



SIDRERÍA



**El Fiu
topín FARTÓN**

Carta

Sidrería - Restaurante

Martes a Jueves

13:00 a 16:00 y 20:00 a 23:00

Viernes a Sábados

13:00 a 16:00 y 20:00 a 00:00

Domingos

13:00 a 16:00

ENSALADAS



Ensalada mixta

Lechuga, tomate, cebolla, huevo, atún, zanahoria, Maíz, espárragos y aceitunas.

13.50

Ensalada fartón

Mézclum, tomatitos cherry, bacon crujiente, picatostes, queso azul, queso fusión de sidra con salsa César.

16.00

Ensalada de burrata y canónigos al pesto

Nueva
RECETA

Canónigos, tomates deshidratados, cebolla morada, salsa pesto, burrata, piñones y alcaparras.

18.00



Ensalada de queso cabra

Mézclum, tomatitos cherry, cecina crujiente, nueces, Taquitos de manzana caramelizada y queso de cabra a la plancha

16.00

Ensalada tibia de pulpo y langostinos

Mézclum, tomatitos cherry, pulpo, langostinos y almejas con cebolla confitada.

18.00

Ensalada ventresca y pimientos asados

Mezclum, ventresca, pimientos asados, aceitunas, cebolla y guindillas.

18.00

QUESOS

Tabla de quesos Asturianos

Nueva
RECETA

A fuega'l pitu, fusión de sidra, cabrales, queso de cabra y queso azul "La Peral".
Uvas moradas y blancas

16.00





RACIONES



Tartar de atún       **18.00**
Con aguacate y mango


Jijas, patatas y cabrales  **12.00**





Chipirones fartón o a la plancha   **16.00**


Cazuealita de    **18.00**
Chipis, pulpo y langostino

Chorizo a la sidra    **9.00**

Pimientos de padrón **8.00**

Morcilla matachana  **13.00**
Con compota de manzana y crackers




Setas con jamón y cabrales     **14.00**

Patatas 3 salsas  **9.00**
(brava, ali oli y cabrales)

Patatas 1 salsa a elegir  **8.00**




Revuelto de morcilla y cebolla caramelizada **13.00**



Croquetas de cabrales      **12.00**



Queso frito    **12.00**
Con mermelada de tomate

Pastel de cabracho        **16.00**
Dos salsas



Calamares fritos   **14.00**

Nueva RECETA Parrillada de verduras    **14.00**
Calabacín, champiñones, tomate, espárragos trigueros y brócoli

Morcilla de arroz caramelizada   **14.00**

Chopitos   **13.00**

Cazón en adobo        **13.00**

Nueva RECETA Provolone en salsa de tomate y langostinos al ajillo   **18.00**

DE LA MAR Y MARISCOS



¡NUEVO!

Bocartes con jamón 🐞🍷 16.00

Langostinos plancha 🐞 16.00

Langostinos flambeados al infierno 🐞🔥 16.00

Zamburiñas a la plancha 🐞🔥 17.00

Gambón a la brasa 🐞 18.00

Mejillones 🐚🔥🍷
(Pimentón, brava, marinera y al vapor) 12.00

Nueva RECETA

Pulpo a la Gallega 🐙 21.00

Pulpo 🐙🍷
A la brasa con parmentier de patata 21.00

¡NUEVO!

Sepia a la brasa 🐙🍷
Con ali-oli 19.00

Bandeja de mar 🐚🍷
3 ingredientes a elegir: Chipirones plancha ó fritos, chopitos, calamares, cazón y bocartes 16.00

Almejas 🐚🍷
A la sartén o en salsa marinera s/m

Berberchos 🐚🍷🔥
Al vapor o en salsa marinera s/m

Navajas a la plancha 🐚🔥 s/m

Ostras al natural 🐚 s/m

Centollo/a cocido/a 🐚 s/m

Ñocla a la plancha 🐚🔥
Buey de mar s/m

Bugre (Bogavante) 🐚🔥
Nacional. A la brasa s/m

Bugre (Bogavante) 🐚🔥🐟
Canadiense. A la brasa s/m



Pescados preguntar disponibilidad



PARRILLADAS DE MARISCO

Topina 🍷🌿

Langostino y bogavante a la brasa, zamburiñas y buey a la plancha, mejillones y gambones.

s/m

Fartona 🍷🌿

Centoll@ cocido, mejillones, almejas, ostras, bogavante nacional a la brasa, gambón y zamburiñas.

s/m

Por encargo

NUESTRAS SARTENES

Sartén fartón 🍷🐟🌿

Champiñones, gulas y langostinos.







13.00

Sartén de secreto 🍷🍷

Huevos, secreto ibérico, espárragos trigueros, cebolla caramelizada y papas fritas.

