



arde

Bar & Cafeteria



Compartimos?

Las **croquetas** de la casa 12€
Homemade croquettes
Croquettes maison

Tiras crujientes de pollo marinado con 13€
salsa de curry y piña para dipear
Crispy marinated chicken strips with curry
& pineapple dipping sauce
Lanières de poulet mariné croustillantes
avec sauce curry et ananas

Patatas con dos salsas: brava tradicional y 12€
alioli
Potatoes with two sauces: traditional brava
& aioli
Pommes de terre avec deux sauces : brava
traditionnelle et aioli

Alitas de pollo con salsa búfalo 13,5€
Chicken wings with buffalo sauce
Ailes de poulet sauce buffalo

Rabas de calamar con alioli de lima 16€
Fried squid rings with lime alioli
Calamars frits avec aioli au citron vert

Nachos con guacamole y pico de gallo 12,5€
Nachos with guacamole and pico de gallo
Nachos avec guacamole et pico de gallo

De la huerta

Ensalada César clásica con cogollos, 14€
picatostes, parmesano, pollo crujiente y
salsa César
Classic Caesar salad with baby romaine,
croutons, parmesan and crispy chicken
Salade César classique avec sucrine,
croûtons, parmesan et poulet croustillant

Burrata con tomates de temporada, hojas 15€
tiernas y pesto genovés
Burrata with seasonal tomatoes, baby
leaves and Genovese pesto
Burrata avec tomates de saison, jeunes
pousses et pesto génois

Sandwich & Pizza

“El Mixto”	12€
Triple sándwich de jamón york y queso	
Triple ham and cheese sandwich	
Triple sandwich jambon et fromage	
“Special Club”	15€
Clásico sándwich de pollo con lechuga, tomate, bacon, queso, huevo y mayonesa	
Classic chicken club sandwich with lettuce, tomato, bacon, cheese, egg and mayonnaise	
Club sandwich au poulet, laitue, tomate, bacon, fromage, œuf et mayonnaise	
“Pulled Carrillera”	14,5€
Pan brioche con carrillera de cerdo mechada, cheddar y jalapeños	
Brioche bun with pulled pork cheek, cheddar cheese and jalapeños	
Pain brioché à la joue de porc effilochée, cheddar et jalapeños	
Pincho de tortilla española de huevos camperos	13€
Spanish omelette skewer made with free-range eggs	
Brochette de tortilla espagnole aux œufs fermiers	
Pizza de burrata con pesto de pistachos	15€
Burrata pizza with pistachio pesto	
Pizza burrata au pesto de pistache	
Pizza Astur	
Con chosco de Tineo, queso Afuega'l Pitu y manzana	15€
Pizza with Chosco de Tineo sausage, Afuega'l Pitu cheese and apple	
Pizza au chosco de Tineo, fromage Afuega'l Pitu et pomme	

Rolls & Burger

Tacos de cochinita pibil con salsa de yogur y pico de gallo	14,5€
Cochinita pibil tacos with yogurt sauce and pico de gallo	
Tacos de cochinita pibil avec sauce au yaourt et pico de gallo	
Roll de cachopo asturiano con cebolla caramelizada (6 uds)	13€
Asturian cachopo rolls with caramelised onion (6 pcs)	
Roulés de cachopo asturien avec oignon caramélisé (6 pcs)	
“Astur Burger”	16€
Hamburguesa de ternera asturiana con longaniza de Avilés, pimientos de Padrón y queso de Vidiago	
Asturian beef burger with Avilés sausage, Padrón peppers and Vidiago cheese	
Burger de bœuf asturien avec saucisse d'Avilés, piments de Padrón et fromage de Vidiago	
Bacon Burger	16€
Hamburguesa de ternera con lechuga, bacon dulce, cebolla caramelizada, cheddar y mostaza antigua	
Beef burger with lettuce, sweet bacon, caramelised onion, cheddar cheese and wholegrain mustard	
Burger de bœuf avec laitue, bacon, oignon caramélisé, cheddar et moutarde à l'ancienne	

Los postres de nuestro obrador

"La Fruta" Ensalada de frutas naturales de temporada Seasonal fresh fruit salad Salade de fruits frais de saison	6€
"La Copa" Copa de helados y sorbetes al gusto Ice cream and sorbet selection Coupe de glaces et sorbets au choix	6,50€
"Los Frixuelos" Frixuelos con compota de manzana y yogur cremoso Asturian crêpes with apple compote and creamy yogurt Crêpes asturiennes , compote de pomme et yaourt crémeux	7€
Tarta de queso cremosa con arándanos silvestres Creamy cheesecake with wild blueberries Cheesecake crémeux aux myrtilles sauvages	7€
Arroz con leche requemado Traditional caramelised rice pudding Riz au lait caramélisé	6€
"Recurso de la infancia" Croissant relleno de crema de cacao y avellanas Croissant filled with cocoa and hazelnut cream Croissant garni de crème cacao-noisette	7€
Jarra de cerveza negra y chocolate con caramelo salado Dark beer and chocolate dessert with salted caramel Dessert bière noire et chocolat , caramel salé	6,50€

