

Nuestra tabla de tres quesos asturianos por Navidad. Pastel de centollo gratinado con salsa de mariscos. Selección de embutidos de Gochu Asturianu Ecolóxicu "La Casería de Tierra Astur". Nuestros nachos asturianos.

Croquetas caseras de jamón de Tineo. Concejales de bacalao. Medallones de solomillo de Duroc con Don Gonzalo, pasas y avellanas.

POSTRE

Frixuelos de escanda ecológica asturiana rellenos de arroz con leche.

Café.

Dulces navideños. Brindis navideño con sidra asturiana brut DOP Poma Áurea.

BODEGA

Sidra de tonel espichada, sangría de sidra, jarra de vino, cerveza o agua.

(10% IVA incluido). Reservas a partir de 8 personas. Menú no disponible el S09.12., el S16.12 y el S23.12.













Nuestra tabla de tres quesos asturianos por Navidad.

Pastel de centollo gratinado con salsa de mariscos.

Lomito entreverado de Gochu Asturianu Ecolóxicu "La Casería de Tierra Astur".

Rapa asturiana de maíz con picadillo y queso Vidiago.

Croquetas caseras de marisco.

Huevos rotos con chipirones angulados al ajillo.

Rosbif de picaña de carne roja con puré de patatas,

POSTRE

cecina de vaca asturiana y champiñones.

Tarta de manzana a la sidra.

BODEGA

Sidra de tonel espichada, sangría de sidra, jarra de vino, cerveza o agua.

Café.

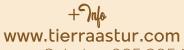
Dulces navideños. Brindis navideño con sidra asturiana brut DOP Poma Áurea.

34€ persona

(10% IVA incluido). Reservas a partir de 8 personas.

LOS DÍAS DE FOLIXA (9/16/23 DE DICIEMBRE) ANIMACIÓN CON:

DJ Óscar Reina desde las 00.30 h hasta las 4.00 h. Reserva de mesas entre las 22.00 h y las 23.00 h.







Nuestra tabla de cinco quesos asturianos por Navidad. Centollo del Cantábrico con su carro navideño. Jamón de Gochu Asturianu Ecolóxicu "La Casería de Tierra Astur" cortado a cuchillo. Tortinos de maíz con paté de pato, vinagreta de miel y crujiente de avellana. Langostinos a la plancha.

Pimientos de Padrón con jamón de Tineo. Chuletón de carne roja Premium a la parrilla con pimientos asados y patatas.

POSTRE

Tarta de turrón con tocinillo de cielo requemado.

BODEGA

Vino blanco DO Rueda Peramor. Vino tinto crianza DO Ribera del Duero Viña Solorca.

Café.

Dulces navideños. Brindis navideño con sidra asturiana brut DOP Poma Áurea.

(10% IVA incluido).

Reservas a partir de 8 personas. Menú no disponible el S09.12., el S16.12 y el S23.12.











Nuestra tabla de tres quesos asturianos por Navidad. Pastel de centollo gratinado con salsa de mariscos. Tabla de cecina de vaca asturiana. Tortinos con paletilla de Gochu Asturianu Ecolóxicu "La Casería de Tierra Astur"

y pesto de avellanas. Croquetas caseras de queso DOP Gamonéu.

Huevos rotos con setas asturianas, champiñones y langostinos al ajillo. Cachopo de ternera asturiana IGP relleno de jamón de Tineo y queso asturiano de vaca.

POSTRE

Tarta de la abuela.

BODEGA

Sidra de tonel espichada, sangría de sidra, jarra de vino, cerveza o agua.

Café.

Dulces navideños. Brindis navideño con sidra asturiana brut DOP Poma Áurea.

(10% IVA incluido). Reservas a partir de 8 personas.

LOS DÍAS DE FOLIXA (9/16/23 DE DICIEMBRE) ANIMACIÓN CON:

DJ Óscar Reina desde las 00.30 h hasta las 4.00 h. Reserva de mesas entre las 22.00 h y las 23.00 h.







Nuestra tabla de cinco quesos asturianos por Navidad. Paté de Gochu Asturianu Ecolóxicu "La Casería de Tierra Astur". Selección de embutidos de Gochu Asturianu Ecolóxicu "La Casería de Tierra Astur". Alcachofas salteadas con jamón de Tineo.

Fritos de bacalao.

Rapa asturiana con pollo de maíz con alioli. Entrecot de vaca asturiana con pimientos confitados y patatas gajo.

POSTRE

Tarta de queso DOP Afuega'l Pitu.

BODEGA

Vino tinto crianza DOCa Rioja Real Agrado

Café.

Dulces navideños. Brindis navideño con sidra asturiana brut DOP Poma Áurea.

39€ persona

(10% IVA incluido).

Reservas a partir de 8 personas.

LOS DÍAS DE FOLIXA (9/16/23 DE DICIEMBRE) ANIMACIÓN CON:

DJ Óscar Reina desde las 00.30 h hasta las 4.00 h. Reserva de mesas entre las 22.00 h y las 23.00 h.



