

arde
restaurante

Compartimos?

Jamón ibérico de bellota con tostas de pan cristal, tomate natural y AOVE 25€

Acorn-fed Iberian ham with crispy glass bread, fresh tomato and extra virgin olive oil

Jambon ibérique de bellota avec pain cristal croustillant, tomate fraîche et huile d'olive vierge extra

Nuestra mejor selección de **quesos asturianos** con hojas de pan cristal 18€

Our finest selection of **Asturian cheeses** with crispy glass bread

Notre meilleure sélection de **fromages asturiens** avec pain cristal croustillant

Las **croquetas** de la casa 12€

Homemade croquettes

Croquettes maison

Zamburiñas braseadas con ajada tradicional (6 uds) 24€

Grilled queen scallops with traditional garlic dressing (6 pcs)

Petites coquilles Saint-Jacques grillées, sauce traditionnelle à l'ail (6 pcs)

De la huerta

Burrata con ensalada de tomates de temporada, hojas tiernas y pesto genovés 15€

Burrata with seasonal tomato salad, baby leaves and Genoese pesto

Burrata avec salade de tomates de saison, jeunes pousses et pesto génois

Verdinas de Llanes estofadas con guiso de verduritas y txangurro 16€

Stewed verdinas beans from Llanes with vegetable ragout and spider crab

Haricots "**verdinas**" de Llanes mijotés aux petits légumes et crabe royal

Especialidades de la casa

Pastel de cabracho con mayonesa de oricios 14€

Scorpionfish pâté with sea urchin mayonnaise

Terrine de rascasse, mayonnaise aux oursins

Crema de mariscos del Cantábrico 12€

Cantabrian seafood cream soup

Velouté de fruits de mer de la mer Cantabrique

Arroz cremoso mar y montaña de langostinos y setas silvestres 18€

Creamy "mar y montaña" rice with king prawns and wild mushrooms

Riz crémeux "mer et montagne" aux langoustines et champignons sauvages

Made in Asturias

Tortos de maíz con picadillo, crema de queso azul y membrillo 14€

Corn fritters with seasoned minced pork, blue cheese cream and quince

Galettes de maïs au hachis épicé, crème de fromage bleu et coing

Fabada tradicional con su compango 17€
Traditional Asturian **bean stew** with cured meats

Fabada asturienne traditionnelle et ses charcuteries

Cachopo de ternera con salsa de queso Cabrales 19€

Breaded veal **cachopo** stuffed with ham and cheese, Cabrales cheese sauce

Cachopo de veau farci jambon-fromage, sauce au Cabrales

De los Fogones

Lomo de **bacalao confitado** con pilpil de manzana 19€

Confit cod loin with apple pil-pil sauce

Dos de **cabillaud confit**, sauce pil-pil à la pomme

Suprema de rodaballo asado con verduritas salteadas y salsa vermut 25€

Roasted turbot supreme with sautéed vegetables and vermouth sauce

Suprême de turbot rôti, légumes sautés et sauce au vermouth

Pulpín de Pedrero con cremoso de patata y pimentón ahumado 24€

Baby octopus with creamy potato purée and smoked paprika

Poulpe tendre, purée de pommes de terre et paprika fumé

Pitu de Caleyá guisado tradicional con sus patatinos 18€

Traditional free-range **Asturian chicken** stew with baby potatoes

Poulet fermier asturien mijoté, petites pommes de terre

Solomillo de ternera asado con salteado de setas y crema de guisantes 25€

Roasted beef tenderloin with sautéed mushrooms and pea cream

Filet de bœuf rôti, poêlée de champignons et crème de petits pois

Chuleta de ternera asturiana IGP (500 g) con guarnición clásica de patatas 27€

Asturian PGI **beef T-bone** steak (500 g) with classic fries

Côte de bœuf asturienne IGP (500 g), garniture classique de pommes de terre

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€
"Reuerdo 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€



CHILDREN MENU / MENU ENFANTS

Pasta del día con tomate	9€
Pasta with tomato sauce	
Pâtes à la sauce tomate	
Arroz a la cubana	9€
Cuban-style rice (with fried eggs and tomato sauce)	
Riz à la cubaine (avec oeufs au plat et sauce tomate)	
Hamburguesa de pollo con patatas fritas	9€
Chicken burger with chips	
Burger au poulet et frites	
Tortilla a la francesa	9€
Plain omelette	
Omelette nature	
Croquetas con patatas fritas	9€
Croquettes with chips	
Croquettes et frites	
Pescado con patatas fritas	12€
Fish and chips	
Poisson et frites	
Escalope de pollo con patatas fritas	12€
Chicken escalope with chips	
Escalope au poulet et frites	

Buen provecho
Good appetite
Bon appétit