

Nuestra carta

De picoteo...

	½ RACIÓN	ENTERA
PLATO DE QUESOS ASTURIANOS CON DULCE DE MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS	9€	14€
ENSALADILLA RUSA		9€
PALETILLA DE IBÉRICO	9€	14€
CECINA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN	8€	12€
NUESTRA VERSIÓN DE PATATAS BRAVAS PATATINOS CON SALSA BRAVA Y ALI-OLI		5€
CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN	8€	12€
CALAMARES DE POTERA FRITOS CON ALI-OLI DE TINTA DE CALAMAR	10€	15€
REVUELTO CON PICADILLO		9€
LANGOSTINOS FRITOS CON GUACAMOLE CON SALSA DE TAMARINDO		16€
CHORIZO A LA SIDRA	6€	9€
SARTÉN DE PATATAS CON HUEVOS CAMPEROS Y PALETILLA		12€
TIRAS DE TERNERA SALTEADAS CON CEBOLLA, PIMIENTOS Y PATATAS	10€	16€
REVUELTO DE CHIPIRONES Y ESPÁRRAGOS VERDES		13€

Entradas

ENSALADA DE AGUACATE Y BACALAO CON MICRO VEGETALES Y VINAGRETA DE AVELLANAS	13€
ENSALADA VARIADA DE VENTRESCA DE BONITO Y ESPÁRRAGOS CON LECHUGA, ACEITUNA Y HUEVO COCIDO	11€
RAVIOLIS DE TRUFA NEGRA CON CREMA DE FOIE Y SALMÓN AHUMADO	16€
RIGATONI AL AJILLO CON GAMBAS Y PESTO	11€
PULPO DE PEDRERU FRITO CON CREMA DE PATATA, SETAS SILVESTRES Y ESPÁRRAGOS	25€
CHIMICHANGA DE POLLO POLLO ENCHILADO ENVUELTO EN TORTILLA DE TRIGO CON QUESO CREMA	10€
ARROZ NEGRO CON CALAMARES Y ALI-OLI	12€
SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA CON PALETILLA IBÉRICA	13€

De cuchara...

NUESTRA FABADA ASTURIANA CON COMPANGO CASERO 14€

Pescados

LOMO DE MERLUZA DE ANZUELO CON SALTEADO DE CHIPIRONES Y TIRABEQUES 18€

BONITO DEL CANTÁBRICO CON SETAS SILVESTRES, CEBOLLETA TIERNA Y JUGO DE TOMATE 17€

LOMO DE BACALAO CON GUISO DE SUS CALLOS 21€

Carnes

SOLOMILLO DE CARNE ROJA CON ESCALOPA DE FOIE Y VERDURAS 23€

ENTRECOT DE CARNE ROJA CON PATATAS Y PIQUILLOS 20€

CODILLO DE CERDO CON PURÉ DE PATATAS 10€

ALBÓNDIGAS CON PATATAS Y PIMIENTOS 10€

ESCALOPE DE TERNERA AL CABRALES 12€

MELOSO DE TERNERA CON PURÉ DE PATATAS Y ESPÁRRAGOS VERDES 20€

CACHOPO DE TERNERA XL CON PATATAS Y PIMIENTOS 19€

HAMBURGUESA DE VACUNO Y QUESO CHEDDAR CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y PATATAS GAJO 9€

Lo dulce...

PASTEL FLUIDO DE AVELLANAS CON HELADO DE COCO TIEMPO DE HORNEADO 15 MINUTOS 7€

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE FRAMBUESAS TIEMPO DE HORNEADO 15 MINUTOS 7€

HOJALDRE DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA TIEMPO DE HORNEADO 15 MINUTOS 7€

ARROZ CON LECHE CARAMELIZADO 5€

MOUSSE DE PLÁTANO CON GALLETAS CRUJIENTES Y HELADO DE MANGO 5€

CHARLOTA DE TURRÓN CON HELADO DE CAFÉ 5€

TARTA DE QUESO CON HELADO DE YOGURT DE FRAMBUESA 5€



LOS
ARCOS