



EL USO DE LA MASCARILLA ES OBLIGATORIO

Para entrar o salir del local, ir al servicio
(SIEMPRE que no esté sentado)



AVISO

Adelantamos nuestro horario de cenas, **cocina abierta desde las 19:00 horas hasta las 21:30 h (último turno)**. A partir de las 22:00 horas sólo atenderemos a los clientes que se encuentren en el local. Hora máxima de cierre 23:00 horas

Reservas en el local o vía Whatsapp 636.444.208

Disfruta de nuestra cocina



P.I.C.O.T.E.O

- Chorizo a la sidra 4.50 €
Patatas al Cabrales 4.50 €
Pimientos de padrón 7.00 €
Chipirones a la plancha 10.00 €
Calamares a la romana (rabas) 9.00 €
Manzana frita con Cabrales y miel 9.00 €
Cecina con queso de cabra y mermelada de pimientos 12.00 €
Quesu Cabrales 6.00 €
Tabla de embutidos 12.00 €
Tabla de Quesos "Km 0" 13.00 €



- Fabada Asturiana 10.00 €
Cebollas rellenas de carne guisada 10.00 €



ENSALADAS



- Ensalada Mixta 9.00 €
Ensalada Calluenga I 9.50 €
(cabrales, anchoas, dátiles, pan tostado)
Ensalada Calluenga II 9.50 €
(bacon, queso de oveja, pan tostado)
Ensalada de Ventresca, boquerones y pimientos 12 €
Ensalada Quesu de Cabra 9.50 €
Ensalada de Quesos asturianos 10.00 €

Paraíso Vegetal



- Vegetales con queso de cabra a la plancha 12.00 €
Plancha de vegetales 10.00 €
Champiñones fritos con alioli 9.00 €
Champiñones rellenos de verdura y queso 10.00 €
Arroz blanco con verduras salteadas 8.50 €
Milhojas de calabacín, tomate y queso 10.00 €

Tortos de Maíz



Tortu con picadillo **8.50 €**

Tortu con Cabrales **8.50 €**

Tortu con vegetales salteados y queso **8.50 €**

Tortu con cecina y queso de cabra **8.50 €**

Tabla de tortos (4 más pequeñines) **12.00 €**

CAZUELAS Y REVUELTOS

Cazuela de bacalao, patatas panadera y huevos **9.50 €**

Cazuela de gulas, gambas y huevos **9.50 €**

Revuelto de setas & gambas **9.75 €**

Revuelto de trigueros y queso de cabra **9.75 €**

2 huevos, patatas y.....

Chorizu **10.00 €**

Filete de ternera **11.00 €**

Jamón ibérico **12.00 €**

Tortu con picadillo **10.00 €**

(esta opción no lleva patatas)



Un poco de carne....



Cachopo de ternera (jamón & queso) **15.50 €**

Cachopo de pollo (bacon & queso) **15.00 €**

Costilla de cerdo al horno **14.00 €**

Albóndigas de carne con patatas **10.00 €**

Escalopines al Cabrales **10.00 €**

Entrecot de vacuno mayor **17.75 €**

Solomillo de vacuno mayor **19.50 €**

Chuletón* vacuno mayor **38 €/ kilo**

*Garantía Txogitxu

Cabritu guisau **16,00 €**

Postres caseros y helados "Revuelta"

Arroz con leche **4.00 €**

Flan de queso **4.00**

Copa Calluenga **4.00 €**

Tarrina de helado **2.00 €**

Almendrado **2.75 €**



Nuestros Quesos.... Producto local

Asturias cuenta con una gran variedad de quesos, concretamente con 42 variedades diferentes. 4 de ellos cuentan con Denominación de Origen Protegida y 1 con Indicación Geográfica Protegida. Convirtiendo a la provincia asturiana en la mayor mancha quesera de Europa.

En nuestra tabla de quesos podrás encontrar los siguientes.... 13.00 €

Quesu de Cabrales 6.00 €

Nuestro queso azul por excelencia, elaborado con leche cruda de vaca (cabra y oveja dependiendo de la época del año) y madurado en cuevas

El "Queso Cabrales" está amparado por la Denominación de Origen Protegida desde 1.981.

La zona de elaboración de este producto comprende el Concejo de Cabrales y algunos pueblos del Concejo de Peñamellera Alta, ambos en Asturias.

La leche empleada para su elaboración se obtiene exclusivamente de los rebaños de vacas, ovejas y cabras registrados en la Denominación de Origen protegida.

El ganado del que se obtiene la leche se alimenta en pastos de montaña.



Quesu Caxigón (Leche de Vaca o Leche de Cabra) 5.00 €

Elaborado en el pueblo cabraliego de Berodia

Desmarcándose del mercado y del "Rey del queso Azul" elaboran un fantástico queso suave "Caxigón" queso de color blanco, de consistencia pastosa, de corteza amarilla y dura.

