

+ de 40 años  
siendo  
embajadores de Asturias



## MENÚ BANQUETE NAVIDEÑO

# ESPÍNERES

## ENTRADAS A COMPARTIR

Elegir cuatro entradas

Nuestra tabla de cinco quesos por Navidad.  
Selección de embutidos artesanales asturianos.  
Ensalada de cogollos con bonito del Cantábrico y anchoas de Llanes.  
Pastel de centollo con salsa gratinada de mariscos.  
Tortinos con paté de pato y compota de manzanas con vinagreta de avellanas.  
Huevos rotos con chipirones angulados al ajillo.  
Croquetas caseras de marisco.  
Langostinos navideños flambeados con aguardiente Tierra Astur.  
Setas a la plancha al ajillo con cecina y virutas de queso asturiano de cabra.  
Calamares angulados fritos en harina de maíz con salsa tártara.

## PLATO PRINCIPAL

Elegir pescado o carne

Lomo de merluza del Cantábrico en salsa de nécoras con langostinos y chipirones.  
ó  
Cachopo de ternera asturiana IGP relleno de cecina de vacuno Premium  
y queso de cabra Tierra Astur.

## POSTRE

Tarta de la abuela.

## BODEGA

Vino blanco DO Rueda.

Vino tinto DOCa Rioja.

Café.

Chupito de licor Tierra Astur.

Dulces navideños.

Brindis navideño con sidra asturiana brut DOP Poma Áurea.

# 42€

persona

(10% IVA incluido).

Reservas a partir de 8 personas.

+Info [www.tierraastur.com](http://www.tierraastur.com)

Poniente - Gijón - 985 327 448

Los nombres de los menús hacen referencia a lagos y lagunas de Asturias



+ de 40 años  
siendo  
embajadores de Asturias



## MENÚ BANQUETE NAVIDEÑO

# ARBAS

## ENTRADAS A COMPARTIR

Elegir cuatro entradas

Nuestra tabla de cinco quesos por Navidad.  
Selección de embutidos artesanales asturianos.  
Ensalada de cogollos con bonito del Cantábrico y anchoas de Llanes.  
Pastel de centollo con salsa gratinada de mariscos.  
Tortinos con paté de pato y compota de manzanas con vinagreta de avellanas.  
Huevos rotos con chipirones angulados al ajillo.  
Croquetas caseras de marisco.  
Langostinos navideños flambeados con aguardiente Tierra Astur.  
Setas a la plancha al ajillo con cecina y virutas de queso asturiano de cabra.  
Calamares angulados fritos en harina de maíz con salsa tártara.

## PLATO PRINCIPAL

Elegir pescado o carne

Lubina sobre cama de patatas a lo pobre con almejas a la sidra asturiana brut DOP Poma Áurea.  
ó  
Entrecot de carne roja a la parrilla con patatas asadas al romero.

## POSTRE

Tarta de queso DOP Afuega'l Pitu.

## BODEGA

Vino blanco DO Rueda.  
Vino tinto DO Ribera del Duero (media crianza).

Café.  
Chupito de licor Tierra Astur.  
Dulces navideños.  
Brindis navideño con sidra asturiana brut DOP Poma Áurea.

# 46€

persona

(10% IVA incluido).

Reservas a partir de 8 personas.

+Info [www.tierraastur.com](http://www.tierraastur.com)  
Poniente - Gijón - 985 327 448



Los nombres de los menús hacen referencia a lagos y lagunas de Asturias