

## Carta de temporada 2018



*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                             | 24,00 |
| Jamón de bodega con un toque ahumado "Casalba"                                       | 16,00 |
| El jamón se sirve con pan de hogaza untado con tomate y aceite de oliva virgen extra |       |
| Caña de lomo ibérico "Casalba"   | 24,00 |
| La selección de quesos de Roberto Aranburu   | 18,00 |
| El paté de cabracho  | 12,00 |
| Las croquetinas de la casa   | 12,00 |
| Calamares del Cantábrico   | 18,00 |
| El salpicón de pulpo en vinagreta  | 19,00 |
| Cóctel de camarón con aguacate "Acapulco"  | 16,00 |
| Tempura de mar y huerta  | 15,00 |
| Salmorejo con bacalao ahumado  | 12,50 |
| Bocartes de la costera al ajillo o fritos con virutas de jamón                       | 12,90 |
| Almejas de San Vicente a la marinera   | 22,00 |

## De la huerta:

|  |       |
|--|-------|
| Espárragos de Navarra "El Escolar" extra cinco frutos                          | 15,00 |
| Ensalada de tronco de bonito del norte   | 15,00 |
| Rodajas de tomate de aquí con sardinas marinadas                               | 12,90 |
| Rodajas de tomate de aquí, anchoas de Llanes "Ballota" y queso fresco de Bedón | 15,00 |
| Ensalada templada del chef   | 15,00 |
| Milhojas de verduras con fundido de queso de Vidiago                           | 14,00 |
| Las vainas (judias verdes) saltadas con jamón y un toque de tomate             | 12,90 |
| La menestra de verduras  | 12,00 |
| Las alcachofas conserva "El Escolar" con almejas a la marinera                 | 19,00 |

## 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               | 9,00  |
| Degustación de fabes con almejas                        | 9,90  |
| Degustación de verdinas al estilo del Valle de Ardisana | 9,90  |
| Fabada asturiana auténtica                              | 16,00 |
| Fabes con almejas                                       | 18,00 |
| Verdinas al estilo del Valle de Ardisana                | 17,00 |

## 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                                   | 15,00 |
| Arroz con "pitu de caleya" (pollo de corral)        | 18,00 |
| Arroz a la marinera                                 | 19,00 |
| Arroz con bogavante (por encargo)                   | 26,00 |
| Spaguetti Don Paco: ajillo de jamón, setas y gambas | 12,90 |

## De la mar

|   |       |
|---|-------|
| Cachopo de merluza Don Paco   | 20,00 |
| Lomos de merluza en marinera de almejas                               | 24,00 |
| La merluza a la sidra   | 23,50 |
| Lubina al horno a la antigua sobre fondo de patata panadera           | 30,00 |
| Lomos de bacalao de "Trasacar" a la veracruzana                       | 24,00 |
| Nuestros platos de temporada del mítico bonito del norte:             |       |
| Rollo de bonito a la llanisca   | 16,00 |
| Rueda de bonito encebollado   | 19,00 |
| Ventresca de bonito al horno (precio por ración; mínimo dos raciones) | 16,00 |

## 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 26,00

Entrecot 24,00

Escalopines de solomillo al Tío Pepe 21,50

Cachopo de ternera Don Paco: cecina, queso de Vidiago, piquillos y espárragos con salsa de setas 19,00



Puntas de filete al albañil 17,00

Chef Burger: hamburguesa gourmet 100% ternera asturiana 10,00

Carrilleras ibéricas en reducción de Pedro Ximénez 16,00



Costillas ibéricas: servidas con guacamole para hacerse el taquito como le gustaba al tío Manolo 18,00

Mollejas de lechazo a la asturiana 17,00

Confit de pato 17,00

Pitu de caleya con arbeyos y patatinas guisado en tartera 19,00

Presa de Maximiliano jabugo con un toque asturiano de manzana y castaña 19,00



Los guisos más tradicionales y clásicos del Convento:

Las manitas 14,00

Los callos a la asturiana 15,50

## Nuestros postres caseros

|   |      |
|---|------|
| Arroz con leche   | 6,20 |
| Tarta de turrón   | 5,90 |
| Tarta de almendra   | 6,20 |
| Tarta de manzana  | 5,90 |
| Flan de la casa   | 5,00 |
| Helados artesano Revuelta: mantecado, limón, yogur y piña | 4,50 |

**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>38,00</b> |
| <b>Menú ejecutivo</b>       | <b>24,00</b> |
| <b>Menú especial Fabada</b> | <b>20,00</b> |
| <b>Menú infantil</b>        | <b>9,50</b>  |