Quesu el Cabriteru de Oveja 7.00 €

Queso elaborado en Arenas de Cabrales, con leche cruda de Oveja

Elaborado solo con leche cruda de oveja. Es un queso semigraso, de fina corteza natural, con mucho cuerpo, de pasta color marfil y sutil veteado azul-verdoso.

Peñamellera Cueva de Llonín 6.00 €

Elaborado con leche de vaca pasteurizada en nuestro vecino concejo de Peñamellera Alta

Recubierto de mohos blancos, cremoso y fundente en su interior recuerda a los quesos "tipo Brie".



MENÚ DEL DÍA

De 13:00 h a 15:30h

Primeros (a elegir)



Fabada Asturiana

Ensalada Mixta



Segundos (a elegir)



Escalopines al Cabrales

Patatas, huevos y chorizu



Tortu con Cabrales

Postre (a elegir)

Arroz con leche

Flan de quesu

*Bebida: Cerveza (1/3 Estrella o Mahou), o Agua, o
Copa de vino Rioja crianza o Sidra*

El Menú NO se comparte

NO existe medio Menú

15 € por persona

SIDRA



Sidra Natural (0.70 L) 2.70 €

Sidra Manzana Seleccionada (0.70 L) 3.00€

Naveta Roxa (0.33 L) 2.50€

Gaitero (0.70 L) 8.00 €

Valnera (sidromiel, copa) 2.50 €

Vermú de Sidra 2.50 €

Sangria Sidra (1.5 L) 10.00 €



La Sidra Natural es la bebida por excelencia en Asturias. A parte de por su sabor, nos llama la atención la manera de beberla, escanciándola. Tradicionalmente, se compartía el mismo vaso para todos, ya que se echa en el vaso lo que llamamos “culín” y se bebe todo de seguido, sin dejarlo reposar. A día de hoy, debido a la pandemia mundial COVID-19 no nos queda más remedio que dejar la tradición a un lado y cada uno beber por su vaso.

Ordum Lager 2.50 €

Ordum Red Ale 2.50 €

Ordum Stout 2.50 €

CERVEZA ARTESANA ASTURIANA

Caleya Asturias Pale-Ale 2.50 €

Cerveza de alta fermentación elaborada con cuatro tipos de maltas.

Sabor a caramelo equilibrado con el toque justo de Lúpulo para crear una agradable sensación en boca.

Lúpulos: Warrior, Summit y Cascade.

IBU: 32 ABV : 4.50 %

Caleya Goma 2 2.80 €

Cerveza de alta fermentación elaborada con una malta. Sabores y aromas tropicales donde el lúpulo predomina por encima de la malta.

Refrescante y explosiva. Lúpulos: Citra y Mosaic

IBU 42 ABV: 6.3 %

Caleya Milenta Lager 2.50 €

Cerveza Rubia Suave elaborada con malta de cebada y de trigo Lúpulo Saaz

IBU 25 ABV 5%

Deva Trigo 2.50 €

Nuestra cerveza artesana de trigo

CERVEZAS

Mahou 5* (0.33 L) 1.90 €

Mahou 5* (0.20 L) 1.50 €

Caña Mahou 5* (0.25 L) 1.70 €

Cañón Mahou 5* (0.50 L) 3.20 €

Caña Alhambra Tostada (0.33 L) 2.50 €

Estrella Galicia (0.33 L) 1.90 €

Estrella 1906 (0.33 L) 2.20 €

Estrella Red Vintage 2.50 €

Estrella Black Coupage 2.50 €

Voll-Damm 2.30 €

Alhambra 1925 2.20 €

Maestra Dunkel 2.50 €

Grimberguen 3.00 €



BOTELLA VINO

RIOJA TINTO

Marqués Aldeanueva 10.00 €

Azpilcueta Crianza 16.50 €

Ramón Bilbao Crianza 16.00 €

Luis Cañas Crianza 18.00 €

RIBERA DE DUERO

Condado Haza 18.50 €

Carramimbre 16.00 €

La Planta 14.00 €

Valtravieso Finca Sta María 15.00 €

BIERZO

Valle del Recunco 14.00 €

Pétalos del Bierzo 23.00 €

BLANCOS

Lagartijo (DO RUEDA) 10.00 €

Mantel Blanco (DO RUEDA) 14.00 -i€

Gran Fabian (DO RIAS BAIXAS) 14.00€

Gundián (DO RIAS BAIXAS) 15.00 €

ROSADOS

Cune (DO RIOJA) 10.00 €

Nekeas (DO NAVARRA) 9.50 €

CAVA

Agustí Torelló 18.00 €



EL USO DE LA MASCARILLA ES OBLIGATORIO

Para entrar o salir del local, ir al servicio (SIEMPRE que no esté sentado)



AVISO

Adelantamos nuestro horario de cenas, cocina abierta desde las 19:00 horas hasta las 21:30 h (último turno). A partir de las 22:00 horas sólo atenderemos a los clientes que se encuentren en el local. Hora máxima de cierre 23:00 horas

Reservas en el local o vía Whatsapp 636.444.208