

PARA CADA DIA

Lunes

Ensalada de campo 12,50
Con hortalizas frescas, patata, piparra, huevo cocido y bonito.

Martes y Miércoles

Salmorejo con virutas de jamón y huevo duro 9,50

Jueves

Rollitos de ternera y verdura 14,50

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, Ahumado de Púa y Cabrales.	

De la huerta: ensaladas y verduras.

Gazpacho tradicional	6,50
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
Ensalada de queso de cabra	14,50
Queso de cabra, mezcla de lechugas, tomate cherry, tomate semiseco, pasas, nueces y sésamo.	
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 "Tizón" con puerros, setas y salsa pil-pil	18,00
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	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

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. Refrescante y digestivo ...	4,00
Fruta de temporada	4,00
Tabla de quesos asturianos. Ideal para compartir dos o más	13,50
Vidiago, Los Beyos, La Peral, Ahumado de Pría y Cabrales.	

BODEGA

Sidra natural D.O.P. Alto Infnanzón 5,50

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) 3,30

Pruno (D.O. Ribera del Duero) 3,30

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) 3,30

Pazo Tizón Extramundi (D.O. Ribeiro) 3,30

Vinos blancos

D.O. Rueda

Marqués de Riscal Verdejo Selección Especial La Máquina .. 17,00

José Pariente Verdejo 19,50

D.O. Rias Baixas

Albariño Bouza do Rei 18,00

Albariño Mar de Frades 25,00

D.O. Ribeiro

Pazo Tizón Extramundi 17,50

D.O. Valdeorras

Neno de Viña Somoza Godello 17,50

Cavas y champagnes

Cava Signat Brut nature 21,00

Cava Juvé y Camps Reserva de la Familia 27,00

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 60,00

Rosados

D.O. La Rioja

Izadi Larrosa 16,00

D.O. Navarra

Gran Feudo edición Limitada Las Lías 16,00

Vinos tintos

D.O. Vinos de Madrid

El Regajal Selección Especial 2015 25,00

D.O. Jumilla

Juan Gil 12 meses 2015 20,00

D.O. Toro

Prima 2015 (Bodegas Mauro) 19,00

D.O. Extremadura

Habla del Silencio 2016 20,00

D.O.C. Rioja

Cane crianza Selección Especial 2014	19,00
Contino reserva 2011	24,00
Campillo crianza 2012 (18 meses en barrica)	22,00
Ramón Bilbao crianza 2014	18,00
La Montesa 2014	20,00
Marqués de Vargas reserva 2011	26,00
Muga crianza 2013	28,00
Sierra Cantabria Cavée 2012	25,00

D.O. Ribera del Duero

La Planta 2016 de Arzuaga-Navarro	18,00
Monteabellón 2014	22,00
Pruno 2015	22,00
Arzuaga crianza 2014	28,00
Finca Resalso 2016 (Bodegas Emilio Moro)	19,00
Emilio Moro 2015	32,00
Matarromera crianza 2014	28,00
Pago de Carraovejas crianza 2014	40,00

GRUPO DE RESTAURACIÓN
LA MAQUINA
EST  1982