



CARTA DE RESTAURANTE
RESTAURANT MENU
CARTE DU RESTAURANT

ENTRANTES / STARTERS / ENTRÉES

Steak tartar de solomillo de ternera asturiana IGP, helado de mostaza a las finas hierbas y alcaparras crujientes

24 €

Asturian IGP beef tenderloin steak tartare with fine herb mustard ice cream and crispy capers

Steak tartare de filet de veau asturien IGP, glace à la moutarde aux fines herbes et câpres croustillantes



Canelones de Pitu Caleyá con espuma de queso ahumado Los Caserinos y setas de temporada

22 €

Free-range Pitu Caleyá chicken cannelloni with Los Caserinos smoked cheese foam and seasonal mushroom

Cannelloni de poulet fermier Pitu Caleyá, écume de fromage fumé Los Caserinos et champignons de saison



Carpaccio de Bonito del Cantábrico marinado en achiote con contrastes cítricos y picantes

20 €

Cantabrian bonito carpaccio marinated in achiote with citrus and spicy notes

Carpaccio de bonite du Cantabrique mariné à l'achiote avec des touches d'agrumes et d'épices



Puerro Ecológico a la brasa con "pesto asturiano" y queso de La Peral

21 €

Grilled organic leek with Asturian pesto and La Peral cheese

Poireau biologique grillé avec pesto asturien et fromage de La Peral



Langosta roja a la mantequilla con tallarines de mango y judía verde

32 €

Red lobster with butter, mango tagliatelle, and green beans

Langouste rouge au beurre, tagliatelles de mangue et haricots verts



Gazpacho de lechuga asturiana, gamba blanca de Huelva marinada y caviar de arenque ahumado

30 €

Asturian lettuce gazpacho, marinated white shrimp from Huelva, and smoked herring caviar

Gazpacho de laitue asturienne, gambas blanches marinées de Huelva et caviar de hareng fumé



Pulpo a la brasa con mole de su jugo, vinagreta de sésamo y aire de lima

30 €

Grilled octopus with mole made from its own juices, sesame vinaigrette, and lime foam

Poulpe grillé avec mole de son jus, vinaigrette au sésame et mousse de citron vert



 Mini verduras a la brasa con espuma de queso de cabra de Varé, emulsión de chiles y pipas de calabaza garrapiñadas

20 €

Grilled mini vegetables with Varé goat cheese foam, chili emulsion, and candied pumpkin seeds

Mini légumes grillés avec espuma de fromage de chèvre de Varé, émulsion de piments et graines de courge caramélisées



Anchoas "Hazas" edición exclusiva Tella (dos años de maduración) con mantequilla casera de sus espinas y pan brioche

45 €

Exclusive "Hazas" anchovies by Tella (aged two years) with homemade butter from their bones and brioche bread

Anchois « Hazas » en édition exclusive Tella (affinés deux ans) avec beurre maison de leurs arêtes et pain brioché



PLATOS DE CUCHARA / SPOON DISHES / PLATS À LA CUILLÈRE

Fabada tradicional asturiana IGP 18 €
Traditional Asturian fabada (PGI)
Fabada asturienne traditionnelle (IGP)

Verdinas IGP Asturias con rape en salsa verde 23 €
Asturian PGI verdina beans with monkfish in green sauce
Haricots verdinas IGP Asturies au lotte en sauce verte



 **Fabes con curry verde de algas, espirulina y verduras de temporada** 22 €
Fabes beans with seaweed green curry, spirulina, and seasonal vegetables
Haricots fabes au curry vert d'algues, spiruline et légumes de saison



 **Arroz bombita con mini verduras ecológicas** 20 €
Bombita rice with organic mini vegetables
Riz bombita aux mini légumes biologiques



Risotto de ostras ecológicas del Eo y trufa 26 €
Risotto with organic oysters from the Eo River and truffle
Risotto aux huîtres biologiques de l'Eo et truffe



