



TELLA

OPCIONES VEGETARIANAS

VEGETARIAN OPTION

OPTION VÉGÉTARIENNE

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

Crema de verduras con guarnición

Cream of vegetable soup with garnish

Crème de légumes accompagnée de sa garniture

18 € |  

Tartar de tomate ecológico y contrastes marinos

Organic tomato tartar and marine contrasts

Tartare de tomates bio et contrastes marins

22 € |   

Wok de verduritas y noodles

Vegetables and noodles wok

Wok de légumes et de nouilles

20 € |    

Salpicón de verdinas IGP Asturias y frutos secos

PGI beans salpicón (hodgepodge) from Asturias with nuts

Salpicón d'haricots AOP des Asturias et fruits secs

22 € |    



SEGUNDOS MAIN DISHES *PLATS PRINCIPAUX*

Tallarines de pasta fresca casera con setas de primavera y trufa
Homemade fresh pastas with spring mushrooms and truffle
Tagliatelles de pâtes fraîches faites maison, champignons du printemps et truffe

22 € |

Verdinias IGP Asturias estofadas con verdura encurtida y pasta de miso
PGI Asturian verdinas stewed with pickled vegetables and miso paste
Verdinias IGP à l'étouffée des Asturies avec légumes marinés et pâte miso

22 € |

Parrillada de verduras de temporada a la brasa con salsa romesco
Grilled seasonal vegetables served with romesco sauce
Légumes de saison grillés à la brasa accompagnés d'une sauce romesco

20 € |

Llauna de arroz bombita con verduritas y sésamo
Bombita rice llauna with vegetables and sesame
Riz bombita aux légumes et sésame

23 € |



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 ground, 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 € | ☰ ☱ ☲ ☳





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*



Altramujes I Lupins I *Lupins*

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.



