto [12 meses barrica Roble Francés]		29,00€
Emilio Moro [Tempranillo]		34,00€
Malleolus [Emilio Moro]		52,00€
PSI-Dominio de Pingus		59,00€
Alion [Vega Sicilia]		98,00€

RIOJA

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€

*IVA INCLUIDO

VINO ALBARIÑO

	COPA	BOTELLA
Abadia de San Campio	3,80€	22,00€
A Capitana	3,50€	20,00€
Terras Gaudas		28,00€

VINO RUEDA

Nirio [Rueda]	3,00€	18,00€
El Perro Verde		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€
Barretero	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 [oloroso dulce]	3,00€	16,00€
Alfonso [oloroso]	3,20€	19,00€

OTRAS DENOMINACIONES

	COPA	BOTELLA
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] D.O VALDEORRAS	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

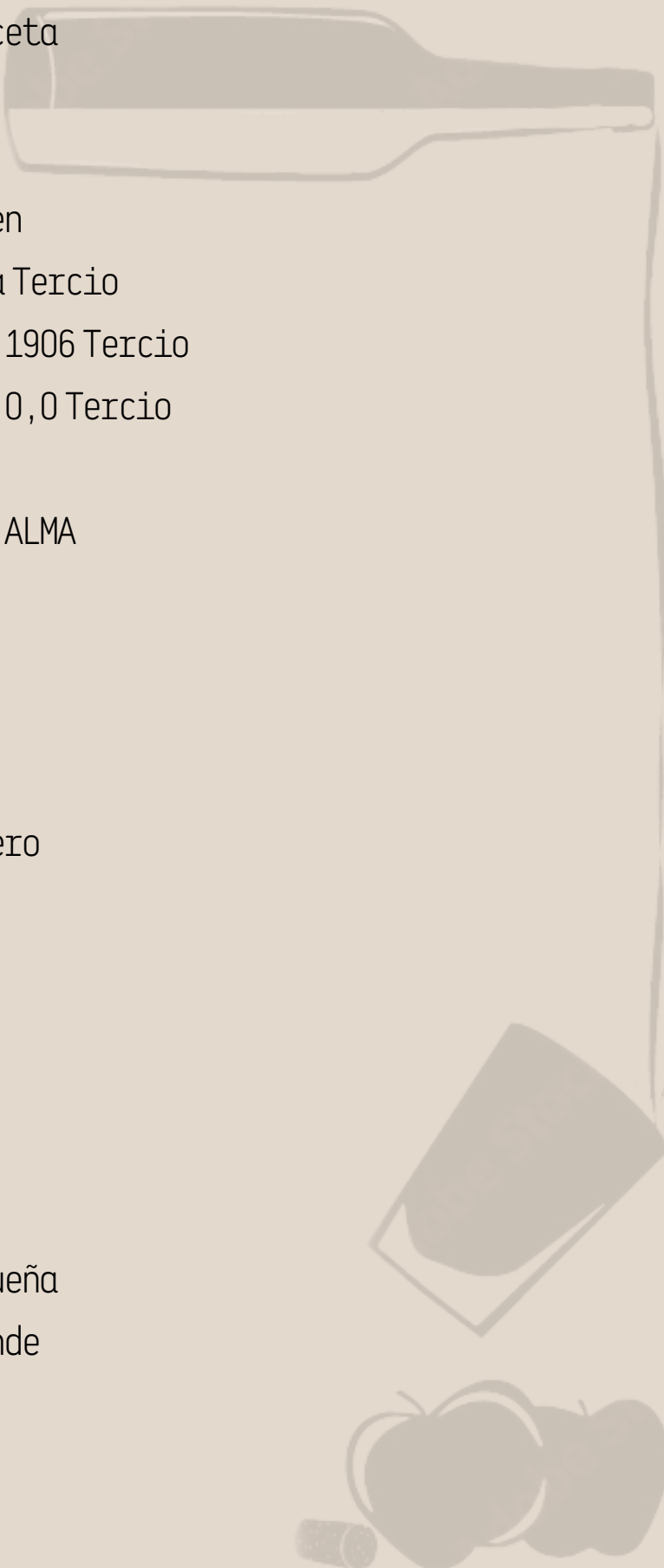
Sidra Trabanco		5,50€
Lagar de Camín [Sidra dulce achampanada]	1,50€	7,00€