13.00

LAS MEJORES CARNES

Chorizo criollo a la brasa	9.00
Presas ibéricas a la brasa	18.00
Chuletón de ternera al peso	38/kg
Chuletón de vaca madurada	60/kg
Solomillo de ternera a la brasa	26.00
Entrecot a la brasa	20.00
Secreto ibérico a la brasa	16.00
Churrasco de ternera a la brasa	13.00
Escalopines al cabrales   	18.00
Chuletillas de lechazo a la brasa	25.00
Escalope al queso cabrales con jamón al corte   	18.00

PARRILLADAS

Parrillada de carne	
Churrasco, secreto, alitas adobadas, chorizo criollo, morcilla de arroz y pimientos asados	32.00
Parrillada Premium	
Presas ibéricas, solomillo de ternera, chuletón de ternera, padrón, morcilla matachana	42.00

(2 o 3 pax)






NUEVA
RECETA

Nueva
RECETA



CACHOPOS DE TERNERA

Cachopos clásicos    27.00

- Jamón y queso
- Cecina con queso de cabra

Cachopo topín    29.00

Lomo ibérico, queso afuega'l pitu y cebolla caramelizada


Cachopo deluxe    29.00

Cecina, queso de cabra, compota de manzana y rebozado de kikis.

Cachopo x-treme    30.00

NOVO

Panceta Ibérica, pimientos caramelizados, queso azul "La Peral" cascada de queso camembert

Surtido de cachopines    48.00

Contiene los 5 tipos de nuestra carta

Nuestros cachopos están disponibles sin gluten previa reserva +3.00



El 4º cachopo del mundo en categoría de celíacos





PLATOS POR ENCARGO

Fabada Asturiana	14/ración
Fabes con almejas	16/ración
Paella mixta	14/persona
Paella de marisco	18/persona
Arroz con bogavante	25/persona
Asados al horno de leña (mínimo 2 personas)	consultar

“**CON FABES Y SIDRINA
NUN FAI FALTA
GASOLINA**”

SUPLEMENTOS

Cuenco de salsas	1.00
Pan	1.20
Tupper de plástico	0.50



POSTRES

Tarta de la "güela" 🌾🍌	5.50
Tarta de la "nieta" 🌾🍌🥛	5.50
Tarta de queso al horno 🌾🍌🥛	7.00
NEVO! Flan de café 🥛	4.50
Mousse de limón 🥛	5.00
Coulant de chocolate Con helado de mango	7.00
Coulant de chocolate blanco Con helado de cereza 🥛🌾	7.00
Helados 🥛🌾 (Magnum, cucuruchos, bombón...)	3.00
NEVO! Espuma de queso con Lotus 🌾🍌🥛	6.00
Arroz con leche 🥛	5.50

BEBIDAS

Botella de sidra selección	6.00
Botella de sidra (Acebal)	5.00
Vino de la casa	10.00
Jarra de cerveza	11.00
Sangría de vino	14.00
Sangría de sidra	14.00

CARTA DE VINOS

VERDEJOS

Menade 15.00

Verdeo 14.00

ALBARIÑOS

Paco y Lola 22.00

CIGALES

50 Vendimias "Sinfo" 14.00

Salvueros 14.00

ESPUMOSO

Yllera 5.5 15.00

RIOJAS

Malpastor 16.00

(crianza)

TORO

Muruve 14.00

CAVAS Y CHAMPAGNE

Champagne Lanson 42.00
Cuvée esplendor de vardon

Varden Kennet 32.00

Cava de la casa 16.00

RIBERA DEL DUERO

ROBLE

Ribera de la casa 14.00
(Cillar)

Celeste roble 16.00

Carramimbre 16.00

Melior 16.00
(de matarromera)

CRianza

Cillar de Silos 25.00

Celeste Crianza 25.00

Arzuaga 27.00

Mauro 40.00

Matarromera 27.00

ROBLE DE BARRICA

62 Millas (Celeste) 19.00
9 meses

RESERVA

Celeste Reserva 42.00



MENÚ

Menú diario **13.50**

Menú con cocido **16.00**

Menú Fin de Semana **18.00**

MENÚ INFANTIL

Plato 1
Alitas / Croquetas /
Calamares y Patatas **12.00**

Plato 2
Jijas / Bistec / Huevo y
Patatas **12.00**

Todos los menús incluyen:
Pan, bebida y postre o café

Martes a Domingo
14:00 a 16:00

OTROS

Menú de grupos
Consultar disponibilidad

Menú para llevar **+1.00**
Agregar un euro más

SIDRERÍA



El Fiu
topín FARTÓN

Nos puedes visitar en ambos restaurantes
y seguir disfrutando de estos manjares:

C/Miguel Delibes 48, (47008)
Valladolid
+34 614 15 26 33

C. Júcar, 27 (47195)
Arroyo de la Encomienda
+34 630 61 34 46

ALÉRGENOS



Lácteos



Nueces/Maní



Contiene Gluten



Mostaza



Crustáceo



Semillas



Pescado



Soja



Sulfitos



Huevo



Moluscos