

Entrées

Croquants de crevettes au guacamole Fruits de mer, Gluten, Sulfites	13,50 €
Calamars frais frits. Gluten, Fruits de mer	18,00 €
Chipirons frits. Gluten, Fruits de mer	11,20 €
Croquettes maison au jambon ibérique. Lait, Œuf, Gluten	11,90 €
Foie de canard mi-cuit à la compote de pomme et croquant aux amandes. Fruits à coque, Sulfites	18,00 €
Moules géantes maison. Gluten, Sulfites, Œuf, Lait, Fruits de mer, Crustacés	16,00 €
Œufs brouillés aux champignons et gambas. Gluten, Sulfites, Œuf, Lait, Crustacés	11,00 €
Assortiment de croquettes (jambon, cecina et charcuterie assortie) Lait, Œuf, Gluten	11,90 €

Salades

Cecina et croquant à la mozzarella. Gluten, Sulfites, Lait, Œufs, Fruits à coque	14,00 €
Ventrèche à la tomate et aux poivrons grillés. Sulfites, Poisson	15,00 €
Jambon de canard, foie et mangue accompagnés de croquant aux amandes maison. Sulfites, Gluten, Lait	15,00 €
Composée. Sulfites, Poisson, Œuf	9,50 €

Charcuterie et fromages

Jambon de bellota 100 % ibérique Señorío de Montanera coupé au couteau	21,00 €
1/2 Jambon de bellota 100 % ibérique Señorío de Montanera coupé au couteau	12,00 €
Cecina de León I.G.P.	14,00 €
Cecina de León I.G.P. au fromage provolone à la plancha. Lait	17,00 €
Fromage A.O. Manchego sec Lait, fruits secs	8,00 €

Poêlées

Œufs, chipirons, gambas, oignon et poivrons. Œuf, Fruits de mer, Poisson, Sulfites	14,80 €
Œufs et hachis de gibier. Lait, Œuf	12,00 €
Œuf, champignons, gambas et anguilles. Lait, Œuf, Crustacés, Gluten, Poisson, Soja, Sulfites	14,80 €

Viandes

Cachopo de bœuf et sa garniture Lait, Œuf, Gluten	17,00 €
Tripes maison aux pommes de terre. Gluten	12,90 €
Joue de porc ibérique à la purée de pomme de terre et au velouté de pomme. Lait, Sulfites	14,80 €
Confit de canard aux pommes paille et coulis de figues	13,00 €
Entrecôte de bœuf à la plancha garnie de pommes de terres et poivrons	18,00 €
Magret de canard à la plancha garni de quartiers de pomme de terre	16,00 €
Pieds de cochon désossés aux crevettes à la plancha. Fruits de mer, Sulfites	16,00 €
Ris de veau en sauce.....	13,30 €
Travers de porc ibérique à la plancha.	16,50 €
Hamburger de bœuf asturien I.G.P. garni de frites	9,90 €

Poissons

Chipirons Salcedo. Fruits de mer	13,60 €
Queue de lotte à la plancha à l'ail et aux légumes nature. Lait, Œuf, Poisson, Fruits de mer, Crustacés, Céleri	21,80 €
Merlu frit. Lait, Œuf, Poisson, Fruits de mer, Sulfites, Gluten, Moutarde, Crustacés, Céleri	19,00 €
Lotte noire frite. Lait, Œuf, Poisson, Fruits de mer, Sulfites, Gluten, Moutarde, Crustacés, Céleri	21,80 €
Merlu à la plancha à l'ail et aux légumes. Lait, Œuf, Poisson, Fruits de mer, Crustacés, Céleri	19,00 €
Calamars frais à l'encre garnis de frites. Fruits de mer, Sulfites, Poisson, Céleri et Crustacés	21,00 €

(Consulter les autres poissons du jour)



Hamburger servi avec de la laitue, de la tomate et des pommes de terre. Sésame	10,90 €
Croquettes aux épinards et pistaches. Fruits à coque	12,90 €
Légumes nature à la plancha à l'huile d'olive vierge extra.....	13,00 €
Salade Salcedo. Sulfites	10,00 €
Riz aux champignons (20 minutes d'attente). Sulfites	10,00 €
Fusilli aux petits légumes nature. Gluten	10,00 €

TVA 10 % compris

Les éléments surlignés en **rouge** sont les allergènes que contient chaque plat tel que nous le servons.

Vous pouvez consulter les alternatives avec le serveur.

En terrasse, supplément de 1 € par plat sauf les desserts.

Plats que nous avons parfois comme suggestions : Fabada
asturiana (cassoulet typique des Asturies)

Pote asturiano (pot-au-feu régional)

Salade de cabillaud

Salade de fromages des Asturies

Cabillaud frit

Cabillaud au four

Cabillaud à la plancha garni de tripes Tripes de
cabillaud et crevettes à la plancha

Larmes de porc ibérique à la plancha servies avec des pommes de terre Velouté d'étrilles

Anchois de la mer Cantabrique à l'huile d'olive vierge extra DESSERTS

MAISON :

Riz au lait

Flan à l'œuf

Crêpes fourrées au
sucre

Tocinillo au sorbet de mandarine Tiramisu

Tarte au fromage blanc à la compote de myrtilles

Cannoli à la ricotta

Glace aux amandes nappée de chocolat chaud

Panna cotta