

La Cantina

de La Estación

MENÚ Nº1

Mínimo 12 personas

TODO A COMPARTIR

Tortilla española con tomate natural rallado y aove

Chorizo asturiano a la sidra

La empanada del día

Bocartes fritos con jamón

Bacalao Tizón

con puerro, setas y salsa pilpil

Cachopo de Oviedo

(Bistec de terenera empanado, relleno de jamón ibérico y queso)

PARA ACABAR

Selección de La Cantina

(Tarta de queso fresco, tarta de chocolate fondant,
tocinillo de cielo y helado de vainilla)

BODEGA

Sidra natural, copa de vino o cerveza,
refresco o agua mineral

Incluye: Pan y aperitivo, agua mineral y café

La Cantina

de La Estación

MENÚ Nº2

Mínimo 12 personas

TODO A COMPARTIR

Degustación de croquetas cremosas caseras:
de jamón ibérico, de boletus con escamas de patata
y queso azul con nueces

Mejillones de las Rías Baixas al vapor

Fritos de pixín cómo los hacen en el Llagar

Huevos estrellados con patatas fritas
y chorizo o morcilla caseros asturianos

Dados de solomillo de vacuno mayor al cabrales

PARA ACABAR

Selección de La Cantina

(Tarta de queso fresco, tarta de chocolate fondant,
tocinillo de cielo y helado de vainilla)

BODEGA

Cune Selección Especial La Máquina 2014 (D.O. Rioja)
o Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)

Incluye: Pan y aperitivo, agua mineral y café

La Cantina

de La Estación



MENÚ Nº3

Mínimo 12 personas

PRIMEROS PARA COMPARTIR

Paleta ibérica de bellota

Ensaladilla rusa

Bocartes fritos con jamón

Huevos estrellados con patatas fritas

SEGUNDO A ELEGIR

Merluza de pincho de Cudillera *a la plancha*

Calamar de potera encebollado o plancha

Mollejitas de ternera lechal *a la plancha*

Solomillo de vacuno troceado al ajillo

PARA ACABAR

Selección de La Cantina

(Tarta de queso fresco, tarta de chocolate fondant,
tocinillo de cielo y helado de vainilla)

BODEGA

Cune Selección Especial La Máquina 2014 (D.O. Rioja)

o Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)

Incluye: Pan y aperitivo, agua mineral y café

*.- En caso de celiaco: comuníquelo para servirle pan sin gluten; postre a elegir de la carta.

La Cantina

de LA ESTACION

MENÚ Nº4

Mínimo 12 personas

PRIMEROS PARA COMPARTIR

Ensaladilla rusa

Soldaditos de Pavía

Chipironcitos plancha al ajillo

Almejas gallegas a la marinera

con nuestra picantita y succulenta salsa para untar

SEGUNDO A ELEGIR

Merluza de pincho de Cudillero

Chipirones encebollados con habitas tiernas

Steak tartar de solomillo

Cachopo de Oviedo

(Bistec de ternera con jamón ibérico y queso, empanado)

PARA ACABAR

Selección de La Cantina

(Tocinillo de cielo, tarta de queso fresco, tarta de chocolate
fondant y helado de vainilla)

BODEGA

Contino Reserva 2011 (D.O. Rioja)

o Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)

Incluye: Pan y aperitivo, agua mineral y café

La Cantina

de LA ESTACION

MENÚ Nº5

Mínimo 12 personas

PRIMEROS PARA COMPARTIR

Paleta ibérica de bellota

Con pan rustido, tomate natural y oliva virgen extra

Pulpogallegode invierno a la brasa

Almejas gallegas a la marinera

con nuestra picantita y succulenta salsa para untar

Fritos de pixín cómo los hacen en el Llagar

SEGUNDO A ELEGIR

Merluza de pincho de Cudillero

Bacalao de Islandia dorado a la plancha

Entrecot fileteado de vacuno

Chuletitas de cordero lechal

PARA ACABAR

Selección de La Cantina

(Tarta de queso fresco, tarta de chocolate fondant,
tocinillo de cielo y helado de vainilla)

BODEGA

Contino Reserva 2011 (D.O. Rioja)

o Albariño Bouza di Rei (D.O. Rías Baixas)

Incluye: Pan y aperitivo, agua mineral y café