TELLA

Tella es la perfecta fusión de paisaje y gastronomía local con influencia de las Américas.

Tella is the perfect combination between incredible landscapes and local gastronomy influenced by the Americas.

Tella offre l'accord parfait entre un cadre idyllique et une gastronomie locale inspirée des Amériques.

Entre los Picos de Europa y el Mar Cantábrico y con unas vistas inmejorables a la Sierra del Sueve, ofrece un producto local (mar y montaña) de calidad suprema, con platos tradicionales asturianos.

La cocina del Restaurante gastronómico de Palacio de Luces, Tella, dirigida por el Chef Francisco Ruiz responde a una cocina de elaboración artesanal, producto ecológico, de proximidad y de temporada, a lo que Colunga ofrece, que lo incluye casi todo, de la legumbre al pescado, del marisco a la caza y al corral. Recetas tradicionales asturianas con la influencia de Las Indias.

Between the Peaks of Europe and the Cantabrian Sea, with unbeatable views of the Sierra del Sueve, Tella offers a local product (sea and mountain) of the finest quality. A traditional Asturian cuisine influenced by the Indies.

Tella's cuisine, headed by Francisco Ruiz is a seasonal cuisine made with organic local produce. You'll get to sample a cuisine that follows the rhythm of the seasons and of what Colunga has to offer, which includes almost everything, ranging from vegetable to fish, from shellfish to game and from the finest cured meats to poultry.

Situé entre les pics d'Europe et la mer Cantabrique, avec une vue imprenable sur la Sierra del Sueve, le restaurant Tella propose les meilleurs produits du terroir asturien, entre mer et montagne.

La cuisine de Tella, imaginée par le chef Francisco Ruiz, est une cuisine majoritairement locale et biologique, une cuisine à l'écoute des saisons et des produits de qualité issus de la commune de Colunga, qui offre une large variété de produits : des légumes au poisson, des fruits de mer au gibier et de la charcuterie à la volaille.

ENTRANTES
STARTERS
ENTRÉES

Ostras escabechadas del Eo, crema de edamame y manzana en texturas
Pickled oysters from the Eo, edamame cream and apple in textures
Huîtres marinées de l'Eo, crème d'edamame et pomme en texture

22 € |

Steak tartar de ternera Asturiana de los Valles IGP, helado de mostaza antigua y alcaparras crujientes
PGI Asturiana de los Valles beef steak tartar, old mustard ice cream and crunchy capers
Tartare de bœuf Asturiana de los Valles, glace à la moutarde à l'ancienne et câpres croquantes

26 € |

Raviolis de rape y calabacín con jugo de berberechos y albahaca
Monkfish and zucchini ravioli with cockle and basil juice
Raviolis de lotte et de courgette au jus de coques et de basilic

21 € |

Chipirones de potera a la brasa con crema de su tinta, piñones y crujientes de queso Los Beyos
Grilled baby squid with cream of its ink, pine nuts and crunchy Los Beyos cheese
Petits calmars grillés accompagnés d'une crème d'encre, de pignons de pin et de croustillants de fromage Los Beyos

23 € |

Gazpacho de tomatillo verde, jalapeños, gamba roja encevichada y algas
Gazpacho of green tomatillo, jalapeños, ceviche-style red prawns and algae
Gazpacho de tomates vertes, jalapeños, crevettes rouges marinées façon ceviche et algues

21 € |

Salpicón de langosta roja y su vinagreta texturizada

Chopped red lobster and its textured vinaigrette

Salpicon de homard rouge et sa vinaigrette texturée

36 € |

Tiradito de bonito del Cantábrico marinado, cebolla encurtida, piparras y emulsión de rúcula

Tiradito of marinated Cantabrian striped tuna, pickled onion, piparras and rocket salad emulsion

Tiradito de thon cantabrique mariné, oignon mariné, piparras et émulsion de roquette

22 € |

Canelón de pitu pintu de Colunga 100% autóctono con crema de queso ahumado y setas de temporada

Cannelloni of 100% local pitu pintu from Colunga with smoked cheese cream and seasonal mushrooms

Cannelloni de pitu pintu 100% local de Colunga, crème de fromage fumé et champignons de saison

21 € |

Pulpo de pedreru sobre brasas vegetales

Pedreru octopus on ember-roasted vegetables

Poulpe de pedreru et ses légumes braisés

29 € |

Tomate ecológico de la huerta asturiana, helado de AOVE, pepino y sardina marinada del Cantábrico

Organic tomato from the Asturian garden, EVOO ice cream, cucumber and marinated sardines from the Cantabrian Sea

Tomate biologique du jardin asturien, glace à l'huile d'olive, concombre et sardines marinées de la mer Cantabrique

21 € |

Anchoas "Hazas" edición exclusiva Tella (dos años de maduración) con selección de mantequillas caseras

Anchovies «Hazas» exclusive Tella edition (2 years of maturation) with homemade butters selection

Anchois « Hazas » édition exclusive Tella (2 ans de maturation) accompagnés d'une sélection de nos beurres maison

34 € |

PLATOS DE CUCHARA
TRADITIONAL STEWS DISHES
RAGOÛTS TRADITIONNELS

Fabada tradicional Asturiana I.G.P
PGI Traditional Asturian fabada (bean stew)
Fabada traditionnelle des Asturies A.O.P

18 €

Verdinas IGP Asturias con langosta roja
Asturias PGI verdinas green beans with red lobster
Verdinas IGP Asturias accompagnées de langouste rouge

26 € |

Arroz bombita con pitu pintu de Colunga (100% Raza Autóctona)
Spanish bombita rice with pitu pintu de Colunga (100% native breed)
Riz bombita accompagné de pitu pintu de Colunga (100% race autochtone)

