



arde

Room service

Croquetas de ibérico 12€

Iberian **croquettes**

Croquettes ibériques



Tiras de pollo crujientes marinadas y con salsa de curri y piña para dipear 12€

Crispy marinated **chicken strips** with curry and pineapple sauce for dipping

Lanières de poulet marinées croustillantes avec sauce au curry et à l'ananas pour tremper



Selección de quesos asturianos con tostas de pan de maíz y toppings 18€

Selection of **Asturian cheeses** with corn bread toast and toppings

Sélection de **fromages asturiens** avec pain grillé et garnitures de maïs



Pincho de tortilla española de huevos camperos 12€

**Spanish omelette** skewer with free-range eggs

Brochette d'omelette **espagnole** aux œufs fermiers



## Especialidades Veggie

VEGGIE SPECIALTIES / SPÉCIALITÉS VÉGÉTARIENNES

**Hummus** libanés con “Pappadums” crujientes y cúrcuma 12€

**Lebanese hummus** with crunchy “Pappadums” and turmeric

**Houmous** libanais aux «Pappadums» croquants et curcuma



“Veggie crisps” pequeños bocados veganos con chutney de verduras 10€

“Veggie crisps” small vegan bites with vegetable chutney

«Veggie crisps» petites bouchées vegan au chutney de légumes



**Puntalette.** Falso risotto de puntalette con pesto cremoso, tomatitos y parmesano 14€

**Puntalette.** False Puntalette risotto with creamy pesto, tomatoes and parmesan

**Puntalette.** Faux risotto de Puntalette au pesto crémeux, tomates et parmesan



## De la huerta

FROM THE GARDEN / DU JARDIN

**Ensalada César** con cogollos, picatostes, parmesano, pollo crujiente y el condimento César 14€

**Caesar salad** with florets, croutons, parmesan, crispy chicken and Caesar seasoning

**Salade César** avec fleurons, croûtons, parmesan, poulet croustillant et assaisonnement César



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

**Burrata** with seasonal tomato salad, young leaves and Genoese pesto

**Burrata** avec salade de tomates de saison, jeunes feuilles et pesto génois



# Sandwich & Pizza

**“Sandwich mixto”**. Triple sandwich de jamón york y queso 11€

**“Mixed sandwich”**. Triple ham and cheese sándwich

**“Sandwich mixte”**. Sandwich triple jambon et fromage



**“Special club”**. Sandwich de pollo con lechuga, tomate, beicon, queso, huevo y mayonesa 15€

**“Special club”**. Chicken sandwich with lettuce, tomato, bacon, cheese, egg and mayonnaise

**«Club spécial»**. Sandwich au poulet avec laitue, tomate, bacon, fromage, œuf et mayonnaise



**“Pulled carrillera”**. Pan brioche con carne melosa mechada, cheddar y jalapeños 14€

**“Pulled cheek”**. Brioche bread with creamy shredded meat, cheddar and jalapeños

**«Joue tirée»**. Pain brioché avec viande râpée crémeuse, cheddar et jalapenos



**“Brioche ribs”**. Pan brioche de carne de costilla con salsa barbacoa y piparras en tempura 14€

**“Brioche ribs”**. Rib meat brioche bread with barbecue sauce and tempura peppers

**«Côtes briochées»**. Pain brioché à la viande de côtes levées avec sauce barbecue et poivrons tempura



**Pizza de burrata**, con tomatitos y tartufata 15€

**Burrata pizza** with tomatoes and tartufata

Pizza burrata aux tomates et tartufata



**Pizza Astur** con chosco de Tineo, queso Afuega'l Pitu y manzana 15€

**Astur pizza** with Tineo chosco, Afuega'l Pitu cheese and apple

Pizza asturienne au chosco Tineo, fromage Afuega'l Pitu et pomme



# Rolls & Burger

“Roll criski” con ternera roja y foie (6uni) 18€

“Roll criski” with red beef and foie (6uni)

«Roll criski» au bœuf rouge et foie (6uni)



“Roll de cachopo asturiano” con cebolla caramelizada (6uni) 12€

“Asturian cordon bleu roll” with caramelized onion (6uni)

«Rouleau cordon bleu asturien» avec oignon caramélisé (6uni)



“Astur burger” con ternera asturiana, longaniza de Avilés,  
pimiento de Padrón y queso Vidiago 15€

“Astur burger” with Asturian beef, Avilés sausage, Padrón pepper and Vidiago cheese

«Burger asturien» avec bœuf asturien, saucisse d'Avilés, poivre Padrón et fromage Vidiago



