



arde

restaurante



Compartimos?

WE SHARE? NOUS PARTAGEONS?

Jamón ibérico de bellota cortado a mano 25€
con focaccia, tomate natural y AOVE
Hand-cut Iberian acorn-fed ham with
focaccia, natural tomato and olive oil
Jambon ibérique de bellota coupé
à la main avec focaccia, tomate
naturelle et huile d'olive



Selección de quesos asturianos con tostas 18€
de pan de maíz y toppings
Selection of Asturian cheeses with
corn bread toast and toppings
Sélection de **fromages asturiens** avec
pain grillé et garnitures de maïs



Croquetas de cecina y queso de cabra 12€
Cured meat and goat cheese croquettes
Croquettes de charcuterie
et fromage de chèvre



Zamburiñas braseadas con ajada cítrica 4uni 12€
Braised scallops with citrus garlic 8uni 24€
Coquilles Saint-Jacques braisées
à l'ail et aux agrumes



De la huerta

FROM THE GARDEN DU JARDIN

Burrata con ensalada de tomates de 15€
temporada, hojas tiernas y pesto genovés
Burrata with seasonal tomato salad,
young leaves and Genoese pesto
Burrata avec salade de tomates de
saison, jeunes feuilles et pesto génois



Verdinas de Llanes estofadas con 16€
guiso de verduritas, txangurro y almejas
Stewed Llanes green beans with
vegetable stew, crab and clams
Ragoût de **haricots verts** de Llanes cuits
avec ragoût de légumes, crabe et palourdes



Especialidades de la casa

HOUSE SPECIALTIES SPÉCIALITÉS MAISON

Pastel de cabracho con mayonesa de oricios 14€
Scorpionfish cake with sea
urchins mayonnaise
Gâteau de rascasse à la mayonnaise oursins



Crema de centollo 10€
Crab cream
Crème de crabe



Arroz mar y montaña de setas de 17€
temporada y algas del Cantábrico
Sea and mountain rice with seasonal
mushrooms and Cantabrian seaweed
Riz de mer et de montagne
aux champignons de saison et
aux algues cantabriques



Made in Asturias

Tortos de maíz con codorniz escabechada 15€
(4 unidades)

Corn cakes with pickled quail (4 units)

Galettes de maïs aux cailles
marinées (4 unités)



Fabada tradicional con su compango 16€

Traditional bean stew with its compango

Ragoût de haricots traditionnel
avec son compango

Cachopo de ternera con salsa 19€
de queso Cabrales

Beef cordon bleu with Cabrales cheese sauce

Cordon bleu de bœuf avec
sauce au fromage Cabrales



De los fogones

FROM THE STOVES DES FOURNEAUX

Lubina con salteado verduras, crema de 21€
coliflor y toques cítricos

Sea bass with sautéed vegetables,
cauliflower cream and citrus touches

Bar aux légumes sautés, crème de
chou-fleur et touches d'agrumes



Merluza del Cantábrico con toffee de 19€
guisantes, cecina y avellanas

Cantabrian hake with pea toffee,
cured meat and hazelnuts

Merlu cantabrique au caramel aux
pois, charcuterie et noisettes



Pulpo braseado con teja de queso 24€
Pría y suave crema de ajo confitado

Braised octopus with Pría cheese
tile and soft confit garlic cream

Poulpe braisé avec tuile de fromage
Pría et crème molle d'ail confit



Pechuga de pollo cocida en su punto 18€
con pimientos del piquillo y queso La Peral

Chicken breast cooked just right with
piquillo peppers and La Peral cheese

Poitrine de poulet cuite juste avec des
piments piquillos et du fromage La Peral



Solomillo de ternera con patatas, 25€
pimientos y tartufata

Beef tenderloin with potatoes,
peppers and tartufata

Filet de bœuf aux pommes de
terre, poivrons et tartufata

“El Wellington” de solomillo de 21€
cerdo ibérico con manzanas asadas

Iberian pork Wellington sirloin
with roasted apples

Surlonge de porc ibérique

Wellington aux pommes rôties



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 y yogur cremoso 7€
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” y arándanos silvestres 7€
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 con helado de canela y arroz críspy 7€
Rice pudding with cinnamon ice cream and crispy rice
Riz au lait avec glace à la cannelle et riz croustillant
🍷 🌱

Brownie de chocolate tierno con crema de cacao y avellanas, dulce de leche y marshmallows 7€
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
🍷 🍷 🌱 🌿

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



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

