

Nuestra Carta

Para empezar

Degustación de quesos asturianos (Gamoneu, Cabrales, Beyos, Rey Silo 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 virgen	13
Ensalada de tomates con cecina y queso de cabra	12
Ensalada templada de setas, salmón ahumado y frutos rojos	13
Croquetas caseras y cremosas de jamón	12
Croquetas caseras de calamares en tinta	14
Calamares de potera	15
Alcachofas en tempura con boletus y salsa romescu	15
Seta Shiitake cultivada en Cabranes al ajillo y con langostinos	20
Pimientos del piquillo rellenos de carne de centollo	15
Raviolis de trufa negra en salsa de foie y salmón ahumado	19
Noodles con verduritas al estilo Nature	12
Fabada 100% asturiana con compango artesano "embutidos Naveda"	13
Arroz negro con chipirones y ali-oli (Mín. 2 personas. Tiempo de preparación 20 min.)	16 Precio por persona
Arroz con marisco (Mín. 2 personas. Tiempo de preparación 20 min.)	21 Precio por persona
Arroz meloso de "Cigala Premium" (Mín. 2 personas. Tiempo de preparación 20 min.)	25 Precio por persona

Los Pescados

Merluza del Cantábrico sobre arroz meloso de almejas	19
Lomo de "Bacalao Premium" al pilpil con verduras a la vizcaína	23
Pulpo de Pedreru acompañado de minipisto y patatinos	25
Chipirones a la plancha sobre guiso de setas con jamón	15

Consulte al personal nuestras opciones de dietas especiales

Menú Nature

Ensalada de cecina y queso de cabra
Merluza del Cantábrico con arroz meloso de berberechos
Presa ibérica con crema de boletus y microensalada de frutos rojos
Bavaroise de fruta de la pasión
38€ (bodega incluida. Mesa completa)

Las carnes

Cachopo de ternera con queso ahumado de Pría	20
Hamburguesa de ternera clásica	12
Hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada, rúcula y queso de cabra	13
Hamburguesa trufada con guiso de setas, queso ahumado de Pría y "huevo trufado"	16
Solomillo al foie con salteado de verduras	25
Entrecot a la plancha 300 gr. con su guarnición	20
Rustido de paletilla de lechazo con guiso de setas y microensalada de frutos rojos	24

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
Tarta de queso con frutos rojos	6
Yogures caseros de Santolaya	5

Quesos Asturianos

acompañados de nueces, dulce y pasas

Gamoneu, D.O.	12
Cabrales, D.O.	7
Beyos, I.G.P.	7
Rey Silo Blanco	14
Rey Silo Rojo	14

Tintos

Sierra Cantabria	20
D.O. Rioja (100% Tempranillo)	
Herencia Remondo la Montesa	24
D.O. Rioja (85% Garnacha, 15% Tempranillo)	
Azpilicueta	18
D.O. Rioja (85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo)	
Monte Real - Reserva de Familia	21
D.O. Rioja (85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo)	
Arienzo	19
D.O. Rioja (90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo)	
Arzuaga La Planta	20
D.O. Ribera de Duero (100% Tempranillo)	
Antídoto	28
D.O. Ribera de Duero (96% Tempranillo, 4% Albillo)	
Damana 5	20
D.O. Ribera de Duero (100% Tempranillo)	
Melior Tinto Roble	17
D. O Ribera de Duero (100% Tempranillo)	
Petit Picattum	16
D.O. Bierzo (100% Mencía)	
Palacio de Nevares Mencía	22
(100% Mencía)	

Blancos

Bodega Palacio de Nevares	
Palacio de Nevares 2020	20
(50% Alvarín, 40% Riesling, 10% Gewurztraminer)	
Palacio de Nevares Riesling	20
(100% Riesling)	
Palacio de Nevares Gewurztraminer	20
(100% Gewurztraminer)	
Palacio de Nevares Alvarín	20
(100% Alvarín)	
José Pariente	21
D.O. Rueda (100% Verdejo)	
Portada Gótica	11
D.O. Rueda (100% Verdejo)	
Marqués de Riscal	20
D.O Rueda (100% Verdejo)	
Camiño do Rey	16
D.O. Rías Baixas (100% Albariño)	
As Voltas	18
D.O. Rías Baixas (100% Albariño)	
Pazo Baion	26
D.O. RIAS BAIXAS	
Moscato-D'asti	11
Moscato Blanco	

Rosados

Gran Feudo	15
D.O. Navarra	
Valjunco	12
Prieto Picudo	
El Aprendiz	16
Prieto picudo	

*Nuestra propuesta
para el 2022*