“Beicon burger” de ternera, beicon dulce, lechuga,  
cebolla caramelizada, cheddar y mostaza antigua 15€

“Bacon burger” with beef, sweet bacon, lettuce,  
caramelized onion, cheddar and old mustard

«Bacon burger» au bœuf, bacon sucré, laitue, oignon  
caramélisé, cheddar et vieille moutarde



“Veggie burger” con carne vegetal,  
rúcula, manzana y baba ganoush 14€

“Veggie burger” with vegetable meat, arugula, apple and baba ganoush

«Burger végétarien» avec viande végétale, roquette, pomme et baba ganoush



Precios con IVA incluidos / Price VAT included / Prix TVA comprise

Gluten / Gluten / Gluten Frutos con cáscara / Nuts / Fruits a coques Crustáceos / Crustaceans / Crustacé

Huevos / Eggs / Eufs Lácteos / Milk / Laitiere Pescado / Fish / Poisson Moluscos / Molluscs / Mollusques

Sulfitos y SO2 / Sulphites and SO2 / Sulfites et SO2 Soja / Soya / Soja Sesam / Sésamo / Sesame / Sésame

Vegetariano / Vegetarian / Végétarien Vegano / Vegan

# Los postres de nuestro obrador

DESSERTS

**Ensalada de frutas** naturales de temporada

6€

Natural seasonal **fruit salad**

Salade de fruits nature de saison



**Surtido de helados** y sorbetes al gusto

6.50€

Assortment of **ice creams and sorbets** to taste

Assortiment de **glaces et sorbets** au choix



**Frixuelos** con compota de manzana

7€

y yogur cremoso

**Crepes** with applesauce and creamy yogurt

Crêpes à la compote de pommes et au yaourt crémeux



**Tarta de queso cremosa “Asturias edition”**, con queso “Afuega'l pitu”

7€

y arándanos silvestres

Creamy “Asturias edition” **cheesecake**, with “Afuega'l pitu” cheese and wild blueberries

**Cheesecake** crémeux « Édition Asturias », avec fromage

« Afuega'l pitu » et myrtilles sauvages



**Arroz con leche** caramelizado

6€

Caramelized **rice pudding**

Riz au lait caramélisé



**Brownie** de chocolate tierno con crema de

7€

cacao y avellanas, dulce de leche y marshmallows

Soft chocolate **brownie** with cocoa cream and hazelnuts, dulce de leche and marshmallows

**Brownie** au chocolat avec crème de cacao et noisettes, dulce de leche et guimauves



**BLANCO / WHITE / BLANC**

Viña Salceda 19€  
D.O. Rueda / Verdejo

Belondrade y Lurton 45€  
D.O. Rueda / Verdejo

**ROSADO / ROSÉ**

Kármán 19€  
D.O. Rioja / Viura Garnacha tinta

Hito C21 20€  
D.O. Ribera de Duero / Tinta del país

**TINO / RED / ROUGE**

Murillo Viteri 19€  
D.O. Ca. Rioja / Tempranillo Graciano Mazuelo

Abadía Retuerta Selección especial 38€  
D.O. Castilla y León / Tempranillo Cabernet S Syrah

*Espumosos* **SPARKLING / MOUSSEUX**

Stars Brut Reserva 19€  
D.O. Cava / Xarel lo Macabeo Parellada

Privat Brut Nature Cuvee Rosé 21€  
D.O. Cava / Xarel lo Macabeo Parellada Chardonnay

Taittinger Brut Reserve 65€  
AOC Champagne / Chardonnay Pinot Noir Meunier

## *Aguas, zumos y refrescos*

### **SOFT DRINKS / BOISSONS NON ALCOOLISÉES**

Sprite / Fanta/ Coca cola/ Tónica Schweppes/ Ginger Ale/ Zumos/  
Nestea/ Aquarius/ Bitter 3€

Red Bull 4€

Botella de agua 0,33L / 0,5L / 1L 1,50€ 0,33L  
**Bottle of water 0,33L / 0,5L / 1L** 2€ 0,5L  
Bouteille d'eau 0,33L / 0,5L / 1L 3,5€ 1L

## *Cervezas* **BEERS / BIÈRES**

**CERVEZA DE BARRIL 0,25L / 0,40L** 3€/4,5€  
Draught lager / dark 0,25L / 0,40L  
Bière pression blonde / brune 0,25L / 0,40L

### **BOTELLA / BOTTLE / BOUTEILLE**

Damm Lemon / Estrella Damm / Free Damm / Free Damm 3€  
Tostada / Voll Damm  
Bock / Daura Gluten Free / Inedit / Malquerida 3,50€

Buen provecho  
Good appetite  
Bon appétit