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	2,20€
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€
Té/infusiones	1,50€



**IVA INCLUIDO*

EL SELLA

RESTAURANTE & TAPAS

ENGLISH

PARA EMPEZAR - STARTERS

	TAPA	PORTION
Patatas bravas dos salsas <i>Fried potatoes served with two different hot sauces</i>	4,20€	12,00€
Patatas con crema de Cabrales <i>Fried potatoes served with Cabrales blue cheese sauce</i>	4,80€	13,00€
Pulpo a la brasa con salsa sanabresa <i>Grilled octopus pieces served with Sanabresa sauce</i>		23,00€
Ensaladilla de pulpo al pimentón de La Vera <i>Octopus salad on La Vera paprika</i>	4,20€	12,00€
Pastel de cabracho <i>Scorpionfish Pie</i>		9,00€
Salmón marinado a las finas hierbas <i>Marinated salmon with fine herbs</i>	5,50€	15,00€
Cecina [80g] <i>Smoked dry beef meat</i>		14,00€
Queso de cabra curado a la plancha con mermelada ecológica de arándanos <i>Grilled goat cheese with cranberries ecological marmalade</i>		9,00€
Queso puro de oveja collada <i>Genuine sheep cheese from Amieva Country [T:45g - P:200g]</i>	4,20€	14,00€
Queso de cabrales DOP, con dulce de manzana ecológica <i>Cabrales COO* Cheese served with apple cider jelly [T:55g - P:220g]</i>	4,50€	15,00€
Queso de gamoneu DOP <i>Gamoneu Cheese COO* [T:55g - P:250g]</i>	4,80€	16,00€
Chorizos asturianos a la sidra <i>Asturian spicy pork sausage served with malted apple nectar</i>	4,80€	13,00€
Chorizo criollo con salsa chimichurri <i>Creole sausage with chimichurri sauce</i>		8,00€
Emberzao de Llanes a la plancha <i>Llanes emberzao [black blood sausage preserved in regional collard greens]</i>	4,50€	13,00€
Croquetas de queso Cabrales <i>Cabrales cheese homemade croquettes</i>	5,20€	14,00€
Croquetas El Sella <i>Spicy pork sausage, black blood sausage and boiled ham croquettes</i>	5,20€	14,00€
Croquetas de pixín con langostinos <i>Monk fish and prawn croquettes</i>	5,20€	14,00€
Selección de croquetas variadas <i>Selection of varied croquettes</i>		16,00€
Tortos con picadillo y huevos fritos <i>Fried eggs, asturian corn pancake and spicy pork sausage's minced meat</i>	4,80€	16,00€
Pan y picos <i>Bread and peak</i>		1,20€

*IVA INCLUDED

DE LA HUERTA Y EL MAR - *FROM OUR ORCHARD AND SEA*

TAPA

PORTION

Ensalada de hojas de temporada con salmón ahumado

15,00€

Salmon salad served with a varied selection of lettuces

Ensalada de hojas de temporada con bonito del norte

14,00€

Tuna salad served with a varied selection of lettuces

Ensalada de quesos asturianos y frutos secos

14,00€

Asturian cheese and nuts salad

Tomate natural con bonito del Cantábrico

15,00€

Fresh tomatoes and cantabrian bonito (tuna) salad

Parrillada de verduras con balsámico de modena

18,00€

Grilled vegetables with balsamic Modena vinegar salad

EN SU TABLA - *ON YOUR PLATTER*

Tabla de quesos asturianos con dulce de manzana artesano[350g]

19,00€

Asturian selection of cheeses with homemade apple jams

*[Cabrales cheese COO, Gamoneu cheese cured in Picos de Europa caves, Afuegal'pitu red cheese COO, sheep cheese, '3 milk' genuine cheese and cow's cheese from Peñamellera] *Gluten free option**

Tabla de embutidos asturianos[250g]

19,00€

Asturian cold meat selection plate

[Smoked beef meat, stuffed pork cold meat from Tineo slightly smoked on genuine wood coals, pink sweet spicy sausage from Avilés, warthog spicy cold meat]

Tabla de embutidos y quesos asturianos[550g]

