

Menú Nature

Ensalada de cecina y queso de cabra

Pulpo de pedreru acompañado de minipisto y patatines

Solomillo de ternera con vegetales salteados

Bavaroise de fruta de la pasión

36€ (bodega incluida)

Carta

Para empezar

Degustación de quesos asturianos
(Gamoneu, Cabrales, Beyos, Afuega 1 pitu blanco y rojo) 18€

Selección de embutidos asturianos
artesanos "Embutidos Naveda"
(Caña de lomo, salchichón y chorizo de ciervo y jabalí) 15€

Cecina con aceite de oliva 11€

Croquetas caseras y cremosas
de jamón 12€

Calamares de potera 15€

Ensalada de tomates con cecina y
queso de cabra 12€

Ensalada mar y tierra 13€

Pimientos des piquillo rellenos de centollo 12€

Raviolis de trufa negra en salsa de foie
y salmón ahumado 17€

Fabada 100% asturiana con
compango casero 13€

Arroz negro con chipirones y ali-oli 14€
(Min. 2 personas. Tiempo de preparación 20 min.) Precio por persona

Paella mixta 18€
(Min. 2 personas. Tiempo de preparación 20 min.) Precio por persona

Arroz meloso con vieiras y
carabinero 24€
(Min. 2 personas. Tiempo de preparación 20 min.) Precio por persona

Pescado

Merluza a la crema de almejas 17€

Bacalao con piperrada de pimientos 18€

Pulpo de pedreru acompañado de
minipisto y patatinos 18€

Chipirones fritos sobre guiso de
setas silvestres 15€

Pescados del Cantábrico S/L

Nuestras carnes

Cachopo de ternera con queso ahumado
de Pría y salteado de setas 20€

Hamburguesa de ternera con sus salsas
y súper patatas 12€

Solomillo al foie con salteado de verduras 24€

Entrecot a la plancha con su guarnición 16€

Paletilla de cordero lechal 24€

Para los amantes de lo Nature

Noodles con verduritas al estilo Nature 10€

Alcachofas en tempura con boletus y
salsa romescu 15€

Arroz meloso de setas 14€
(Min. 2 personas. Tiempo de preparación 20 min.) Precio por persona

Un buen toque final...

Nuestro famoso arroz con leche al estilo
tradicional de Torazo 6€

Coulant de chocolate con helado
de vainilla (15 min) 6€

Mousse de turrón con crujiente 6€

Bavaroise de fruta de la pasión 6€

Pastel de queso con frutos rojos 6€

Yogures caseros de Santolaya 5€

Leche Presa con mermelada de frutos
rojos y de Santolaya 5€

Consulte al personal nuestras sugerencias

SUPLEMENTO TERRAZA 10%. IVA INCLUIDO.

Tintos

Sierra Cantabria	20€
D.O. Rioja (Tempranillo, Graciano, Garnacha)	
Herencia Remondo la Montesa	18,50€
D.O. Rioja (Tempranillo, Graciano, Garnacha)	
Gómez Cruzado	18€
D.O. Rioja (Tempranillo)	
Monte Real - Reserva de Familia	18€
D.O. Rioja (Tempranillo y Graciano)	
Arzuaga La Planta	16,50€
D.O. Ribera de Duero (Tempranillo)	
Antídoto	24€
D.O. Ribera de Duero (Tinto fino)	
Damana 5	15€
D.O. Ribera de Duero (Tempranillo)	
Tinto Lleiroso Luz Millar Roble	12€
D.O. Ribera del Duero	
Tinto R.D. Lleiroso Crianza	23€
D.O. Ribera del Duero	
Petit Picattum	14,50€
D.O. BIERZO	
Tinto Guelbenzu Evo	22€
Finca la Lombana	

*Nuestra propuesta
para el 2021*

Blancos

Bodega Palacio de Nevares	<i>Nuestras Propuestas</i>	
Palacio de Nevares 2020		19,50€
Palacio de Nevares Riesling		19,50€
Palacio de Nevares Gewurztraminer		19,50€
Palacio de Nevares Alvarín		20€
José Pariente		22€
D.O. Rueda (Verdejo)		
Viña Albina		13,50€
D.O. Rueda (Verdejo)		
Bornos		10€
D.O. Rueda (verdejo)		
Bornos Frizzante		13€
D.O. Rueda (verdejo)		
Pazo Baion		23€
D.O. RIAS BAIXAS		
Moscato-D'asti		9€
Moscato Blanco		

Rosados

Gran Feudo	14€
D.O. Navarra	
Señorío de Sarriá	7€
D.O. Navarra	
El aprendiz	15€
Prieto picudo	

