

ENTRÉES

1	Coppa (échine affinée de porc ibérique élevé aux glands) JOSELITO	20.00 €
2	Croquettes crémeuses de fruits de mer	15.90 €
3	Croquettes crémeuses de jambon de Jabugo	15.90 €
4	Bouchés pannées de lotte avec sauce tartare	25.00 €
5	Bouchés pannées de congre	22.00 €
6	Pétoncles noirs	23.00 €
7	Couteaux de mer	18.00 €
8	Calmars frais	24.00 €
9	Poulpe de Tazones sur parmentier de pommes de terre	24.00 €
10	Terrine de rascasse rouge	17.00 €

SALADES

11	Salade de morue	19.00 €
12	Salade de poulpe et crevettes à l'ail	20.00 €
13	Anchois Don Bocarte XL avec poivrons rôtis	19.00 €

RIZ | SPÉCIALITÉ MAISON

Tous nos plats de riz peuvent être au bouillon, moelleux ou secs. Ils sont élaborés avec Acquerello, déclaré le meilleur riz au monde. 2 personnes minimum.

14	Riz moelleux avec palourdes	25.00 €/pers.
15	Riz avec fruits de mer	26.00 €/pers.
16	Riz végétalien	24.00 €/pers.
17	Riz avec homard	34.00 €/pers.
18	Riz noir avec croûte d'ailloli	25.00 €/pers.
19	Riz « à l'Uría »	27.00 €/pers.
20	Riz avec étrilles	27.00 €/pers.
21	Riz avec langouste	50.00 €/pers.

RAGÔUTS | MINIMUM DEUX PERSONNES

22	Matelote de poisson	45.00 €/pers.
23	Matelote de homard	50.00 €/pers.

FRUITS DE MER DE TAZONES

24	Étrilles	8.50 €/u.
25	Palourdes	39.00 €
26	Araignée de mer	43.00 €/kg
27	Homard bleu	75.00 €
28	Tourteau	32.00 €/kg
29	Langouste	120.00 €/kg
30	Grillade de fruits de mer	105.00 €/2 pers.
31	Palourdes de l'estuaire de Villaviciosa	26.00 €

POISSONS | NOUS DÉPENDONS DE LA PÊCHE DU JOUR DES PÊCHEURS DE TAZONES

32	Bar	29.00 €
33	Dorade grise	28.00 €
34	Colin	25.00 €
35	Turbot	30.00 €
36	Sole	30.00 €
37	Lotte	28.00 €
38	Grillade de poissons	95.00 €/2 pers.
39	Thon au choix	prix du marché

VIANDES

40	Cachopo Bernardino (filet de veau pané et farci)	25.00 €
41	Entrecôte de veau asturien	25.00 €
42	Petites escalopes de veau asturien	20.00 €

DESSERTS

Toutes nos tartes sont faites maison et sont accompagnées de glaces préparées par notre maître artisan Cremela.

43	Tarte Charlotte	6.50 €
44	Tarte au fromage	6.50 €
45	Tarte grand-mère	6.50 €
46	Tarte asturienne	6.50 €
47	Riz au lait... très, très crémeux	6.50 €

INFORMATIONS DE RÉFÉRENCE SUR LES ALLERGÈNES DANS NOS ALIMENTS



1	—	26	
2	    	27	
3	   	28	
4	  	29	
5	  	30	   
6	  	31	
7		32	
8	  	33	
9	 	34	
10	      	35	
11		36	
12	  	37	
13	 	38	 
14	      	39	
15	       	40	  
16	—	41	
17	      	42	  
18	       	43	     
19	        	44	   
29	      	45	        
21	      	46	    
22	 	47	
23	   		
24			
25			

CIDRES

POMARINA BRUT <i>Llagar El Gaitero. Mezcla de variedades</i>	19.00 €
E.M. BRUT <i>Llagar El Gobernador. Regona, Raxao, Durona de Tresali, otras. Método Champenoise</i>	19.00 €

VINS MOUSSEUXE

AT ROCA <i>DO Clásic Penedés. Agusti Torelló Roca. Macabeo. Xare-lo. Parellada</i>	22.00 €
AT ROCA ROSADO <i>DO Clásic Penedés. Agusti Torelló Roca. Monastrell, Macabeo</i>	25.00 €
RECAREDO TERRERS BRUT NATURE <i>Corpinnat. Cavas Recaredo. Macabeo, Xare-lo, Parellada</i>	32.00 €
LAURENT PERRIER <i>AOC Champagne. Laurent-Perrier. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	60.00 €
VEUVE CLICQUOT <i>AOC Champagne. Veuve Clicquot. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	65.00 €
VEUVE CLICQUOT ROSE <i>AOC Champagne. Veuve Clicquot. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	75.00 €
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ <i>AOC Champagne. Laurent-Perrier. Pinot Noir</i>	90.00 €

