



## Carta de temporada 2016



*La emigración a América es uno de los hechos históricos más significativos de esta comarca. Los "indianos" en su ir y venir acercaron ambos continentes generando una cultura multicolor que también llegó a la gastronomía. Valgan estos platos como homenaje a todos aquellos de ambos lados que supieron convertir el ancho mar en un puente.*

### Entradas:

Jamón de bellota "Maximiliano Jabugo" cortado a cuchillo	22.50
Jamón de bodega con un toque ahumado "Casalba"	15.00
El jamón se sirve con pan de hogaza untado con tomate y aceite de oliva virgen extra	
Caña de lomo ibérico "Casalba"	20.00
Nuestra selección de quesos asturianos: Vidiago "La Collera"; Rulo con arándanos Tierra de Tineo; Bedón de cabra; Geo de Lazana; Tres leches de Pría y Cabrales cueva "El Teyedu"	16.00
El paté de cabracho	10.00
Las croquetinas de la casa	9.00
Calamares del Cantábrico	16.50
El salpicón de pulpo en vinagreta	16.00
 Cóctel de camarón con aguacate "Acapulco"	13.00
Tempura de mar y huerta	14.00
Salmorejo con bacalao ahumado	11.00
Bocartes de la costera al ajillo	12.00
Almejas de San Vicente a la marinera	18.00
Timbal de pixín (rape) alangostado en vinagreta de manzana	17.00
Cazuelita de albóndigas de merluza a la marinera	12.50
 Torto de maíz con "cochinita pibil" (carne mechada de cerdo adobada en achiote) y virutas de queso de aguega'l pitu	12.50

## De la huerta:

Espárragos de Navarra "El Escolar" extra cinco frutos	14.00
Ensalada de tronco de bonito del norte	14.00
Rodajas de tomate de aquí con sardinas marinadas	12.00
Rodajas de tomate de aquí, anchoas de Llanes "Ballota" y queso fresco de Bedón	14.00
Ensalada templada del chef	14.00
Milhojas de verduras con fundido de queso de Vidiago	12.50
Las vainas (judias verdes) saltadas con jamón y un toque de tomate	12.00
La menestra de verduras	10.90
Las alcachofas conserva "El Escolar" con almejas a la marinera	18.00

## Fabes:



Todas nuestras "fabes" han sido seleccionadas por su calidad y están certificadas por el Consejo Regulador Indicación Geográfica Protegida "Faba" Asturiana

Degustación de fabada asturiana auténtica	8.50
Degustación de fabes con almejas	9.00
Degustación de verdinas al estilo del Valle de Ardisana	9.00
Fabada asturiana auténtica	14.00
Fabes con almejas	15.50
Verdinas al estilo del Valle de Ardisana	15.00

## Arroces y pasta

Precios por ración, mínimo servicio dos raciones. Todos nuestros arroces se hacen sobre la marcha por lo que el servicio requiere unos 20-30 minutos. Se recomienda ordenar una entrada para hacer más placentera la espera.

Arroz con verdura	12.00
Arroz con costilla adobada como lo hacía la abuela	12.00
Arroz con "pitu de caleya" (pollo de corral)	13.50
Arroz a la marinera	16.00
Arroz con bogavante (por encargo)	24.00
Spaguetti Don Paco: ajillo de jamón, setas y gambas	10.50

## De la mar

Cachopo de merluza Don Paco	18.00
Lomos de merluza en marinera de almejas	21.00
La merluza a la sidra	20.00
Lubina al horno a la antigua sobre fondo de patata panadera	28.00
Lomos de bacalao de "Trasacar" a la veracruzana	18.00



Nuestros platos de temporada del mítico bonito del norte:

Rollo de bonito a la llanisca	14.00
Rueda de bonito encebollado	16.00
Ventresca de bonito al horno (precio por ración; mínimo dos raciones)	12.90

Filete de bonito a nuestra manera 12.00

## De nuestros valles y montes



Todas nuestras carnes de res están certificadas por el Consejo Regulador Indicación Geográfica Protegida Ternera Asturiana y pueden ir acompañadas por salsa de Cabrales

Solomillo de ternera 21.00

Chuleta de añojo 19.50

Escalopines de solomillo al Tío Pepe 18.00

Cachopo de ternera Don Paco: cecina, queso de Vidiago, piquillos y espárragos con salsa de setas 18.00



Puntas de filete al albañil 14.00

Chef Burger: hamburguesa gourmet 100% ternera asturiana 9.00

Carrilleras ibéricas en reducción de Pedro Ximénez 12.50

Churrasco de solomillo ibérico con un toque de mostaza 16.50



Costillas ibéricas: servidas con guacamole para hacerse el taquito como le gustaba al tío Manolo 16.00

Mollejas de lechazo a la asturiana 15.00

Confit de pato 16.00

Pitu de caleya con arbeyos y patatinas guisado en tartera 16.00



Los guisos más tradicionales y clásicos del Convento:

Las manitas 12.50

Los callos a la asturiana

14.00

## Nuestros postres caseros

Arroz con leche	4.50
Tarta de turrón	4.00
Tarta de almendra	4.50
Tarta de manzana	4.00
Flan de la casa	4.00
Helados artesano Revuelta: mantecado, limón, yogur y piña	4.00

**Disponemos de una carta de alérgenos a disposición de nuestros clientes**

**Todos los precios IVA incluido**

<b>Servicio de pan</b>	<b>1.00</b>
<b>Todos los días:</b>	
<b>Menú degustación</b>	<b>30.00</b>
<b>Menú ejecutivo</b>	<b>20.00</b>
<b>Menú especial Fabada</b>	<b>17.50</b>
<b>Menú infantil</b>	<b>8.00</b>