

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

PARA ACABAR

Tocinillo de cielo de Grado muy, muy dulce	6,50
Arroz con leche. Especialidad	6,50
Tarta de chocolate fondant hecha en casa	7,00
Tarta fina de manzana	7,00
Tarta casera de queso fresco	7,00
Helados artesanos (chocolate, vainilla o turrón)	4,00
Sorbete de limón al gusto	4,00
Sorbete de Sidra D.O.P. Asturias	4,00
Refrescante y digestivo	
Fruta de temporada	4,00
Tabla de quesos asturianos. Ideal para compartir dos o más Vidiago, Los Beyos, La Peral, Ahumado de Pría y Cabrales.	13,50

IVA incluido

Sidra natural D.O.P. Alto Infañzón 6,00

Vinos por copas

Tintos

Cane Crianza Selección Especial (D.O. Rioja) ... 3,00

Contino Reserva (D.O. Rioja) 4,00

Campillo Crianza (D.O. Rioja) 3,50

Monteabellón Crianza (D.O. Ribera del Duero) 3,50

Pruno (D.O. Ribera del Duero) 3,50

Rosado

Izadi Larrosa (D.O. La Rioja) 2,50

Blancos

Marqués de Riscal Verdejo Selección Especial La Máquina
(D.O. Rueda) 3,00

Albariño Bouza do Rei (D.O. Rías Baixas) 3,50

Vinos blancos

D.O. Rueda

Marqués de Riscal Verdejo S. E. La Máquina	19,00
José Pariente Verdejo	20,00

D.O. Rias Baixas

Albariño Bouza do Rei	21,00
Albariño Mar de Frades	27,50
Albariño Do Ferreiro	29,00

D.O. Valdeorras

Neno de Viña Somoza Godello	20,00
-----------------------------------	-------

Cavas y champagnes

Cava Signat Brut nature	21,00
Cava Juvé y Camps Reserva de la Familia ...	29,00
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial (75 cl.)	60,00
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial (37,5 cl.)	32,00

Rosados

D.O. La Rioja

Izadi Larrosa 18,00

D.O. Navarra

Gran Feudo Edición Limitada Las Lías 19,00

Vinos tintos

D.O. Vinos de Madrid

El Regajal Selección Especial 2016 25,00

D.O. Jumilla

Juan Gil 12 meses 2017 22,00

D.O. Toro

Prima 2016 (Bodegas Mauro) 20,00

D.O. Extremadura

Habla del Silencio 2017 22,00

D.O.C. Rioja

Care crianza Selección Especial La Máquina 2015	19,50
Contino reserva 2014	25,50
Campillo crianza 2016 (18 meses en barrica)	22,00
Ramón Bilbao crianza 2016	20,00
Izadi crianza 2016	20,00
Ara de Spes crianza 2014	21,00
La Montesa 2016	22,00
Julián Madrid reserva 2014	27,50
Marqués de Vargas reserva 2014	29,00

D.O. Ribera del Duero

La Planta 2018 de Arzuaga-Navarro	19,50
Monteabellón 2016	22,00
Pruno 2017	22,00
Arzuaga crianza 2016	29,00
Finca Resalso 2018 (Bodegas Emilio Moro)	20,00
Emilio Moro 2017	33,00
Matarromera crianza 2016	30,00
Pago de Carraovejas 2017	48,00

