

SIDRERÍA



El Fiu
topín FARTÓN



ENSALADAS

ENSALADA MIXTA

12.00€

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

ENSALADA FARTÓN

15.00€

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

ENSALADA DE BURRATA Y CANÓNICOS AL PESTO

16.00€

Canónigos, tomate, cebolla morada, salsa pesto, burrata y piñones.

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

15.00€

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

ENSALADA TIBIA DE PULPO Y LANGOSTINOS

16.00€

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

ENSALADA DE VENTRESCA Y PIMIENTOS ASADOS

16.00€

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

NUESTROS EMBUTIDOS

TABLA DE QUESOS ASTURIANOS

15.00€

Afuega'l pitu, fusión de sidra, queso azul, semi curado de oveja y cabra.

QUESO CABRALES CON MEMBRILLO

12.00€

DE LA MAR Y MARISCOS

LANGOSTINOS PLANCHA 	15.00€
LANGOSTINOS FLAMBEADOS AL INFIERNO  	15.00€
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA  	16.00€
GAMBÓN A LA BRASA 	17.00€
MEJILLONES    (Vinagreta, brava, marinera y al vapor)	12.00€
PULPO A LA GALLEGA 	18.00€
PULPO A LA BRASA CON PARMENTIER DE PATATA  	18.00€
 BANDEJA DEL MAR   (3 INGREDIENTES A ELEGIR) Chipirones plancha ó fritos, chopitos, calamares, cazón y bocartes	15.00€
ALMEJAS a la sartén o en salsa marinera  	s/m
BERBERECHOS al vapor o en salsa marinera   	s/m
NAVAJAS A LA PLANCHA  	s/m
OSTRAS AL NATURAL 	3.00€/un.
CENTOLLO/A COCIDO/A 	s/m
ÑOCLA (buey de mar) A LA PLANCHA  	s/m
BUGRE (bogavante) NACIONAL A LA BRASA  	s/m
BUGRE (bogavante) CANADIENSE A LA BRASA   	s/m

Pescados preguntar disponibilidad

PARRILLADAS DE MARISCO

(POR ENCARGO)

TOPINA: Langostino y bogavante a la brasa, zamburiñas y buey a la plancha, mejillones y berberechos al vapor. **90€**  



FARTONA: Centoll@ cocido, navajas plancha, almejas, ostras, bogavante nacional a la brasa, gambón y zamburiñas. **120€**  

NUESTRAS SARTENES

SARTÉN FARTÓN Champiñones, gulas y langostinos.    **13.00€**

SARTÉN DE SECRETO   **13.00€**

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

RACIONES

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE Y MANGO	   	17.00€
NEW! TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON ALCAPARRAS	 	17.00€
JIJAS, PATATAS Y CABRALES		10.00€
CHIPIRONES FARTÓN O A LA PLANCHA	 	15.00€
CAZUELITA DE CHIPIS, PULPO Y LANGOSTINOS	  	16.00€
CHORIZO A LA SIDRA		8.00€
PIMIENTOS DEL PADRÓN		8.00€
MORCILLA MATACHANA		12.00€
CON COMPOTA DE MANZANA Y CRAKERS		
SETAS CON JAMÓN Y CABRALES		13.00€
PATATAS 3 SALSAS (brava, ali oli y cabrales)	  	9.00€
PATATAS UNA SALSA A ELEGIR		6.00€
REVUELTO DE MORCILLA Y CEBOLLA CARAMELIZADA		12.00€
CROQUETAS DE CABRALES	    	12.00€
PROVOLONE EN SALSA DE TOMATE	 	16.00€
Con lascas de foie y tiras de cecina crujientes.		
QUESO FRITO CON MERMELADA DE TOMATE	  	12.00€
PASTEL DE CABRACHO (2 SALSAS)	       	15.00€
CALAMARES FRITOS	 	13.00€
PARRILLADA DE VERDURAS		12.00€
MORCILLA DE ARROZ CARAMELIZADA		13.00€
CHOPITOS	 	12.00€
CAZÓN EN ADOBO	      	12.00€

