

LA CANTINA

Materias primas de calidad superior

Jamón ibérico de bellota	1/2 R 15,50 R 25,50
Croquetas cremosas caseras	
De jamón ibérico (4 unidades)	6,80
De boletus con escamas de patata (4 unidades)	6,80
De queso azul con nueces (4 unidades)	6,80
Degustación de croquetas (4 de jamón, 2 de boletus y 2 de queso azul)	13,60
La empanada del día, especialidad del chef (Consultar)	10,00
Ensaladilla rusa	1/2 R 6,80 R 10,80
Callos como sólo se hacen en Oviedo	1/2 R 8,50 R 14,50
Chorizo de aldea a la sidra	6,00
Tabla de quesos asturianos. Ideal para compartir dos o más	13,50
Vidiago, Los Beyos, La Peral, Atumado de Pría y Cabrales.	

De la huerta: ensaladas y verduras.

Ensalada de lechuga crujiente y cebolleta dulce	6,00
Aliñada con oliva virgen extra y vinagre de sidra	
Tomate especial con oliva virgen extra y flor de sal	7,50
Tomate especial con ventresca de bonito	17,50
Parrillada de verduras con salsa romesco	15,00
Flores de alcachofa Tudela con escamas de sal	15,50
Recolectadas en su mejor época y confitadas en oliva virgen extra	

De la costa

Mejillones de las Rías Baixas al vapor o marinera	10,00
Soldaditos de Pavía	14,50
Bocartes fritos con jamón	13,80
Chipironcitos plancha al ajillo	15,00
Pulpo a la brasa	20,50
Almejas gallegas a la marinera	21,00
Con nuestra picantita y succulenta salsa para untar.	
Fritos de pixín como los hacen en el Llagar	20,50

Huevos camperos: fritos y en tortilla

Huevos estrellados con patatas fritas al momento:	
Con morcilla de Tineo al horno o chorizo casero	12,50
Con lomo de aldea	15,50
Timbal de setas con huevo y trufa	14,50
<u>Para uno o para compartir dos:</u>	
Tortilla española ¡De premio! con tomate natural rallado y oliva virgen extra	9,00
Tortilla española con cebolla dulce y pimiento verde confitado	9,00
Tortillita de patata al cabrales	9,00

Con sabor de mar...

Bacalao dorado a la plancha con pimientos asados	20,00
Bacalao al estilo Casa Tizón (Oviedo) con puerros, setas y salsa pil-pil	19,00
Merluza de pincho a la plancha o rebozada	21,50
Merluza de pincho a la sidra	21,50
Como sólo se prepara en Asturias... y en La Cantina	
Calamar de potera a la plancha o encebollado	19,50
Para uno o para compartir dos, ideal.	
Chipirones encebollados con habitas tiernas	15,80
Tartar de atún rojo de almadraba	25,50
<u>Sábados, Domingos y festivos:</u>	
Arroz meloso Mar y montaña con pescado de roca, almejas y verduritas	19,50
Mínimo 2 personas. Precio por persona.	

... y de campo

Albóndigas guisadas en salsa ¡Para mojar a tope!	13,50
Mollejitas de ternera lechal a la plancha o empanadas	14,50
Cachopo (Doble bistec de ternera con jamón ibérico y queso, empanado)	17,50
Solomillo de vacuno troceado al ajillo	19,50
Entrecot fileteado de vacuno mayor	25,50
Solomillo de vacuno al cabrales	25,50
Steak tartar de solomillo	20,00
Pan de pueblo y aperitivo: 1,80	IVA incluido