



FRANCS

NOTRE CARTE



FRANCS

NOUS AVONS DES INFORMATIONS SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

TVA INCLUSE

SALADES

Salade 10€	
(Salade, tomate, oignon)	
Spécialité de la Maison 18€	
(Salade, tomate, oignon, asperge, carotte, oeuf, olives, thon du "Cudillero")	

RAGOÛT

Ragoût de palourdes avec haricot (Fabas) 19€	
Soupe de fruits de mer avec poisson (Except july and august) 11€	

ENTRÉE

Jambon ibérique 18€	
Chorizo ibérique 11€	
Saucisson ibérique 11€	
Échine Sechée 14€	
Fromage "La Peral" 11€	
Fromage "Cabrales" 11€	
Fromage de "Vidiago" 9€	
Charcuterie d'Asturies 20€	
Variété de fromages d'Asturies 15€	

CASSEROLE

Casserole de la maison 18€	
(Gula, crevette, jambon, oeuf et frites)	
Chorizo haché 16€	
(Chorizo haché, fromage bleu, oeuf, jambon et frites)	
Saucisse Blanche 16€	
(Saucisse blanche, piment frit, jambon, oeuf et frites)	
Casserole de gambas avec sauce à l'ail 20€	
Casserole de gula et gambas 20€	
Casserole de poule avec gambas 22€	
Tripes faites maison 16€	

ASSIETTE DE TAPAS

Gambas grillés 19€	
Casseole de Palourde avec sauce marine 18€	
Couteau 17€	
Zamburiñas 21€	
Moules (À la vapeur, avec sauce marine, épicée ou vinaigrette) 10€	
Calamar (Frit ou grillé) 18€	
Chipiron frit 12€	
Chipiron grillé 14€	
Petit poulpe 15€	
Poulpe 22€	
Poulpe grillé 22€	
Lotte frite 24€	
Merlu frit 21€	
Cabillaud frit 16€	
Anchois 12€	
Sardines petites 10€	
Sardines (10 unités) 17€	
Anchois de Santoña 17€	
Anchois de Santoña avec fromage de Vidiago 18€	
Pâté de rascasse 10€	
Jambonneau 12€	
Chorizo à cidre 8€	
Ham Croquette 10€	
Croquette avec Jambon 12€	
Croquette avec fromage bleu 9€	
Frites avec sauces 10€	
(Épicé, aioli, fromage bleu)	

POISSON ET FRUITS DE MER

VÉRIFIER LA DISPONIBILITÉ ET LE PRIX SELON LE MARCHÉ

Dorade rose 18€		VÉRIFIER LA DISPONIBILITÉ ET LE PRIX SELON LE MARCHÉ
Daurade 18€		
Sargue 18€		
Rouget 18€		
Turbot 18€		
Mérou 18€		
Lotte grillé 18€		
Casserole de lotte 18€		
Merlu (À l'étouffé ou grillé) 18€		
Thon blanc grillé (En saison) 18€		
Ventre de thon blanc (En saison) 18€		
Grillade de poissons 18€		
(Variété de poissons, gamba, palourde, pommes de terre)		
Calamar de Cudillero à l'encre (En saison) 18€		
Homard 18€		
Araignée de mer 18€		
Tourteau 18€		
Étrille 18€		
Grillade de fruits de mer 18€		
(Homard, gamba, langoustine, étrille, zamburiñas, couteau, palourde, moules)		

VIANDE

"Cachopo" 27€	
(Veau farci avec cecina, fromage Vidiago, piment, asperge)	
Veau Basque 55€	
Veau Asturien 22€	
Steak 12€	
Escalope 14€	
Côtelette de porc au four 18€	

CUISINE DE CUDILLERO

Tripes de merlu 17€	
Curadillo (Poisson sec) 18€	

RECOMMENDED

Paella avec fruits de mer 35€	
(minimum 2/port. et seulement disponible sur demande)	
Grillade de poisson 75€	
Grillade de fruits de mer 100€	
Dorade rose consulter	
Lotte Grillé consulter	
Ventre de thon blanc (En saison) consulter	
Calamar de "Cudillero" baignée dans son encre (en saison) 24€	
Cordon bleu "Cachopo" 27€	
Veau Basque 55€	

HOMEMADE DESSERTS

Flan au fromage 6€	
Riz au lait 6€	
Fromage blanc (avec miel ou noix) 6€	
Cheesecake 6€	
Gâteau aux trois chocolats 6€	
Gâteau aux biscuits et chocolat 6€	

GLACE 2,50€

PAIN (1 Portion) 1,50€

PAIN SANS GLUTEN (1 portion) 1,80€

SAUCES 1,50€



Lupins



Soja



Dioxyde de soufre et sulfites



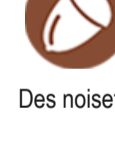
Grain



Poisson



Gluten



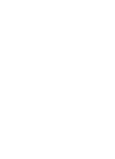
Céleri



Moutarde



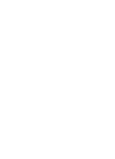
Mollusques



Laitiers



Des Ceufs



Cacahuètes



Crustacés



Des noisettes

VINS

Taxes incluses

VINS ROUGES

D.O. RIOJA

MONTE REAL CRIANZA 18€

ALTOS IBÉRICOS CRIANZA 15€

TAPAS GASTON COSECHERO 11€

D.O. RIBERA DEL DUERO

CELESTE CRIANZA 20€

RIVENDEL CRIANZA 20€

CELESTE ROBLE 14€

VINS BLANCS

D.O. ALBARIÑO

TERRAS GAUDA 22€

MARTIN CODAX 18€

DE LA CASA (CONDES DE ALBAREI) 17€

MARQUÉS DE VIZHOJA 14€

TERRAS VELLAS 22€

D.O. GODELLO

GODEVAL 18€

D.O. VERDEJO

BLANCO NIEVA 15€

D.O. RIBEIRO

PAZO 14€

VINS ROSÉS

D.O. NAVARRA

GRAN FEUDO 16€

VIN AIGUILLE

VIS A VIS 12€