Arroz a la brasa con pata de ternera y cigalas 21 €
Grilled rice with veal shank and Norway lobsters
Riz grillé, jarret de veau et langoustines



Arroz con Pitu de Caleyá 22 €
Rice with Pitu de Caleyá (free-range Asturian chicken)
Riz au Pitu de Caleyá (poulet fermier asturien)



PESCADOS / FISHES / POISSONS

Pescado del día de nuestra Rula, consulte nuestras sugerencias

S/M €

Fish of the day from our local fish market, please ask for today's suggestions

Poisson du jour de notre criée locale, veuillez consulter nos suggestions



CARNES / MEATS / VIANDES

Caldereta de cordero Xaldu y verduritas al curry rojo con pan de yogurt y menta

29 €

Xaldu lamb stew with red curry vegetables, served with yogurt and mint bread

Ragoût de cordero Xaldu et petits légumes au curry rouge, servi avec pain au yaourt et à la menthe



Jarrete de cordero glaseado a la miel con tortillas de maíz y crema agria de hierbas de nuestro huerto

32 €

Honey-glazed lamb shank with corn tortillas and herb sour cream from our garden

Jarret d'agneau glacé au miel, tortillas de maïs et crème aigre aux herbes de notre potager



Llabascu (lechón) asturcelta a la brasa con crema de yuca y vinagreta de manzana

26 €

Grilled Asturcelta suckling pig (llabascu) with yuca cream and apple vinaigrette

Llabascu (cochon de lait) asturcelte grillé avec crème de yuca et vinaigrette de pomme



Lomo de ternera asturiana marinado en algas con mantequilla de atún deshidratado

24 €

Asturian beef sirloin marinated in seaweed with dehydrated tuna butter

Filet de veau asturien mariné aux algues avec beurre de thon déshydraté



POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

- 

Torrija de vainilla-limó, helado de yogurt ecológico Los Caserinos con teja de barquillo 10 €

Vanilla torrija, lemon, and organic yogurt ice cream from Los Caserinos
Torrija à la vanille, citron et glace au yaourt biologique Los Caserinos


- 

Crumble de manzana asturiana especiada, ganache montada de praliné y helado de manzana asada 10 €

Spiced Asturian apple crumble, whipped praline ganache, and roasted apple ice cream
Crumble de pomme asturienne aux épices, ganache montée au praliné, glace à la pomme rôtie


- 

Maíz a la brasa, chocolate Guayaquil con palomitas y mole 10 €

Grilled corn, Guayaquil chocolate with popcorn and mole sauce
Maïs grillé, chocolat de Guayaquil avec popcorn et sauce mole


- 

Pannacotta de vainilla, consommé de fresas y jengibre con helado de fresas escabechadas 10 €

Vanilla pannacotta, strawberry and ginger consommé, with pickled strawberry ice cream
Pannacotta à la vanille, consommé de fraises et gingembre, glace aux fraises marinées


- 

Espuma de Afuega l`pitu, amaretto y café ``Cold Brew`` 10 €

Afuega'l Pitu cheese foam, amaretto, and cold brew coffee
Mousse de fromage Afuega'l Pitu, amaretto et café « Cold Brew »



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 • Gluten • *Gluten*



Huevos • Eggs • *Oeuf*



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



Pescado • Fish • *Poisson*



Lácteos • Dairy • *Lait*



Moluscos • Mollusks • *Mollusques*



Apio • Celery • *Céleri*



Crustáceos • Crustaceans • *Crustacés*



Sulfitos • Sulfites • *Sulfites*



Cacahuetes • Peanuts • *Arachides*



Soja • Soy • *Soja*



Mostaza • Mustard • *Moutarde*



Sésamo • Sesame • *Sésame*



Altramuces • Lupins • *Lupins*



Vegetariano • Vegetarian • *Végétarien*

CARTA DE RESTAURANTE
RESTAURANT MENU
CARTE DU RESTAURANT





TELLA