

# Entradas

Euros

<i>Jamón de bellota Gran Reserva</i>	20,90
<i>Ensalada al estilo Panduku</i> <i>De huerta y mar para dos personas</i>	15,66
<i>Anchoas de Lastres</i> <i>Con tiras de pimientos asados del Bierzo, salpicados con</i> <i>ajos rojos y aceite de oliva Virgen "Fuenroble"</i>	15,40
<i>Ensalada templada de Bacalao y Aguacate</i> <i>Al aliño de aceite oliva virgen y vinagre de Módena</i>	15,22
<i>Salpicón de Pixín y Langostinos</i>	16,40
<i>Tostaditas de foie</i> <i>Con dulce de manzana</i>	16,09
<i>Setas a la plancha con langostinos al ajillo</i>	11,34
<i>Parrillada de Verduras a la Plancha</i> <i>Con Sofrito de Ajo y Virutas de Jamón</i>	11,77
<i>Repollo guisado relleno de Ternera</i> <i>Asturiana Sobre puré de patata</i>	12,20
<i>Patatas con Langostinos</i> <i>A la Ajada Gallega</i>	12,85
<i>Corona de Langostinos Horneado</i> <i>Con verduras fritas y salsa agridulce de piquillo</i>	12,59
<i>Fabada Asturiana</i>	12,96

*IVA Incluido*

# Pescados

<i>Merluza de Cudillero</i>	21,90
<i>En salsa de sidra con manzanitas</i>	
<i>Merluza Horneada</i>	21,90
<i>Con Guisantes y virutas de Jamón Ibérico</i>	
<i>Pixín a la Marinera</i>	21,89
<i>Con Mejillones y Langostinos</i>	
<i>Pixín a la ajada gallega</i>	21,89
<i>Con cachelo y cebolla confitada</i>	
<i>Bacalao Horneado</i>	19,90
<i>En fondo de pisto y verduras fritas</i>	
<i>Lubina al Horno</i>	27,66
<i>Sobre fondo de cebolla y patata panadera</i>	

# Carnes

Euros.

<i>Solomillitos de Ternera Asturiana</i>	17,17
<i>A la sidra con bolitas de manzana en nido de patata</i>	
<i>Cachopines de Lomo de ternera</i>	14,25
<i>Al queso ahumado de Pria con guarnición</i>	
<i>Chuletillas de Lechazo a la sartén</i>	16,50
<i>Con patata paja y pimientos italianos</i>	
<i>Entrecot de Ternera Asturiana al Grill</i>	18,38
<i>Con patatas y pimientos verdes</i>	
<i>Solomillo al Foie</i>	19,87
<i>Con cascada de verduras fritas al aroma de Armagnac</i>	
<i>Filetitos de Ternera Asturiana al Grill</i>	13,93
<i>Al Queso de la Peral con Setas de Temporada y Patata Panadera</i>	

IVA Incluido

# *Nuestros Arroces De Hoy*

	<i>(Mínimo dos Personas)</i>	<i>Euros.</i>
<i>Arroz con Jabalí</i>	<i>(Meloso)</i>	<i>13,50</i>
<i>Arroz con Pitu</i>	<i>(Meloso)</i>	<i>14,58</i>
<i>Arroz con Calamares en su Tinta</i>	<i>(Meloso)</i>	<i>15,22</i>
<i>Arroz con Vegetales y Oricios</i>	<i>(Seco)</i>	<i>14,14</i>
<i>Arroz con Setas de temporada y Sabadiego</i>	<i>(Seco)</i>	<i>12,41</i>
<i>Arroz Abanda</i>	<i>(Seco)</i>	<i>13,93</i>

## *Menú Fabes*

*Jamón Ibérico de Recebo  
Migas de Bonito ala Ajillo  
Fabes con Centollo*

### *Postre*

*Tocinillo de Cielo con Helado  
De Pasas y Nueces*

### *Bebida*

*Rioja Tomas Arronte Crianza*

*22.€ Persona Mínimo 2*

*IVA Incluido*

## *Menú Especial*

*Cecina con queso de cabra  
Gambas frescas de Huelva a la plancha  
Arroz Pescado y Marisco*

*Postres  
Sugerencias de la Casa*

*Bebida  
A Escoger de Nuestra Selección*

*25. € Mínimo dos personas Iva Incluido*

*Información de alergenios alimentarios a disposición del consumidor*