35,00€

*Asturian cold meat and cheese selection plate *Gluten free option**

*IVA INCLUDED

DE CUCHARA - SOUPS AND STEWS

	TAPA	PORTION
Tradicional fabada asturiana <i>Traditional Asturian beans'stew</i>	5,80€	16,00€
Callos de ternera con chorizo <i>Veal entrails with spicy pork sausage and ham</i>	4,80€	12,00€
Pote con berza natural <i>Collard greens, potatoes, spicy pork sausage, blood sausage and ham stew</i>	5,50€	15,00€

ARROCES POR ENCARGO - RICE, ONLY BY PRIOR ORDER

[MÍNIMO 2 PERSONAS]

[2 PAX MINIMUM]

Arroz caldoso con marisco <i>Seafood soup like rice</i>	18,00€/person
Arroz ibérico <i>Iberian rice</i>	16,00€/person
Paella mixta <i>Mixed paella</i>	16,00€/person
Paella de marisco <i>Seafood paella</i>	18,00€/person

REVUELTOS - SCRAMBLED EGGS

	PORTION
Revuelto de picadillo de chorizo con tortos <i>With spicy pork sausage's minced meat and Asturian corn pancake</i>	15,00€
Revuelto de salmón con langostinos <i>With salmon, prawns and straw potatoe</i>	16,00€
Revuelto de gulas con langostinos al ajillo <i>With imitation elver cooked with shrimp scampi and straw potatoe</i>	16,00€

*IVA INCLUDED

CARNES - MEAT

TAPA PORTION

Cachopo tradicional [Ternera asturiana IGP, jamón y queso de Oscos] <i>Traditional Asturian Cachopo breaded[two covers of beef steaks filled in with ham and cheese]</i>	25,00€
Cachopo 'El Sella' [Ternera asturiana IGP, cecina y queso de cabra] <i>El Sella cachopo breaded[with smoked beef and goat cheese]</i>	25,00€
Cachopo sin gluten / sin lactosa <i>Gluten-Free/ Lactose-Free Cachopo</i>	26,00€
Solomillo de cerdo con salsa cabrales <i>Pork fillet served with Cabrales blue cheese sauce</i>	4,50€ 16,00€
Solomillo de cerdo a la sanabresa <i>Pork fillet served with sanabresa sauce</i>	4,50€ 16,00€
Carrillada con chocolate negro y canela <i>Pork cheeks cooked with dark chocolate and cinnamon</i>	4,80€ 16,00€
Escalopines de ternera asturiana al cabrales <i>Veal steak bites breaded served with Cabrales cheese sauce</i>	4,50€ 16,00€
Chuletón de ternera asturiana IGP <i>Asturian beef steak</i>	55,00€
Entrecot de ternera asturiana IGP <i>Asturian veal loin - 400g</i>	28,00€
Presa ibérica <i>Blade and end loin pork [With mojo picón]</i>	20,00€
Cochinillo <i>Roast squealer</i>	27,00€
Cordero Xaldo lechal al horno <i>Roast Asturian Xaldo lamb</i>	27,00€

PESCADOS - FISH

TAPA PORTION

Bacalao gratinado <i>Gratinèd cod</i>	5,50€ 19,00€
Lubina a la plancha <i>Grilled seabass</i>	22,00€
Fritos de bacalao <i>Fried cod portions</i>	19,00€

*IVA INCLUDED

POSTRES DE LA TIERRINA - TIERRINA DESSERTS



Arroz con leche <i>[Con canela o con azúcar quemado]</i> <i>Rice and milk soft pudding [with cinnamon or burnt sugar]</i>	5,00€
Postre especial 'El Sella' <i>Special dessert "El Sella"</i> <i>[Homemade Asturian crêpes with some chocolate dressing and milk cream]</i>	5,50€
Tarta de queso asturiano al horno <i>Baked asturian cheesecake</i>	5,50€
Tarta de la abuela <i>[Con galletas, natillas y cobertura de chocolate]</i> <i>Cookie, custard and chocolate cake</i>	5,50€
Torrija de pan brioche con helado <i>Brioche French toast with ice cream</i>	7,50€
Frixuelo con helado <i>Homemade Asturian crêpes with ice cream</i>	6,50€
Copa de helado <i>Cup of ice cream</i>	5,50€

*IVA INCLUDED