



Nuestra Carta

Picoteo para compartir

- **Gildas de anchoa (unidad):** simple 2,75 €; triple 4,25 €
- **Gildas de boquerón (unidad):** simple 2,50 €; triple 4,00 €
- **Tabla degustación de seis quesos artesanos asturianos:** 18,00 €
- **Ensaladilla rusa casera con ventresca:** 9,50 €
- **Croquetitas baby de jamón ibérico o camarones:** 11,80 €
- **Patatas rústicas al cabrales o brava:** 7,50 €
- **Choricitos picantes a la sidra:** 8,50 €
- **Tempura de piparras de Ibarra con salmorejo cordobés:** 12,50 €
- **Tomates con burrata, aliño de albahaca y aceitunas negras:** 9,50 €
- **Rabas de calamar con ali-oli:** 12,80 €
- **Pulpo a la gallega:** 21,00 €
- **Crepes crujientes rellenos de chipirones en su tinta:** 14,50 €
- **Lomitos de sardina ahumada con tartar de tomate en torta crujiente:** 14,50 €
- **Anchoas de Santoña tamaño 00 con su torraeta:** 18,00 €
- **Croquetas caseras de fabada:** 9,50 €

Cachopos (800 gr.)

- **Asturiano:** jamón bodega y queso asturiano – 26,00 €
- **Leonés:** cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada – 28,00 €
- **Soriano:** virutas de torreznos y tres quesos – 26,00 €
- **Gourmet:** jamón bodega, mousse de pato, setas al Pedro Ximénez, queso – 28,00 €
- **Cachopo Asturiano Premium:** jamón ibérico, queso azul y pimientos de piquillo – 28,00 €
- **¡Nuevo! Chopofingers:** fingers de cachopo asturiano con salsa de cabrales y brava – 18,00 €

Lo más dulce

- **Torrija de pan de brioche caramelizada:** 7,50 €
- **Tarta casera de queso:** 5,50 €
- **Coulant de chocolate con helado de mojito:** 6,50 €
- **Arroz con leche casero:** 4,50 €

Menú del día (de lunes a viernes)

Lunes 20

Primeros:

- Paella valenciana

- Ensalada templada de guisantes con bacalao y jamón
- Salmorejo cordobés
- Dos pinchos vascos

Segundos:

- Brochetas de solomillo envueltos en beicon con dos salsas
- Pescado s/mercado
- Huevos rotos con jamón
- Burger Aránzazu
- Entrecot a la plancha (+1 €)

Martes 21

Primeros:

- Mejillones a la marinera
- Trigueros con jamón y crema de queso
- Salmorejo cordobés
- Dos pinchos vascos

Segundos:

- Pollo asado con verduritas
- Pescado s/mercado
- Huevos rotos con jamón
- Burger Aránzazu
- Entrecot a la plancha (+1 €)

Miércoles 22

Primeros:

- Judías pintas con arroz basmati
- Ensalada de edamame y mango
- Salmorejo cordobés
- Dos pinchos vascos

Segundos:

- Chuletas de cerdo a la mostaza
- Pescado s/mercado
- Huevos rotos con jamón
- Burger Aránzazu
- Entrecot a la plancha (+1 €)

Jueves 23

Primeros:

- Marmitako de bonito
- Crema de espinacas con queso de cabra
- Salmorejo cordobés
- Dos pinchos vascos

Segundos:

- Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano
- Pescado s/mercado
- Huevos rotos con jamón
- Burger Aránzazu
- Entrecot a la plancha (+1 €)

Viernes 24

Consultar.

Tarifas:

- **Menú del día:** 14,50 € — incluye un primero, un segundo, bebida y postre.
- **Menú exprés (para llevar):** 12,50 € — un primero y un segundo.
- **Menú mini 1:** 11,50 € — primero + bebida + postre.
- **Menú mini 2:** 12,50 € — segundo + bebida + postre.
- También se pueden encargar platos del menú del día por separado y raciones de la carta.

Menús y cócteles para grupos

Menú Grupos 1

Todo para compartir, una ración para cada 3 personas.

Entrantes:

- Croquetitas de camarones con ali-oli de lima
- Provoletta (provolone a la plancha con pimientos confitados)
- Rabas de calamar con mahonesa de mango
- Huevos rotos con jamón ibérico y cebolla caramelizada al aroma de trufa

Principal: Cachopo asturiano de jamón y queso con pimientos de padrón y patatas gajo

Postre: Surtido de tartas variadas con su café

Bebida: Botella de vino tinto o blanco (para cada dos personas o dos bebidas por persona: cerveza o refrescos)

Precio: 34,00 €/persona. Opción de barra libre 1,5 h (sustituye a la bebida del menú): +10,00 €. Descuento por pago en efectivo: -10 %.

