

LOS GUISOS de LA CANTINA

Lunes

Verdinas con bogavante del Cantábrico 18,00

Martes

Guiso marinero de pulpo con patatas. Receta gallega 15,20

Miércoles

Pote asturiano al estilo de Tineo 14,00

Jueves

Suquet de rape y langostinos 16,50

Viernes

Fabada asturiana con su compango casero 15,50

Sábados y Domingos

Arroz meloso Mar y montaña con pescado de roca, almejas y verduritas 16,80

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 14,50 R 24,50
Croquetas cremosas caseras	
De jamón ibérico (4 unidades)	6,40
De boletus con escamas de patata (4 unidades)	6,40
De queso azul con nueces (4 unidades)	6,40
Degustación de croquetas (4 de jamón, 2 de boletus y 2 de queso azul)	12,80
La empanada del día, especialidad del chef (Consultar)	8,80
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 asturiano 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 Pavia	13,80
Bocartes fritos con jamón	13,50
Chipironcitos plancha al ajillo	14,80
Pulpo gallego de invierno a la brasa	20,00
Almejas gallegas a la marinera	19,00
Con nuestra picantita y succulenta salsa para untar.	
Fritos de pixín como los hacen en el Llagar	19,50

Huevos camperos: fritos y en tortilla

Huevos estrellados con patatas fritas al momento:	
Con morcilla de Tineo al horno o chorizo casero asturiano	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 de Islandia dorado a la plancha con pimientos asados ...	19,00
Bacalao al estilo Casa Tizón (Oviedo) con puerros, setas y salsa pil-pil	18,50
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	20,50
Calamar de potera a la plancha o encebollado	18,50
Para uno o para compartir dos, ideal.	
Chipirones encebollados con habitas tironas	15,80
Tartar de atún rojo de Barbate	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	18,00
Entrecot fileteado de vacuno mayor	24,00
Solomillo de vacuno al cabrales	24,00
Steak tartar de solomillo	19,00

Pan de pueblo y aperitivo: 1,80

IVA incluido