



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

Steak tartar de ternera Asturiana de los Valles IGP,
helado de mostaza antigua y alcaparras crujientes

Asturian beef steak tartar from the Valleys PGI, old mustard ice cream and crunchy capers
Tartare de bœuf des Asturies IGP des Vallées, glace à la moutarde à l'ancienne et câpres croquantes

26 € | 

Canelón de Pitu Pintu de Colunga 100% autóctono con espuma de queso ahumado Los Caserinos y setas de temporada

Cannelloni of 100% local Pitu Pintu from Colunga with Los Caserinos smoked cheese foam and seasonal mushrooms

Cannelloni de Pitu Pintu 100% local de Colunga, crème de fromage fumé et champignons de saison

22 € | 

Pulpo a la brasa con crema de maíz ahumado y chimichurri de verduras tatemadas

Grilled octopus with smoked corn cream and chimichurri of tatemadas-style vegetables (charred tomatillo salsa)

Poulpe grillé avec crème de maïs fumé et chimichurri de légumes tatemada (sauce au feu de bois)

29€ | 

Espárragos a la brasa con crema de coliflor trufada y sardinas ahumadas

Grilled asparagus with truffled cauliflower cream and smoked sardines

Asperges grillées à la crème de chou-fleur truffée et sardines fumées

22 € | 



Tiradito de gamba roja marinada y gazpachuelo de llampares
Tiradito of marinated red prawns and llampares gazpachuelo
Tiradito de crevettes rouges marinées et llampares gazpachuelo

23 € |     

Guisante ecológico con mole verde de aguacate y vieiras a la brasa
Organic peas with green mole of avocado and grilled scallops
Coquilles Saint-Jacques grillées, ragoût de champignons de saison et asperges terre et mer

36 € |    

Alcachofas crujientes con velouté de mariscos y emulsión de jamón
Crispy artichokes with seafood velouté and ham emulsion
Artichauts croustillants avec velouté de fruits de mer et émulsion de jambon

21 € |    

Anchoas "Hazas" edición exclusiva Tella (dos años de maduración)
con mantequilla casera de sus espinas y pan crujiente
Anchovies "Hazas" Tella exclusive edition (aged for two years)
with homemade butter of their bones and crusty bread
Anchois "Hazas" édition exclusive Tella (deux ans de maturation) avec beurre maison de leurs os et pain croustillant.

45 € |   



PLATOS DE CUCHARA

TRADITIONAL STEWS DISHES

RAGOÛTS TRADITIONNELS

Verdinas I.G.P. Asturias con yema curada de huevo ecológico y callos de bacalao

**Asturias PGI (Protected Geographical Indication of Origin Asturias) with
cured organic egg yolk and cod tripe**

*I.G.P. Asturias (Indication Géographique Protégée Asturias) avec jaune d'œuf
biologique et tripes de morue séchées*

24 € |   

Fabada tradicional asturiana I.G.P

PGI Traditional Asturian fabada (bean stew)

Fabada traditionnelle des Asturias I.G.P

18 €

Faba asturiana I.G.P con almejas y percebes

Asturian faba beans PGI with clams and goose barnacles

Fèves asturiennes I.G.P. aux palourdes et aux pouces-pieds

44 € |   

Arroz a la brasa con setas de temporada y sepietas

Grilled rice with seasonal mushrooms and cuttlefish

Riz à la braise avec champignons de saison et seiches

24 € |  

Risotto de bogavante azul del Cantábrico, lombarda y queso de Varé

Cantabrian blue lobster, red cabbage and Varé cheese risotto

Homard bleu cantabrique, risotto au chou rouge et au fromage Varé

49 € |   

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 € | 



PESCADOS FISHES POISSONS

Salmón de Alaska a baja temperatura con semillas ecológicas y crema de tupinambo

Low-temperature Alaskan salmon with organic seeds and tupinambo cream

Saumon d'Alaska basse température aux graines biologiques et à la crème de topinambours

