

ENTRANTES

<i>Patatas al Cabrales, ali-oli o bravas</i>	8,00 €
<i>Patatas tres salsas</i>	12,00 €
<i>Chorizo a la sidra</i>	10,00 €
<i>Revuelto de setas, gambas y ajetes</i>	16,00 €
<i>Revuelto de oricios</i>	17,00 €
<i>Huevos estrellados con jamón ibérico</i>	16,00 €
<i>Croquetas caseras de jamón ibérico</i>	15,00 €
<i>Almejas a la marinera</i>	22,00 €
<i>Almejas a la plancha</i>	22,00 €
<i>Calamares fritos (frescos)</i>	22,00 €
<i>Cecina con queso de cabra</i>	23,00 €
<i>Chipirones fritos</i>	15,00 €
<i>Chipirones afogaos</i>	17,00 €
<i>Chipirones a la plancha</i>	17,00 €
<i>Chipirones rellenos en tinta</i>	19,00 €
<i>Fritos de merluza</i>	22,00 €
<i>Fritos de pixín</i>	24,00 €
<i>Fritos de bacalao</i>	22,00 €
<i>Bocarte con jamón ibérico</i>	15,00 €
<i>Bocarte relleno</i>	18,00 €
<i>Gambas al ajillo</i>	22,00 €
<i>Gambón a la plancha</i>	22,00 €
<i>Jamón ibérico</i>	22,00 €
<i>Surtido de ibéricos</i>	22,00 €
<i>Picadillo con setas y salsa cabrales</i>	14,00 €
<i>Pastel de cabracho</i>	16,00 €
<i>Pulpo con gambas y almejas</i> (2 per. Especialidad)	26,00 €
<i>Pulpo a la gallega con cachelos o plancha</i>	23,00 €
<i>Pulpo a la parrilla</i>	24,00 €
<i>Mejillones marinera, sidra o vinagreta</i>	15,00 €
<i>Callos (Solo en temporada)</i>	19,00 €
<i>Sopa de marisco</i>	15,00 €
<i>Fabada</i>	15,00 €

ENSALADAS

<i>Ensaladas de cecina y rulo de cabra</i>	22,00 €
<i>Ensalada de pollo en salsa César</i>	18,00 €
<i>Ensalada Arco Iris</i>	15,00 €
<i>Ensalada de lechuga, tomate y cebolla</i>	10,00 €

CALDERETAS

Caldereta de pescado y marisco (min. 2 raciones)

(Cigalas, langostinos, almejas,
andaricas y pescados de roca)48,00 € ración

Caldereta de marisco (min. 2 raciones)

(Bugre, cigalas, almejas,
andaricas y gambón)52,00 € ración

Parrillada mixta (min. 2 raciones)

(necora, almeja, navajas, 6 gambas,
6 cigalas + 2 pescados del día)50,00 € ración

Parrillada de Marisco (min. 2 raciones)

(bogavante, necora, almeja, navajas
6 gambas, 6 cigalas).....60,00 € ración

ARROCES

(Mínimo 2 raciones)

Arroz con bogavante36,00 € ración

Arroz con almejas y boletus28,00 € ración

Paella de marisco32,00 € ración

PESCADOS Y MARISCOS

Merluza cazuela o sidra 24,00 € ración

Merluza plancha 22,00 € ración

Pixín plancha 26,00 € ración

Pixín amariscado 28,00 € ración

Lubina plancha, horno S/M € ración

Chopa plancha, ajillo..... 23,00 € ración

Bacalao plancha, pisto..... 25,00 € ración

Virrey S/M € ración

Besugo S/M € ración

Centollo del país (por encargo)S/M € kilo

Bugre del país (por encargo).....S/M € kilo

Zamburiñas plancha23,00 €

Andarica, nécora cocida o plancha.....6,00 €

Navajas.....24,00 €

Llampares..... 18,00 €

CARNES

<i>Entrecot a la plancha</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Solomillo de ternera a la plancha o pimienta</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Pollo al estilo parrillero</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Pollo al ajillo.....</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Picaña.....</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Chuletinas de lechal.....</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Paletilla de lechal</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Lechazo al horno.....</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Escalopines cabrales o pimienta</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Conejo a la parrilla</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Bistec de ternera.....</i>	<i>16,00 €</i>

CACHOPOS

Especial de la casa

(jamón ibérico, queso y pimientos del piquillo)

2-3 personas28,00 €

Cachopo de roquefort

(jamón ibérico, queso roquefort y pimientos del piquillo)

