



# EL CENADOR CON VIENTO del

VOL.1 Nº1

LLANES · ASTURIAS · MÉXICO

## POESÍA QUE NO FALTE

Este vetusto y noble edificio en el que te encuentras fue en su día la capilla del convento de la Encarnación. Su azarosa vida le llevó de cenobio a cuartel del ejército de Napoleón durante la Guerra de la Independencia. Después, las leyes liberales, la desamortización, y la sana obsesión de los indianos por la educación, lo convirtieron en renombrado colegio. Hoy nos brinda su historia con el ánimo de confortar el cuerpo y el espíritu del viajero.

En este entorno único, queremos mostrarte la fusión de dos culturas. La emigración a América es uno de los hechos históricos más significativos de Llanes. Los «indianos» en su ir y venir acercaron ambos continentes, construyeron pequeños y atractivos palacetes, plantaron palmeras en sus huertos, enriquecieron el humilde traje de las aldeanas hasta convertirlo en una primorosa obra de arte...

















Así también con nuestra gastronomía, enriqueciéndola con ese nuevo mundo de colores y sabores.

Valgan estos platos como sentido homenaje a todos aquellos que, en su ir y venir, convirtieron el ancho mar en un puente.

Gracias por acompañarnos, por abrazarnos en este viaje. Y, como escribió el poeta, “recuerda siempre que te espero”.

## PRIMER TIEMPO

### LOS CLÁSICOS DE PICAR

Jamón ibérico.....	22,00 €	
Paté de cabracho.....	18,00 €	  
Espárragos de Navarra “El Escolar” con trucha del río Bedón.....	20,00 €	
Anchoas Hazas de Lastres con pimientos asados caseros.....	26,00 €	
Las croquetinas del convento.....	18,00 €	  
Calamares del Cantábrico.....	25,00 €	 
Almejas a la marinera.....	30,00 €	  
<i>Opción sin gluten</i>		
Nuestra tabla de quesos asturianos y sidra de hielo....	29,00 €	  
<i>Opción sin gluten</i>		

### LOS VERDES DE ASTURIAS

Ensalada asturiana.....	22,00 €	  
Ensalada cantábrica.....	22,00 €	 
Ensalada México.....	28,00 €	 
Menestra de verduras.....	22,00 €	

### LES FABES

Fabada asturiana auténtica.....	25,00 €	
Fabes con almejas.....	28,00 €	  
<i>Opción sin gluten</i>		

### SUGERENCIA DE CUCHARA Y PASTA

La crema/ sopa del día.....	16,00 €	
Pasta del día.....	22,00 €	 

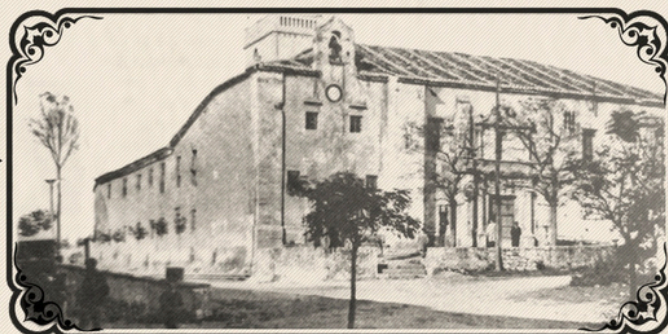
### SUGERENCIA INDIANA

De nuestra herencia mexicana.....	20,00 €	
-----------------------------------	---------	--

## PARA ZARPAR

El aperitivo del día



10 €



## SEGUNDO TIEMPO

### LOS ARROCES













Precio por persona, mínimo 2 raciones

Arroz a la marinera.....	26,00 €	 
Arroz con pitu de caleya.....	26,00 €	

### LOS GUISOS DEL CONVENTO

Callos a la asturiana.....	24,00 €
Las manitas.....	24,00 €

### MAR Y MONTAÑA

Merluza a la sidra.....	32,00 €	 
Bacalao a la vizcaína.....	32,00 €	 
Cachopo Cantábrico.....	32,00 €	  
Cachopo Don Paco.....	28,00 €	  
Solomillo IGP Asturias.....	35,00 €	
Suplemento Menú Descubrimiento	6,00 euros €	
Chef Burger Don Pelayo.....	20,00 €	 

### LAS SUGERENCIAS DE COCINA DE MERCADO

Nuestra propuesta para disfrutar de los mejores productos de temporada

## MENÚ DESCUBRIMIENTO

El aperitivo del día

### PRIMER TIEMPO

Un plato de su elección de los clásicos de picar, los verdes de Asturias, las fabes, sugerencias de cuchara o de herencia mexicana  
*Algunos platos tienen suplemento*

### SEGUNDO TIEMPO

Un plato de su elección de los arroces, los guisos del convento, mar y montaña o de las sugerencias de cocina de mercado  
*Algunos platos tienen suplemento*

### TERCER TIEMPO

Un plato de su elección de la repostería del Convento  
*Algunos platos tienen suplemento*

### BODEGA

Sidra D.O Pomarina Brut  
Sidra D.O El Gaitero Rosé  
Sidra de mesa D.O Pomarina

Carrasviñas Blanco Rueda  
Marqués de Cáceres Blanco Rueda  
Mara Godello Blanco

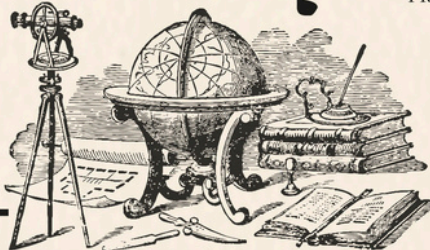
Alfonso García Cortecillas Rioja de autor rosado

Alfonso García Cortecillas Rioja de autor tinto  
Beronia Edición limitada Crianza Rioja  
Portia Ribera de Duero

Agua mineral


Servicio de pan incluido

58,00 €



## TERCER TIEMPO

### LA REPOSTERÍA DEL CONVENTO

Arroz con leche.....	8,00 €	 
Tarta de turrón.....	8,00 €	   
<i>Opción sin gluten</i>		
Tarta de manzana.....	8,00 €	  
Tarta de queso.....	8,00 €	  
Flan de la casa.....	6,50 €	 
Helados Revuelta.....	7,50 €	



Servicio de pan 2,20 €

Pan Sin Gluten 3,50 €

## MENÚ INFANTIL

Aperitivo: nuestras croquetinas

Spaguetti con tomate,  
escalope con patatas  
o fritos de merluza con patatas





Postre, agua mineral

Servicio de pan incluido

15,00 €



## MENÚ FABADA

Paté de cabracho   
Fabada asturiana auténtica  
Repostería del Convento

Bodega:

Rioja de autor

Alfonso García Cortecillas

Servicio de pan incluido

32,00 €



PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE ANISAKIS.  
PREVIAMENTE CONGELADOS O PROCEDENTES DE  
ACUICULTURA GARANTIZADA

El Penador del  
**Convento**  
RESTAURANTE