Aperitivos

Vermut Martini / Padró / Yzaguirre Reserva	3,60€
Vermouth Martini / Padró / Yzaguirre Reserva	
Vermouth Martini / Padró / Yzaguirre Reserva	
Manzanilla Nave Trinidad	4€
Manzanilla Sherry "Nave Trinidad"	
Xérès Manzanilla "Nave Trinidad"	
Vermut especial Arde	6€
Premium Vermouth "Arde"	
Vermouth spécial "Arde"	
Aperol Spritz / Campari	8€
Aperol Spritz / Campari	
Aperol Spritz / Campari	

Aguas, zumos y refrescos

Sprite / Fanta / Coca-Cola / Tonic / Ginger Ale / Zumos / Nestea / Aquarius Bitter	3€
Red Bull	4€
Botella de agua	1,6€ 0,33 l
Bottled water	2,1€ 0,50 l
Bouteille d'eau	3,6€ 1 l

Cervezas

Cerveza de barril

Draft beer	3,10€ 0,25 l
Bière pression	4,70€ 0,40 l

Botella / Bottle / Bouteille

Damm Lemon / Estrella Damm / Free Damm / Voll Damm	3,10€
Bock / Daura Gluten Free / Inedit / Malquerida	3,60€

Licores

Anís / Manzanilla / Orujo / Pacharán Zoco	3,10€
Amaretto / Oporto / Pedro Ximénez / Pacharán Baines	3,60€
Crema de orujo / Frangelico / Malibú / Tequila José Cuervo	4,10€
Baileys	5,20€
Licor 43	6,20€



Caipirinha 10€

Cachaça, azúcar moreno, lima
Cachaça, brown sugar, lime
Cachaça, sucre roux, citron vert

Fresh Cucumber 10€

Gin, manzanilla, menta, lima
Gin, chamomile, mint, lime
Gin, camomille, menthe, citron vert

Fresita Recoleta 10€

Vermouth seco, Prosecco, flores de sauco
Dry vermouth, Prosecco, elderflowers
Vermouth sec, Prosecco, fleurs de sureau

Gin Basil Smash 10€

Gin, albahaca, jarabe, limón
Gin, basil, syrup, lemon
Gin, basilic, sirop, citron

Mojito de pera, de mango o clásico 10€

Ron blanco, soda, lima, hierbabuena, sirope
White rum, soda, lime, mint, syrup
Rhum blanc, soda, citron vert, menthe, sirop

Negroni Sour 10€

Gin, vermouth rosso, bitter, cítricos, sirope
Gin, rosso vermouth, bitter, citrus, syrup
Gin, vermouth rosso, bitter, agrumes, sirop

Pink Barbie 10€

Gin, lima, granada
Gin, lime, pomegranate
Gin, citron vert, grenade

St. Germain Spritz 10€

St. Germain, soda, limón, burbuja
St. Germain, soda, lemon, bubble
St. Germain, soda, citron, bulle

Moscow Mule 12€

Vodka, lima, jarabe, jengibre, menta
Vodka, lime, syrup, ginger, mint
Vodka, citron vert, sirop, gingembre, menthe

Penicillin 12€

Whisky, jengibre, lima, miel, ahumado
Whiskey, ginger, lime, honey, smoked
Whisky, gingembre, citron vert, miel, fumé

Ginebras

Beefeater / Bombay / Orbayu / Puerto de Indias / Seagram's / Tanqueray	8,25€
Bombay Sapphire / Bulldog	9,25€
Martin Miller's / Nordés	11,50€
Hendrick's	13,50€
G'Vine	14,50€
Gin Mare	15,50€

Ron

Areucas / Bacardí / Bacardí Limón Brugal	8,25€
/ Cacique / Legendario	9,25€
Barceló	10,50€
Havana 7	20,50€
Kraken	

Vozka

Absolut	8,25€
Absolut Citron	9,25€
Grey Goose	15,50€

Whisky

Ballantine's / J&B / Johnnie Walker Red Label / White Label	8,25€
Jack Daniel's / Jameson	9,25€
Cardhu / Johnnie Walker Black Label	14,50€
Chivas 18	20,50€
Macallan Amber	26€

Cafés

Café solo / Café con leche	1,85 €
Espresso / Coffee with milk	
Expresso / Café au lait	
Suplemento hielo	0,25 €
Ice supplement	
Supplément glace	
Tés / Infusiones	1,85 €
Teas / Herbal infusions	
Thés / Infusions	
Carajillo (café con azúcar, limón, orujo o coñac)	4,00 €
Espresso with liqueur (sugar, lemon, orujo or cognac)	
Café avec liqueur (sucre, citron, orujo ou cognac)	
Cappuccino (café, leche espumada y chocolate rallado)	4,00 €
Cappuccino (espresso, milk foam and grated chocolate)	
Cappuccino (espresso, mousse de lait et chocolat râpé)	
Cappuccino al chocolate	4,00 €
Mocha (espresso, hot chocolate, milk foam)	
Mocaccino (espresso, chocolat chaud, mousse de lait)	
Café irlandés	
Irish coffee (coffee, whisky, cream and cinnamon)	6,00 €
Café irlandais (café, whisky, crème et cannelle)	

arde
bar

Buen provecho

Good appetite

Bon appétiti