32 € |    

Rape negro en crujiente de torreznos y jugo de verduras asadas de temporada

Black monkfish with crispy bacon and seasonal roasted vegetable juice

Lotte noire avec bacon croustillant et jus de légumes de saison rôtis

36 € |   

Merluza de Lastres con carbonara de su colágeno y bimi

Hake from Lastres with carbonara of its collagen and bimi

Merlu de Lastres avec carbonara de son collagène et bimi

26 € |  



CARNES MEATS VIANDES

Suprema de ternera asturiana IGP con ñoquis de queso azul y microensalada de brotes
Asturian veal supreme PGI with blue cheese gnocchi and sprouts micro-salad
Suprême de veau asturien I.G.P. avec gnocchi au fromage bleu et micro-salade de pousses

28 € |  

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 épice Xaldu de Colunga avec génoise à la pistache et thé matcha

26 € |    

Tacos de costilla de Angus a la barbacoa con cebolleta encurtida y alioli de cilantro
(2 personas)

Barbecued Angus rib-eye steak tacos with pickled spring onion and coriander aioli (2 people)
Tacos de côte de bœuf Angus grillée avec oignons nouveaux marinés et aïoli à la coriandre (2 personnes)

45 € |    

Pluma de ibérico confitada con aliño criollo de manzana y hierbas

Iberian feather confit with criollo apple and herbs dressing
Plume ibérique confite avec vinaigrette criollo aux pommes et aux herbes

24 € |  

Magret de pato a la brasa con peras al viñeu de montaña (D.O.P. Cangas)

Grilled duck magret with pears in mountain wine (PDO Cangas)
Magret de canard grillé avec des poires au vin de montagne (A.O.P. Cangas)

39 € |    



OPCIONES VEGETARIANAS

VEGETARIAN OPTIONS

OPTIONS VÉGÉTARIENNES

ENTRANTES

STARTERS/ENTRÉES

Espárragos a la brasa con crema de coliflor trufada
Grilled asparagus with truffled cauliflower cream
Asperges grillées avec crème de chou-fleur truffée

21 € |  

Guisantes ecológicos con mole verde de aguacate
Organic peas with avocado mole verde
Petits pois bio avec mole verte à l'avocat

24 € |  

Sopa de cebolla con migas de maíz, yema de gallina ecológica y crujiente de chiles
Onion soup with corn crumbs, organic hen's yolk and chilli crisp
Soupe à l'oignon avec chapelure de maïs, jaune d'œuf bio et croustillant de piment

20 € |   



OPCIONES VEGETARIANAS VEGETARIAN OPTIONS OPTIONS VÉGÉTARIENNES

PRINCIPALES MAIN COURSES/PLATS PRINCIPAUX

Arroz a la brasa con mini verduras ecológicas

Grilled rice with organic mini-vegetables

Riz grillé avec mini-légumes biologiques

20 € | 

Curry de verduras de nuestro huerto y arroz salvaje

Vegetable curry from our garden with wild rice

Curry de légumes de notre jardin avec riz sauvage

24 € |   

Puntalette de setas de temporada y trufa

Seasonal mushroom and truffle puntalette

Puntalette de champignons de saison et de truffes

22 € |  



POSTRES DE NUESTRO OBRADOR

OUR ARTISAN'S DESSERTS

DESSERTS DE NOTRE ARTISAN

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 vanille, glace au sésame noir et nuages pralinées

10 € | 

Manzana asada, hojaldre de nuestro obrador y sidra de hielo

Baked apple, puff pastry from our artisan and ice cider

Pommes au four, pâte feuilletée de notre artisan et cidre de glace

8 € | 

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

Tella-style “torrija”: caramelised torrija, citric crumble, rice pudding ice-cream and its tile

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

10 € | 

Piña a la parilla, compota enchilada y helado de coco-lima

Grilled pineapple, enchilada compote and coconut-lime ice cream

Ananas grillé, compote d'enchilada et glace à la noix de coco et au citron vert

8 € | 

Mousse de chocolate Guayaquil 64 % y frambuesa en texturas

Mousse with Guayaquil 64 % chocolate and raspberry in textures

Mousse au chocolat de Guayaquil et framboise en textures

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*
-  **Altramujes** I Lupins I *Lupins*