22 € |

Fideua verde con cigala XL, tomate encurtido y aire de lima
Green fideua with XL langoustine, pickled tomato and lime air
Fideua verte avec langoustine XL, tomate marinée et nuage de citron vert

42 € |

Arroz meloso de salmonetes y su salmís
Creamy rice with red mullet and its salmi
Riz moelleux de rougets et son salmi

28 € |

PESCADOS
FISHES
POISSONS

Rape negro del Cantábrico con cigalas, salsa "alegre", caviar de cítricos y ñoquis esféricos de patata

Cantabrian black monkfish with langoustines, "alegre" sauce, citrus caviar and spherical potato gnocchis

Lotte noire de Cantabrie avec langoustines, sauce "alegre", caviar d'agrumes et gnocchis sphériques de pommes de terre

35 € |

Merluza de Lastres, crema fina de patata y sepia en dos texturas

Hake from Lastres, fine potato cream and cuttlefish in two textures

Merlu de Lastres, fine crème de pomme de terre et seiche en deux textures

29 € |

Rossini de bonito del Cantábrico con jugo de sus espinas y cacao

Cantabrian striped tuna rossini with its own juices and cocoa

Bonite de Cantabrie façon Rossini accompagnée d'un jus de ses épines et cacao

26 € |

Lubina en papillote con verduras, salsa de ají amarillo y queso

Sea bass en papillote with vegetables, aji amarillo chili pepper and cheese sauce

Bar en papillote avec légumes, sauce de poivron jaune et fromage

39 € |

CARNES
MEATS
VIANDES

Carnes a la brasa con patata bastón y pimientos del piquillo confitados
A consultar.

Grilled meats with potatoes and confit piquillo peppers. Upon request.

Viandes grillées, pommes de terre et piquillos de poivrons confits. Sur demande.

|

Meloso de cordero xaldu de Colunga especiado con esponjoso de pistacho y té matcha

Xaldu spiced lamb xaldu from Colunga with pistachio sponge and matcha tea

Agneau épicé xaldu de Colunga avec génoise à la pistache et thé matcha

26 € |

Brisket de ternera al mole con crema de maiz dulce y teja de patata vitelotte

Mole-style veal eal brisket, sweet corn cream and vitelotte potato tuiles

Poitrine de veau façon mole, crème sucrée de maïs et tuiles de pommes de terre vitelotte

24 € |

Presa iberíca de bellota confitada y glaseada con anisados, polenta de orejones y crujiente suflado de su arroz

Candied corn-fed Iberian prey glazed with aniseed, dried apricot polenta and crunchy rice soufflé

Presa de porc ibérique de bellota confite et glacée à l'anis, polenta d'abricots secs et soufflé de riz croustillant

23 € |

Suprema de ternera Asturiana de los Valles IGP con mantequilla artesana de hierbas de nuestro entorno

Asturiana de los Valles PGI supreme with artisan butter made from local herbs

Suprême de veau IGP Asturiana de los Valles accompagné d'un beurre artisanal à base d'herbes de la région

28 € |

POSTRES DE NUESTRO OBRADOR
OUR ARTISAN'S DESSERTS
DESSERTS DE NOTRE ARTISAN

Flexi ganache de chocolate blanco y vainilla, tierra de cacao, cremoso de chocolate BIO Perú y su helado de stracciatella

Flexi white chocolate and vanilla ganache, cocoa soil, creamy organic Peru chocolate and stracciatella ice cream

Ganache Flexi au chocolat blanc et à la vanille, pâte de cacao, glace crémeuse au chocolat BIO du Pérou et à la stracciatella

10 € |

Escabeche de fresas de nuestro huerto, cremoso de fresas, remolacha y helado de yogur ecológico Los Caserinos

Pickled of strawberries from our garden, strawberry cream, beetroot and Los Caserinos organic yoghurt ice cream

Fraises à l'escabèche de notre jardin, crème de fraises, betteraves et glace au yaourt bio Los Caserinos

8 € |

Sablé de coco, confitura de mango y lima con helado de coco y curry

Coconut sablé, mango and lime jam with coconut and curry ice cream

Sablé de noix de coco, confiture de mangue et de citron vert avec glace au curry et à la noix de coco

8 € |

Espuma de Afuega´l Pitu, helado de amaretto y financier de café y anís

Afuega'l Pitu mousse, amaretto ice cream, coffee and anise financier

Mousse Afuega'l Pitu, glace à l'amaretto et financier au café et à l'anis

10 € |

Torrija Tella. Torrija caramelizada, crumble de cítricos, helado de arroz con leche y su teja

Tella-style "torrija": caramelised French toast, citric crumble, rice pudding ice-cream and its tile

Torrija Tella. Pain perdu caramélisé, crumble d'agrumes, glace au riz au lait et sa tuile

10 € |

Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles,
pregunte por los platos que contienen alérgenos.
I.V.A incluido.

Please inform us of any intolerance and for more details,
ask about the dishes that contain allergens.
VAT included.

Veuillez nous indiquer si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Pour plus d'informations, consultez notre personnel qui vous indiquera les
plats contenant des allergènes. TTC.

Gluten I Gluten I *Gluten*

Huevos I Eggs I *Oeuf*

Frutos con cáscara I Tree Nuts I *Fruits à coques*

Pescado I Fish I *Poisson*

Lácteos I Dairy I *Lait*

Moluscos I Mollusks I *Mollusques*

Apio I Celery I *Céleri*

Crustáceos I Crustaceans I *Crustacés*

Sulfitos I Sulfites I *Sulfites*

Cacahuetes I Peanuts I *Arachides*

Soja I Soy I *Soja*

Mostaza I Mustard I *Moutarde*

Sésamo I Sesame I *Sésame*

Altramuces I Lupins I *Lupins*

TELLA