VINS ROSÉS

ROSELITO <i>DO Ribera del Duero. Bodegas Antidoto. Tinto Fino y Albillo</i>	19.00 €
GRAMONA MOUSTILLANT (VINO CON AGUJA) <i>DO Penedés. Gramona. Syrah, Merlot</i>	19.00 €
MARQUÉS DE RISCAL <i>DOC La Rioja. Herederos del Marqués de Riscal. Garnacha, Tempranillo</i>	18.00 €

VINS BLANCS - RUEDA

ENATE 234 <i>DO Somontano. Chardonnay</i>	20.00 €
FINCA VALDEMOYA FRIZZANTE <i>DO Rueda. Bodegas De Alberto. Verdejo</i>	18.00 €
VIÑA OROPÉNDOLA <i>DO Rueda. Viñedos La Oropéndola. Verdejo</i>	19.00 €
CARRAMIMBRE <i>DO Rueda. Bodegas Pingón. Verdejo</i>	20.00 €
JOSÉ PARIENTE <i>DO Rueda. Bodegas José Pariente. Verdejo</i>	21.00 €
MARQUÉS DE RISCAL <i>DO Rueda. Herederos del Marqués de Riscal. Verdejo</i>	21.00 €
BELONDRADE Y LURTON <i>DO Rueda. Belondrade y Lurton. Verdejo</i>	45.00 €

VINS BLANCS - ALBARIÑO

LA DANZA PRIMA <i>DO Cangas, Asturias. Albarín. Bodega Las Danzas</i>	22.00 €
GRAMONA MOUSTILLANT (VINO CON AGUJA) <i>DO Penedés. Gramona. Parellada</i>	20.00 €
EIDO DA FONTE <i>DO Rías Baixas. Eido da Fonte. Albariño</i>	24.00 €
GRANBAZÁN <i>DO Rías Baixas. Agro de Bazán. Albariño</i>	24.00 €
GRANBAZÁN ETIQUETA NEGRA	34.00 €
PAZO SEÑORIANOS <i>DO Rías Baixas. Albariño</i>	24.00 €
LUSCO <i>DO Rías Baixas. Albariño</i>	25.00 €
TORRE LA MOREIRA <i>DO Rías Baixas. Albariño</i>	20.00 €
ALBARIÑO DE LA CASA	18.00 €

VINS BLANCS - GODELLO

LOURO <i>DO Valdeorras</i>	24.00 €
VIA ARXENTEA <i>DO Monterrei</i>	18.00 €

VINS BLANCS - RIBEIRO

VILERMA RIBEIRO <i>DO Ribeiro</i>	23.00 €
CASAL DEL ARMAN <i>Valle del Avia – DO Ribeiro</i>	24.00 €
PAZO DO MAR <i>DO Ribeiro</i>	20.00 €
CARLOS VILLANUEVA <i>DO Ribeiro</i>	18.00 €
CUNQUEIRO <i>DO Ribeiro</i>	25.00 €

VINS ROUGES

PÉTALOS DEL BIERZO <i>DO Bierzo. Descendientes de J. Palacios. Mencía</i>	25.00 €
MAURO CRIANZA <i>VT Castilla y León. Bodegas Mauro. Syrah, Tempranillo</i>	43.00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS <i>DO Ribera del Duero. Pago de Carraovejas. Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	44.00 €
AALTOS <i>DO Ribera del Duero. alto Bodegas y Viñedos. Tinto Fino</i>	48.00 €
TOMÁS POSTIGO 3ER AÑO <i>D.O. Ribera del Duero. Bodegas Tomás Postigo</i>	44.00 €
LINDES DE REMELLURI <i>DOC La Rioja. Granja Ntra. Sra. de Remelluri. Tempranillo, Garnacha, Graciano</i>	24.00 €
LA MONTESA CRIANZA <i>DO La Rioja. Bodegas Palacios Remondo. Garnacha, Tempranillo</i>	25.00 €
JAROS <i>DO Ribera del Duero. Bodega, Viñas del Jaro</i>	25.00 €
CHAFANDIN <i>DO Ribera del Duero</i>	42.00 €

VINS BLANCS RIBEIRO - VINS ROUGES