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD SUPERIOR														
Jamón ibérico de bellota														
Ensaladilla rusa (sin pan grissini)			•	•										
Ensaladilla rusa (con pan grissini)	•		•	•		•				•		•	•	
Croquetas de jamón ibérico						•								
Croquetas de boletus con escamas de patata						•								
Croquetas de queso azul con nueces						•							•	
Empanada	•		•	•					•					
Tabla de quesos asturianos	•					•							•	
Chorizo de aldea asturiano a la sidra									•					
Callos como solo se hacen en Oviedo														
GUISOS DEL DÍA														
Verdinas con bogavante		•	•	•			•				•	•		
Guiso de pulpo con patatas		•	•	•			•				•	•		
Pote asturiano		•	•	•			•				•	•		
Suquet de rape y langostinos		•	•	•			•				•	•		
Fabada asturiana														
DE LA HUERTA: ENSALADAS Y VERDURAS														
Ensalada de lechuga y cebolleta dulce									•					
Parrillada de verduras con salsa romesco	•	•	•	•		•	•		•		•	•	•	
Tomate especial con ove y flor de sal														
Tomate especial con ventresca de bonito				•										
Flores de alcachofas de Tudela														
DE LA COSTA														
Almejas gallegas a la marinera.	•	•	•	•		•	•		•		•	•		
Soldaditos de Pavia	•			•										
Mejillones al vapor											•			
Mejillones a la marinera	•	•	•	•		•	•		•		•	•		
Pulpo gallego a la brasa											•			
Fritos de pixín	•		•	•										
Bocartes fritos con jamón	•			•										
Chipironcitos plancha al ajillo											•			

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
HUEVOS CAMPEROS														
Huevos estrellados con morcilla, chorizo o lomo			•											
Timbal de setas con huevo y trufa			•											
Tortilla española			•											
Tortilla española con cebolla dulce y pimiento verde confitado			•											
Tortillita de patata al cabrales			•			•								
CON SABOR DE MAR...														
Calamares de potera encebollado			•								•			
Calamares de potera plancha			•								•			
Merluza plancha o rebozada	•		•	•										
Merluza de pincho a la sidra	•	•	•	•		•	•		•			•		
Brocheta de rape y carabineros		•	•	•										
Chipirones encebollados	•	•	•	•		•	•				•	•		
Bacalao "tizón"			•	•										
Tartar de atún rojo de Barbate	•		•	•				•				•		
Bacalao dorado a la plancha con pimientos			•	•										
...Y DE CAMPO														
Albondigas guisadas en salsa	•	•	•	•		•	•		•		•	•		
Mollejitas de ternera lechal empanada	•		•											
Mollejitas de ternera lechal														
Solomillo de vacuno al cabrales						•			•					
Solomillo de vacuno al ajillo									•					
Steak tartar de solomillo	•		•	•			•	•	•			•		
Cachopo	•		•			•								
Entrecot fileteado de vacuno														

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.

●	Contiene alérgeno
○	Puede contener trazas

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
PARA ACABAR														
Arroz con leche						●								
Tocinillo de cielo de Grado			●			●								
Tarta de chocolate fondant hecha en casa			●			●							●	
Tarta fina de manzana	●		●			●								
Tarta casera de queso fresco	●		●			●			●	○		●		
Helados	●				●	●						○	●	
Sorbete de limón						●								
Sorbete de sidra D.O.P.						●								
Fruta de temporada														
Tabla de quesos asturianos			●			●								

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
PINCHOS FRÍOS														
Super gilda				•										
Pincho Induráin				•					•					
Trainera de bonito	•			•					•					
Tartar de atún rojo	•		•	•				•	•			•		
Tartar de solomillo	•		•	•			•	•	•					
Pincho de ensaladilla ilustrada	•		•	•		•				•		•	•	
Pincho de ibérico con virutas de vidiago	•					•								
PINCHOS CALIENTES														
Aperitivo de croqueta de jamón	•		•											
Tortilla española	•		•											
Chipironcitos plancha al ajillo	•										•			
Champi y gamba con ajillis-mojilis	•	•												
Solomillo ibérico y brie gratinado	•					•								
Foie, comporta de manzana y PX	•								•					
Hamburguesita de buey	•													
Hamburguesita de buey con queso Vidiago	•					•								
Brochetita de langostinos y Emmental en tempura	•	•				•								
Bomba de huevo			•									•		
Croquetas cremosas de jamón						•								
Croquetas cremosas de boletus y patata						•								
Croquetas cremosas de queso azul y nueces						•							•	
BOCATINES														
De solomillo de ternera	•													
Bocata de calamares	•	•	•											

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.