2-3 personas28,00 €

Cachopo gorgonzola

(jamón ibérico, queso gorgonzola y pimientos del piquillo)

2-3 personas28,00 €

Cachopo cecina y queso de cabra30,00 €

Suplemento salsa boletus2,00 €

PARRILLA

<i>Chuletón de buey.....</i>	<i>35,00 € Kg.</i>
<i>Entrecot de angus.....</i>	<i>30,00 € (350 grs.)</i>
<i>1/2 Costillas cerdo.....</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Costillas cerdo.....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Chorizo criollo.....</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Matachana.....</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Churrasco de angus.....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Secreto ibérico</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Presa ibérica</i>	<i>20,00 €</i>



QUESOS

Manchego puro de oveja (1/2 - 7,50 €).....	14,00 €
Cabrales	14,00 €
Cabrales 1/2 ración	9,00 €
La Peral	14,00 €
La Peral 1/2 ración	9,00 €
Tabla de quesos asturianos	18,00 €

POSTRES

Charlota de chocolate	5,50 €
Tarta de queso casera	6,50 €
Tarta de la casa (Tarta de la abuela).....	5,50 €
Tiramisú.....	6,50 €
Tres chocolates	6,50 €
Flan casero.....	5,50 €
Arroz con leche	6,50 €
Bombón La Ibense.....	4,00 €
Banana split (a compartir).....	6,00 €
Pijama (flan, melocotón, piña, 3 bolas de helado, y nata).....	6,00 €
Fondant de chocolate con helado de vainilla	6,50 €
Frixuelos rellenos de compota de manzana y nata	5,50 €
Tarrina de helado.....	3,50 €

BODEGA

Rioja

Ramón Bilbao	19,00 €
Solar Viejo crianza	16,00 €
Marqués del Puerto crianza	19,00 €
Conde del Real Agrado crianza	17,00 €
Piérola crianza	19,00 €
LAN	19,00 €

Ribera del Duero

Torrederos Roble	15,00 €
Traslascuestas Roble	16,00 €
Valdubon crianza	19,00 €
Torrederos crianza	19,00 €
Vino cosechero	12,00 €
Zarzuela selección	22,00 €
Peñafiel edición limitada	34,00 €

Blancos

Mancera Rueda	15,00 €
Godello	19,00 €
Moscato	19,00 €
Vionta Albariño	20,00 €
Dionisos Albariño	20,00 €
Gran Bazán Albariño	26,00 €
Santiago Ruíz	26,00 €
Ribeiro turbio	14,00 €

Rosados

Rosado de Navarra	16,00 €
Prieto Picudo	16,00 €
Real Agrado	18,00 €
Homenaje	18,00 €
Finca Valdemoya tempranillo	16,00 €

Cavas

Brut Barroco Reserva	23,00 €
Brut Rigol	19,00 €
Brut "1551"	17,00 €
Sidra D.O. Pomarina	16,00 €

PARRILLADA SIMPLE

Para 2 personas

36€

*Costilla
Criollo
Pollo
Secreto
Churrasco*

PARRILLA MIXTA

Para 2/3 personas

48€

*Costilla
Criollo
Churrasco
Picaña de buey
Matachana
Secreto
Pollo*

PARRILLA CARNE ROJA

Para 3/4 personas

64€

*Chuleta de buey
Entrecot
Picaña
Solomillo*

ESPECIAL DE LA CASA

Para 3/4 personas

66€

*Chuletinas
Picaña de angus
Entrecot de buey
Solomillo
Presa ibérica
Secreto ibérico*



MENÚ PARA ESPICHAS

ENTRANTES

ENTREMESES FRÍOS

Chorizo, lomo salchichón y jamón ibérico

ENTREMESES CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico, gambas a la gardina y chipirones fritos

PLATO PRINCIPAL

Chorizo criollo, costilla de cerdo, pollo a la parrilla, churrasco, secreto ibérico

POSTRE VARIADO

**VINO RIOJA, SIDRA,
CERVEZA O AGUA**



Díganos su menú preferido y le facilitaremos
presupuesto sin compromiso

TEL. 985 086 616

TABLA DE ALÉRGENOS



HUEVOS



APIO



CONTIENE GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA



GRANOS DE SÉSAMO



CRUSTÁCEOS



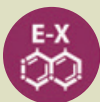
PESCADO



SOJA



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



CACAHUETES



LÁCTEOS



ALTRAMUCES

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte a nuestro personal. Gracias.