



# *Espicha navideña*

## *1*

Nuestra tabla de quesos asturianos por Navidad.  
Gran plato de embutidos selección.  
Pastel de centollo con salsa de mariscos gratinada.  
Ensalada navideña de setas, langostinos y frutos rojos.  
Croquetas caseras de cecina.

Tortinos con revuelto de cebolla confitada y queso de vaca y cabra Tierra Astur.  
Huevos rotos con setas, jamón ahumado de la casa y virutas de paté de pato.  
Escalopines de carne roja con salsa de queso Don Gonzalo.

Surtido de postres caseros y dulces navideños.

Sidra de tonel espichada, sangría de sidra, jarra de Rioja, agua, cerveza o refresco.  
Café.

Brindis con sidra asturiana brut DOP.

**25,00€** /persona  
(10% IVA incluido)



# *Espicha navideña*

## *2*

Nuestra tabla de quesos asturianos por Navidad.

Gran plato de embutidos selección.

Pastel de centollo con salsa de mariscos gratinada.

Setas asturianas empanadas con mayonesa de oricios.

Calamares fritos con mayonesa de langostinos.

Tortinos con lacón cocido y puré de patata con aceite de pimentón.

Huevos rotos con chipirones angulados y gambas.

Medallones de solomillo de cerdo con salsa de pasas, manzana y paté de pato.

Surtido de postres caseros y dulces navideños.

Sidra de tonel espichada, sangría de sidra, jarra de Rioja, agua, cerveza o refresco.

Café.

Brindis con sidra asturiana brut DOP.

**27,50€** /persona  
(10% IVA incluido)



# Espicha navideña 3

Nuestra tabla de quesos asturianos por Navidad.

Gran plato de embutidos selección.

Pastel de centollo con salsa de mariscos gratinada.

Langostinos a la plancha con sus dos salsas.

Fritos de merluza del Cantábrico con mayonesa de oricios.

Tortinos con jamón de cerdo asturcelta y virutas de paté de pato.

Arroz meloso de quesos asturianos y cecina de vacuno Premium.

Cachopo de Ternera Asturiana IGP relleno de jamón ahumado de casa y queso Vidiago.

Surtido de postres caseros y dulces navideños.

Sidra de tonel espichada, sangría de sidra, jarra de Rioja, agua, cerveza o refresco.

Café.

Brindis con sidra asturiana brut DOP.

**30,00€** /persona  
(10% IVA incluido)