



SIDRERÍA



El Fiu
topín FARTÓN

Carta

Sidrería - Restaurante

Martes - Jueves

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

Viernes - Domingo

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



ENSALADAS

Ensalada mixta

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

14.00

Ensalada fartón

Mézlum, 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

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

16.00

Ensalada tibia de pulpo y langostinos

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

18.00

Ensalada ventresca y pimientos asados

Mezlum, 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	14.00
Croquetas de cabrales     	12.00
Queso frito   	12.00
Con mermelada de tomate	
Pastel de cabracho       	16.00
Dos salsas	
Calamares fritos  	14.00
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
Provolone en salsa de tomate y langostinos al ajillo  	18.00

Nueva
RECETA

Nueva
RECETA

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 🐞 🔥

19.00

Gambón a la brasa 🐞

18.00

Mejillones 🐞 🔥 🌿

Nueva
RECETA

(Pimentón, brava, marinera y al vapor)

12.00

Pulpo a la Gallega 🐙

23.00

Pulpo 🐙 🌿

A la brasa con parmentier de patata

23.00

Sepia a la brasa 🐙 🌿

Con ali-oli

20.00

Bandeja de mar 🐙 🌿

3 ingredientes a elegir: Chipirones plancha ó fritos, chopitos, calamares, cazón y bocartes

18.00

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 🐞

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.

14.00



LAS MEJORES CARNES

Chorizo criollo a la brasa	9.00
Presa ibérica 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	22.00
Secreto ibérico a la brasa	18.00
Churrasco de ternera a la brasa	14.00
Escalopines al cabrales   	18.00
Chuletillas de lechazo a la brasa	26.00
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	34.00
Parrillada Premium	
Presa ibérica, solomillo de ternera, chuletón de ternera, padrón, morcilla matachana	44.00

(2 o 3 pax)



CACHOPOS DE TERNERA

Cachopos clásicos    **28.00**

- Jamón y queso
- Cecina con queso de cabra

Cachopo topín    **30.00**

Lomo ibérico, queso afuega'l pitu y cebolla caramelizada

Cachopo deluxe    **30.00**




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

Cachopo x-treme    **32.00**

¡NUEVO!

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

Surtido de cachopines **50.00**

Contiene los 5 tipos de nuestra carta   

Nuestros cachopos están disponibles sin gluten previa reserva **+3.00**



El Mejor Cachopo sin Gluten de Valladolid





PLATOS POR ENCARGO

Fabada Asturiana 14/ración

Fabes con almejas 16/ración

Paella mixta 16/persona

Paella de marisco 20/persona

Arroz con bogavante 28/persona

Asados al horno de leña consultar
(mínimo 2 personas)

“

“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 “guela”	 	5.50
Tarta de la “nieta”	  	5.50
Tarta de queso al horno	  	7.00
 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
 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	15.00

ALBARIÑOS

Paco y Lola	22.00
-------------	-------

CIGALES

50 Vendimias “Sinfo”	15.00
Salvueros	15.00

ESPUMOSO

Yllera 5.5	16.00
------------	-------

RIOJAS

Malpastor (crianza)	18.00
------------------------	-------

TORO

Muruve	15.00
--------	-------

CAVAS Y CHAMPAGNE

Champagne Lanson Cuvée esplendor de vardon	42.00
Varden Kennet	32.00
Cava de la casa	16.00

RIBERA DEL DUERO

ROBLE

Ribera de la casa (Cillar)	15.00
Celeste roble	17.00
Carramimbre	17.00
Melior (de matarromera)	17.00

CRianza

Cillar de Silos	26.00
Celeste Crianza	27.00
Arzuaga	30.00
Mauro	42.00
Matarromera	30.00

ROBLE DE BARRICA

62 Millas (Celeste) 9 meses	20.00
--------------------------------	-------

RESERVA

Celeste Reserva	48.00
-----------------	-------



MENÚ

Menú diario 13.50

Menú con cócido 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

Lun - Dom
14:00 a 16:00

OTROS

Menú de grupos
Consultar disponibilidad

Menú para llevar
Agregar un euro más +1.00

SIDRERÍA



El Fiu
topín FARTÓN

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

C/Miguel Delibes 48, (47008)
Valladolid

C. Júcar, 27 (47195)
Arroyo de la Encomienda

ALÉRGENOS



Lácteos



Trigo



Crustáceo



Pescado



Sulfitos



Moluscos



Nueces/Maní



Mostaza



Semillas



Soja



Huevo