



arde

Room Service

Compartimos?

Las croquetas de la casa Homemade croquettes Croquettes maison	12€
Tiras crujientes de pollo marinado con 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	13€
Patatas con dos salsas: brava tradicional y alioli Potatoes with two sauces: traditional brava & aioli Pommes de terre avec deux sauces : brava traditionnelle et aïoli	12€
Alitas de pollo con salsa búfalo Chicken wings with buffalo sauce Ailes de poulet sauce buffalo	13,5€
Rabas de calamar con alioli de lima Fried squid rings with lime alioli Calamars frits avec aïoli au citron vert	16€
Nachos con guacamole y pico de gallo Nachos with guacamole and pico de gallo Nachos avec guacamole et pico de gallo	12,5€

De la huerta

Ensalada César clásica con cogollos, 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	14€
Burrata con tomates de temporada, hojas tiernas y pesto genovés Burrata with seasonal tomatoes, baby leaves and Genovese pesto Burrata avec tomates de saison, jeunes pousses et pesto génois	15€

Sandwich & Pizza

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

Rolls & Burger

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

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€

Aguas, zumos y refrescos

Sprite / Fanta / Coca-Cola / Tonic /
Ginger Ale / Zumos / Nestea / Aquarius
Bitter 3€

Red Bull 4€

Botella de agua 1,5€ 0,33 l
Bottled water 2€ 0,50 l
Bouteille d'eau 3,5€ 1 l

Cervezas

Cerveza de barril

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

Botella / **Bottle** / Bouteille 3,10€
Damm Lemon / Estrella Damm / Free
Damm / Voll Damm

Bock / Daura Gluten Free / Inedit /
Malquerida 3,70€

Vinos por copas

Consulte a nuestro personal de sala por las referencias actuales