



ASÓMATE A NUESTRA CARTA

para comenzar y compartir

DE LA TIERRA

- Jamón ibérico de bellota al corte 15 € 22,80 €
(100% ibérico de bellota, Sierra de Jabugo)
- Cecina Premium de Wagyu..... 21,50 €
- Croquetas caseras de jamón ibérico.....7,50 € 12 €

DEL MAR Y LA HUERTA

- Cebollas rellenas (de carrillera ibérica o marisco).....17 €
- Lacón con cachelos y su verdura 14,60 €
- Anchoas del Cantábrico (Captura de Primavera)..... 19,50 €
(Hazas, Don Bocarte, Catalina y López)
- Calamares de potera fritos.....11 € 17,00 €
- Fritos de merluza del pinchu.....20 €
- Fritos de rape en tempura crujiente y mahonesa de lima.....24 €
- Pulpo de nuestros pedreros (gallega o parrilla).....20 €
- Ensaladilla de centollo del Cantábrico, espuma de mahonesa de langostino, piñones y algas..... 18 €
- El salpicón de Borja..... 24 €
(Pulpo, bogavante, rape y gambas, hecho al momento)
- **Alcachofas con almejas en salsa verde 20 €**
- **Parrillada de verduras Noisette, escabeche y cilantro .. 15 €**
- **Ensalada "Tierra y mar"**
(Cogollos de Tudela, ventresca de bonito, pimientos asados, anchoas del Cantábrico y rallado de queso Manchego).....17 €
- **Ensalada "La Peskateria"**
(Anguila y salmón ahumados, con tartar de tomate, encurtidos y aguacate)..... 18 €

mariscos

Disfruta los mariscos que recibimos de las lonjas de OGrove, Ribadesella, Llanes y Pedreña : (precios según lonja)

- **Percebes**
- Mediano.....15 €
- Gordo 18-25 €
- Extra 25-30 €
- Almeja de Carril (marinera o sartén) 1/2 kg.22 €
- Mejillones (vapor, marinera o vinagreta) (En temporada).....12 €
- Berberechos (vapor o plancha).....18 €
- Zamburiñas (a la plancha) 1/2 kg.....19 €
- Navajas14 €
- Bogavante 55-80 € kg.
- Andariques (nécora)6-9 € ud.
- Cigala (unidad) 8-13 €
- Ñocla (buey de mar)30 € kg.
- Centollo (- de 1 Kg.)30 € kg.
- Centollo (+ de1 Kg.).....45 € kg.
- **Gambas de Atlántico (cocida o plancha)**
- Blanca de Huelva
- 200 gr.....22 €
- 150 gr.....16 €
- 100 gr.....12 €
- Roja (Alistado) del Golfo de Cádiz
- 275 gr.....23 €
- Carabineros (unidad) 9 -15 €

y para los peques sólo para niños

Plato a elegir:

Tallarines en salsa de tomate o boloñesa con parmesano o plato variado (Patatas fritas, croquetas caseras de jamón ibérico, calamares de potera fritos y escalopin de ternera)

Postres (Tarrina de helado o yogur natural)

Agua o refresco..... 8 €

los guisos de mi güela

(nuestro personal les avisará de la disponibilidad)

- Sopa de pescado y marisco (En temporada de invierno)10 €
- Fabada Asturiana.....18 €
- Fabes con almejas18 €
- Verdines de Ardisana con centollo 19,50 €
- Garbanzos de Fuente Saúco con bogavante22 €

arroces

- Arroz con calamares de potera en su tinta18 €
- Arroz con pulpo y almejas (Para dos personas).....40 €
- Arroz con pulpo y andariques (Para dos personas)40 €
- Arroz caldoso con bogavante (1kg.) (Para dos personas) 65,50 €

pescados

Cocinamos a tu gusto (horno, plancha, a la sidra, romana, salsa verde...) los pescados que llegan cada día de las rulas de Ribadesella, Llanes, Tazones y Luarca. Si lo deseas, te ayudamos a decidir encantados.

(precios según rula)

Y TAMBIÉN

- Merluza del pincho de Ribadesella rellena de centollo y langostinos
- Merluza con almejas y alcachofas en salsa verde
- Lomos de pescado con salsa de boletus, crujiente de jamón ibérico y foie

parrilladas

- Parrillada de mariscos del Cantábrico, para dos personas 120 €

carnes

- Tacos de solomillo de ternera salteados con asadillo de pimientos 23,30 €
- Manos de gochu 15,80 €
- Cabritu guisau de los Picos de Europa 19,80 €
- Cachopo de ternera asturiana "El Peskatero" 26,50 €
- Entrecot de vaca Premium a la parrilla (según peso).....45 € kg.

postres caseros

solicite nuestra carta