Menú Grupos 2

Todo para compartir, una ración para cada 3 personas.

Entrantes:

- Croquetitas de camarones con ali-oli de lima
- Tomates con mozzarella, aliño de albahaca y aceitunas negras
- Chipirones a la plancha con mojo verde de aguacate
- Huevos rotos con jamón ibérico y cebolla caramelizada al aroma de trufa

Principal: Chuletón trinchado o Cachopo Premium con pimientos de padrón y patatas gajo

Postre: Surtido de tartas variadas con su café

Bebida: Botella de vino tinto o blanco (para cada dos personas o dos bebidas por persona: cerveza o refrescos)

Precio: 39,00 €/persona. Opción de barra libre 1,5 h (sustituye a la bebida del menú): +10,00 €. Descuento por pago en efectivo: -10 %.

Menú Grupos 3

Entrantes para compartir (una ración para cada 3 personas). Principal individual a elegir.

Entrantes:

- Alcachofas confitadas con tierra de jamón y crujiente de cebollino
- Gyozas de pato con salsa Hoysin
- Croquetitas de camarones con ali-oli de lima
- Pulpo braseado con ajoblanco de pistachos

Principal a elegir:

- Presa ibérica al Pedro Ximénez con patatas rústicas y pimientos de padrón
- Tataki de atún con mantequilla de almendras y perlas de módena

Postre: Surtido de tartas variadas con su café

Bebida: Botella de vino tinto o blanco (para cada dos personas o dos bebidas por persona: cerveza o refrescos)

Precio: 44,00 €/persona. Opción de barra libre 1,5 h: +10,00 €. Descuento por pago en efectivo: -10 %.

Cóctel 1

Para grupos grandes (mín. 15 personas). De pie.

Comida:

- Fingers de pollo con aliño de mostaza y miel
- Pinchitos de tortilla con salsa brava
- Mini tostas de ensaladilla rusa con ventresca
- Brochetas de mozzarella con cherrys y aceite de albahaca
- Chupito de salmorejo con crujiente de jamón
- Croquetitas de camarones con ali-oli de lima
- Pinchitos de solomillo ibérico Teriyaki
- Rabas de calamar con ali-oli

Bebida:

- Barra libre de vino tinto o blanco, cerveza y refrescos
- No incluye combinados (se cobran aparte al precio habitual)

Precio:

- Cóctel + bebida 2,0 h de barra libre: 38 €/persona
- Cóctel + bebida 3,0 h de barra libre: 46 €/persona

Cóctel 2

Para grupos grandes (mín. 15 personas). De pie.

Comida:

- Brochetas de mozzarella con cherrys y aceite de albahaca
- Chupito de salmorejo con crujiente de jamón
- Croquetitas de camarones con alioli de lima
- Mini Burritos de salmón con guacamole
- Gyozas de pato con salsa Hoysin
- Twisters de langostinos con mayonesa de lima
- Pinchitos de solomillo ibérico con reducción de Pedro Ximénez
- Volovanes de hojaldre rellenos de boletus

Bebida:

- Barra libre de vino tinto o blanco, cerveza y refrescos
- No incluye combinados (se cobran aparte al precio habitual)

Precio:

- Cóctel + bebida 2,0 h de barra libre: 44 €/persona
- Cóctel + bebida 3,0 h de barra libre: 52 €/persona

Cóctel Premium

Celebraciones especiales, comuniones, etc. Para grupos grandes (mín. 15 personas). De pie.

Comida:

- Chupito de melón con surimi de cangrejo
- Brochetas de queso, cecina y aceitunas
- Palitos de sésamo envueltos en jamón ibérico
- Piruletas de queso Idiazabal con pipas
- Ceviche de gambones
- Cucharitas de pulpo con ajoblanco de pistachos
- Brochetas de vieira con tocineta adobada
- Tacos de rabo de toro

Bebida:

- Barra libre de vino tinto o blanco, cerveza y refrescos
- No incluye combinados (se cobran aparte al precio habitual)

Precio:

- Cóctel + bebida 2,0 h de barra libre: 67 €/persona
- Cóctel + bebida 3,0 h de barra libre: 75 €/persona

Opcional: Candy Bar, tartas personalizadas, decoración, etc.
