





## NOTRE CARTE



NOUS AVONS DES INFORMATIONS SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

TVA INCLUSE










### SALADES

- Salade .....  5€  
 (Salade, tomate, oignon)
- Spécialité de la Maison .....  14€  
 (Salade, tomate, oignon, asperge, carotte, oeuf, olives, thon du "Cudillero")








### RAGOÛT

- Ragoût de palourdes avec haricot (Fabas) .....  14€  
 Soupe de fuits de mer avec poisson (Sauf jouillet et août) .....  8€















































### ENTRÉE

- Jambon ibérique ..... 14€
- Chorizo ibérique .....  8€
- Saucisson ibérique .....  8€
- Échine Sechée .....  10€
- Fromage "La Peral" .....  10€
- Fromage "Cabrales" .....  8€
- Fromage de "Vidiago" .....  6€
- Fromage "Manchego" .....  9€
- Charcuterie d'Asturies .....  18€
- Variété de fromages d'Asturies .....  15€

### CASSEROLE















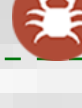







- Casserole de la maison .....  15€  
 (Gula, crevette, jambon, oeuf et frites)
- Chorizo haché .....  12€  
 (Chorizo haché, fromage bleu, oeuf, jambon et frites)
- Saucisse Blanche .....  12€  
 (Saucisse blanche, piment frit, jambon, oeuf et frites)
- Casserole de gambas avec sauce à l'ail .....  15€
- Casserole de gula et gambas .....  15€
- Casserole de poulpe avec gambas .....  16€
- Tripes faites maison .....  12€

## ASSIETTE DE TAPAS






Gambas grillés		12€
Casseole de Palourde avec sauce marine	 	14€
Couteau		14€
Zamburiñas		15€
Moules (À la vapeur, avec sauce marine, épicée ou vinaigrette)	  	10€
Calamar (frit ou grillé)	 	16€
Chipiron frit	 	10€
Chipiron grillé		12€
Petit poulpe	 	12€
Poulpe		18€
Poulpe grillé		18€
Lotte frite	  	22€
Merlu frit	  	18€
Cabillaud frit	  	12€
Anchois	 	12€
Sardines petites	 	9€
Sardines (10 unités)		15€
Anchois de Santoña		14€
Anchois de Santoña avec fromage de Vidiago	 	16€
Pâté de rascasse	 	6€
Jambonneau		10€
Boudin		7€
Chorizo à cidre		6€
Croquette avec Jambon	 	7€
Croquette avec fromage bleu	 	10€
Piment du Padrón		7€
Frites avec sauces (Épicé, aioli, fromage bleu)	   	8€

## POISSON ET FRUITS DE MER

VÉRIFIER LA DISPONIBILITÉ SELON LE MARCHÉ

Dorade rose		38€
Daurade		35€
Sargue		35€
Rouget		30€
Turbot		25€
Mérou		30€
Lotte grillé		27€
Casserole de lotte	 	22€
Merlu (À l'étouffé ou grillé)	 	18€
Thon blanc grillé (En saison)		15€
Ventre de thon blanc (En saison)		Check prix
Grillade de poissons (Variété de poissons, gamba, palourde, pommes de terre)	  	60€/2 portions
Calamar de Cudillero à l'encre (En saison)		18€
Homard		75€/kg.
Araignée de mer		38€/kg.
Tourteau		20€/kg.
Étreille		35€/kg.
Grillade de fruits de mer (Homard, gamba, langoustine, étrille, zamburiñas, couteau, palourde, moules)	 	80€/2 portions















## VIANDE

“Cachopo” (Veau farci avec cecina, fromage Vidiago, piment, asperge)	  	21€
Veau Basque		37€/kg.
Veau Asturien		25€/kg.
Steak		8€
Escalope	 	10€
Côtelette de porc au four		15€














## CUISINE DE CUDILLERO

Tripes de merlu	  	12€
Curadillo (Poisson sec)	  	15€


## RECOMMANDÉE

Paella avec fruits de mer (minimum 2/port. et seulement disponible sur demande)	 	30€/port.
Grillade de poisson	  	60€/2port.
Grillade de fruits de mer	 	80€/2port.
Dorade rose		38€
Lotte Grillé	 	27€
Ventre de thon blanc (En saison)		check prix
Calamar de “Cudillero” baignée dans son encre (En saison)		18€
Cordon bleu “Cachopo”	  	21€
Veau Basque		37€/kg.

## HOMEMADE DESSERTS

Flan au fromage		4,50€
Riz au lait		4,50€
Fromage blanc (avec miel ou noix)	 	4,50€
Cheesecake	 	4,50€
Gâteau aux trois chocolats	   	4,50€
Gateau aux biscuits et chocolat	  	4,50€

GLACE ..... 2€

PAIN (1 portion) .....  1€  
 PAIN SANS GLUTEN (1 portion) ..... 1,50€



lupins



Soja



dioxyde de soufre  
et sulfites



grain



poisson



Gluten



céleri



moutarde



mollusques



laitiers



des œufs



cacahuètes



crustacés



des noisettes