

## LOS GUISOS *de* LA CANTINA

### Lunes

Verdinas con bogavante ..... 18,50

### Martes

Guiso marinero de pulpo con patatas. Receta gallega ..... 15,40

### Miércoles

Pote asturiano al estilo de Tineo ..... 14,00

### Jueves

Suquet de rape y langostinos ..... 16,80

### Viernes

Fabada asturiana con su compango casero ..... 15,50

### Sábados y Domingos

Arroz meloso Mar y montaña con pescado de roca, almejas y verduritas 17,00

Mínimo 2 personas. Precio por persona.

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.

# LA CANTINA

## Materias primas de calidad superior

Jamón ibérico de bellota .....	1/2 R 15,00 R 24,50
<b>Croquetas cremosas caseras</b>	
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) .....	9,00
Ensaladilla rusa .....	1/2 R 6,70 R 9,80
Callos como sólo se hacen en Oviedo .....	1/2 R 8,00 R 14,00
Chorizo de aldea a la sidra .....	5,50
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 .....	6,50
Tomate especial con ventresca de bonito .....	16,80
Parrillada de verduras con salsa romesco .....	15,00
Flores de alcachofa Tudela con escamas de sal .....	14,80
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 .....	13,80
Bocartes fritos con jamón .....	13,50
Chipironcitos plancha al ajillo .....	14,80
Pulpo a la brasa .....	20,00
Almejas gallegas a la marinera .....	19,50
Con nuestra picantita y succulenta salsa para untar.	
Fritos de pixín como los hacen en el Llagar .....	19,80

## 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 .....	14,50
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	8,50
Tortilla española con cebolla dulce y pimiento verde confitado	8,50
Tortillita de patata al cabrales .....	8,50

## Con sabor de mar...

Bacalao dorado a la plancha con pimientos asados .....	19,50
Bacalao al estilo Casa Tizón (Oviedo) con puerros, setas y salsa pil-pil	19,00
Merluza de pincho a la plancha o rebozada .....	20,00
Merluza de pincho a la sidra .....	21,00
Como sólo se prepara en Asturias.... y en La Cantina	
Brocheta de rape y carabineros .....	21,50
Calamar de potera a la plancha o encebollado .....	18,50
Para uno o para compartir dos, ideal.	
Chipirones encebollados con habitas tiernas .....	15,80
Tartar de atún rojo de almadraba .....	24,50

## ... y de campo

Albóndigas guisadas en salsa ¡Para mojar a tope! .....	12,90
Mollejitas de ternera lechal a la plancha o empanadas .....	13,50
Cachopo (Doble bistec de ternera con jamón ibérico y queso, empanado) .....	16,90
Solomillo de vacuno troceado al ajillo .....	18,50
Entrecot fileteado de vacuno mayor .....	24,50
Solomillo de vacuno al cabrales .....	24,50
Steak tartar de solomillo .....	19,00

Pan de pueblo y aperitivo: 1,80

IVA incluido