



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

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



Nueva
RECETA

Tabla de quesos Asturianos

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

16.00

QUESOS

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
Nueva RECETA	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



NUEVA	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
Nueva RECETA	Mejillones (Pimentón, brava, marinera y al vapor)	12.00
	Pulpo a la Gallega	23.00
	Pulpo	23.00
	A la brasa con parmentier de patata	
	Sepia a la brasa	20.00
	Con ali-oli	
	Bandeja de mar	18.00
	3 ingredientes a elegir: Chipirones plancha ó fritos, chopitos, calamares, cazón y bocartes	
	Almejas	s/m
	A la sarten o en salsa marinera	
	Berberechos	s/m
	Al vapor o en salsa marinera	
	Navajas a la plancha	s/m
	Ostras al natural	s/m
	Centollo/a cocido/a	s/m
	Nocla a la plancha	s/m
	Buey de mar	
	Bugre (Bogavante)	s/m
	Nacional. A la brasa	
	Bugre (Bogavante)	s/m
	Canadiense. A la brasa	

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
Chuleton de ternera al peso	38/kg
Chuleton 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, chuleton de ternera, padrón, morcilla matachana

44.00

(2 o 3 pax)



CACHOPOS DE TERNERA

Cachopos clásicos

- Jamón y queso
- Cecina con queso de cabra

28.00

Cachopo topín

Lomo ibérico, queso afuega'l pitu y cebolla caramelizada

30.00

Cachopo deluxe

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

30.00

Cachopo x-treme

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

32.00



Surtido de cachopines

Contiene los 5 tipos de nuestra carta

50.00

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
(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 “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	● ● ●	3.00
(Magnum, cucuruchos, bombón...)		
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

Collar 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
Aregar un euro más +1.00

SIDRERÍA



El Fíu 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