LAS MEJORES CARNES

CHORIZO CRIOLLO A LA BRASA	8.00€
PRESA IBÉRICA A LA BRASA	17.00€
CHULETÓN DE TERNERA AL PESO	36€/Kg
CHULETÓN DE VACA MADURADA	55€/Kg
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA	24.00€
ENTRECOT A LA BRASA	18.00€
SECRETO IBÉRICO A LA BRASA	14.00€
CHURRASCO DE TERNERA A LA BRASA	12.00€
ESCALOPINES AL CABRALES   	16.00€
ENTRAÑA BRASEADA	18.00€
CHULETILLAS DE LECHAZO A LA BRASA	24.00€
PARRILLADAS DE CARNE (2 o 3pax) 	30.00€
CHURRASCO, SECRETO, ALITAS, CHORIZO MORCILLA DE ARROZ Y QUESO PROVOLONE	
PARRILLADA PREMIUM (2 o 3pax)	40.00€
PRESA IBÉRICA, SOLOMILLO DE TERNERA, CHULETÓN DE TERNERA, PADRÓN, MORCILLA MATACHANA.	
PARRILLADA SELECTA (2 o 3 pax)	60.00€
ENTRAÑA, CHULETILLAS DE LECHAZO, PIMIENTOS ASADOS, CHULETA DE VACA MADURADA	

NUESTROS CACHOPOS DE TERNERA

CACHOPOS CLÁSICOS

 25.00€

- Jamón y queso
- cecina con queso de cabra
- Setas al cabrales.

CACHOPO TOPÍN

 27.00€

Lomo ibérico, queso afuega'l pitu y cebolla caramelizada

CACHOPO DELUXE

 27.00€

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

SURTIDO DE CACHOPINES

 46.00€

Contiene los 5 tipos de nuestra carta

NUESTROS CACHOPOS ESTAN DISPONIBLES SIN GLUTEN PREVIA RESERVA +3.00€

PLATOS POR ENCARGO

FABADA ASTURIANA 12.00€ /RACIÓN

POTE ASTURIANO 12.00€ /RACIÓN

PAELLA MIXTA 12.00€ /PERSONA

PAELLA DE MARISCO 16.00€ /PERSONA

ARROZ CON BOGAVANTE 24.00€ /PERSONA

ASADOS AL HORNO DE LEÑA consultar

SUPLEMENTOS:

Salsas caseras (cabrales, ali-oli y brava) 1€

Pan 1€

Tupper de plástico 0.50€

POSTRES

TARTA DE LA "GÜELA"   5.00€

TARTA DE LA "NIETA"    5.00€

Nueva
Receta

TARTA DE QUESO AL HORNO    7.00€

FLAN DE HUEVO   4.50€

MOUSSE DE LIMÓN  5.00€

ARROZ CON LECHE  5.00€

Nueva
Receta

FRIXUELOS RELLENOS    7.00€

Nata y chocolate caliente ó plátano con fusión de chocolates

Nueva
Receta

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE MANGO 7.00€

NUEVA

COULANT DE CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE CEREZA 7.00€

HELADOS (Magnum, cucuruchos, bombón...)   2.50€

CARTA DE VINOS

VINO DE LA CASA	9.00€
JARRA DE CERVEZA	10.00€
SANGRÍA DE VINO	13.00€
SANGRÍA DE SIDRA	13.00€

VERDEJOS

Menade	14.00€
Verdeo	13.00€

ALBARIÑOS

Paco y Lola	20.00€
-------------	--------

CIGALES

50 Vendimias "Sinfo"	12.00€
Salvueros	13.00€

ESPUMOSO

Yllera 5.5	14.00€
------------	--------

RIOJAS

Malpastor (crianza)	15.00€
---------------------	--------

TORO

Muruve	12.00€
--------	--------

CAVAS Y CHAMPAGNE

Champagne Lanson	40.00€
<i>Cuvée esplendor de vardon</i>	
Varden Kennet	32.00€

-RIBERA DEL DUERO-

ROBLE

Ribera de la casa (Cillar)	13.00€
Celeste roble	15.00€
Carramimbre	15.00€
Melior (de matarronera)	15.00€
Pinna Fidelis	15.00€

CRIANZA

Cillar D Silos	24.00€
Celeste Crianza	24.00€
Arzuaga	26.00€
Mauro	38.00€
Matarronera	26.00€

ROBLE DE BARRICA

Melior 9 meses (de matarronera)	19.00€
---------------------------------	--------

RESERVA

Celeste Reserva	42.00€
-----------------	--------

