



TELLA

OPCIONES VEGETARIANAS
VEGETARIAN OPTIONS
OPTIONS VÉGÉTARIENNES

**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 Suevo, 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 Suevo, 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 Suevo, 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 € | 

Ensalada verde de temporada con aguacate, mini verduras, vinagreta de soja y semillas

Seasonal green salad with avocado, mini greens, soy vinaigrette and seeds

Salade verte saisonnière avec avocat, mini-légumes, vinaigrette au soja et graines

18 € |   

Wok de noodles con verduritas

Noodles wok with vegetables

Wok de nouilles et légumes

20 € |   

Salpicón de verdinas IGP Asturias y frutos secos

PGI beans salpicón (hodgepodge) from Asturias with nuts

Salpicón d'haricots AOP des Asturies et fruits secs

22 € |    



SEGUNDOS

MAIN DISHES

PLATS PRINCIPAUX

Tallarines con setas de temporada y trufa

Pastas with seasonal mushrooms and truffle

Pâtes, champignons de saison et truffe

22 € |     

Verdinas IGP Asturias estofadas con verdura encurtida y pasta de miso

PGI Asturian verdinas stewed with pickled vegetables and miso paste

Verdinas 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

Espuma de limón, helado de yogurt ecológico
y crujientes de chocolate y barquillo

Lemon mousse, organic yogurt ice cream, crunchy chocolate and wafer

Mousse au citron, glace au yaourt bio, chocolat et gaufrettes croustillantes

10 € |    

Requesón, calabaza asada especiada y naranja

Cottage cheese, spiced roasted pumpkin and orange

Fromage blanc, potiron rôti épicé et orange

8 € |    

Lunas de chocolate blanco y vainilla, helado de sésamo negro
y esponjas de praliné

White chocolate and vanilla moons, black sesame ice cream and praline sponges

Lunes au chocolat blanc et à la vanille, glace au sésame noir et nuages pralinés

10 € |    

Éclair almendrado de chocolate BIO origen Perú,
haba tonka y pistacho

Éclair with organic chocolate almond, tonka bean and pistachio from Peru

Éclair au chocolat bio amande, fève tonka et pistache du Pérou

8 € |    

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*
-  **Altramuces** 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.*





TELLA