



## SIDRAS ASTURIANAS

Vermut de sidra Trabanco  
/ Servido con naranja seca y canela  
5,5 € copa

Trabanco Natural tradicional  
6 € botella

Trabanco Natural Selección  
9 € botella

Lagar de Camín  
/ Espumosa y dulce  
9,2 € botella

Pecado del Paraíso  
/ Espumosa y aci-dulce  
9,2 € botella

Poma Áurea Brut Nature  
/ Natural espumosa (DOP)  
16 € botella

## VINOTECA

### TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

Avaniel  
Uvas: Tempranillo  
C. 3 € | B. 18 €

Loess Inspiration  
Uvas: Tempranillo  
C. 3,4 € | B. 20,5 €

Cair Selección de la Aguilera  
Uvas: Tempranillo  
B. 26 €

D.O. BIERZO

Uro  
Uvas: Mencía  
C. 3,2 € | B. 20 €

V.T. CÁDIZ

Retinto  
Uvas: Syrah, Tempranillo  
C. 3,5 € | B. 21,5 €

D.O. RIOJA

Montaña  
Uvas: Tempranillo  
C. 3 € | B. 18,5 €

Viña Salceda  
Uvas: Tempranillo, Garnacha  
C. 3,4 € | B. 20 €

Baigorri  
Uvas: Tempranillo, Garnacha  
B. 25 €

Ángeles de Amaren  
Uvas: Tempranillo, Graciano  
B. 26 €

### BEBIDAS

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| Agua<br>3,2 € 1 L.    | Aquarius<br>3 €          |
| Agua con gas<br>2,8 € | Fuze tea (Nestea)<br>3 € |
| Resfresco<br>2,8 €    | Café<br>1,5 €            |
| Tinto verano<br>2,9 € | Infusión<br>1,5 €        |

### CERVEZAS

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Caña Cruzcampo         | 2,3 € |
| Copa Cruzcampo         | 3,5 € |
| 1/3 Cruzcampo Especial | 3,3 € |
| 1/3 Radler             | 3,3 € |
| 1/3 Amstel tostada 0,0 | 3,5 € |
| 1/3 Heineken 0,0       | 3,5 € |
| 1/3 Sin gluten         | 3,9 € |

## VINOTECA

### GENEROSOS

D.O. SANLÚCAR

La Goya  
Manzanilla  
C. 3 € | B. 16 €

D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

Gonzalez Byass  
Amontillado  
C. 5 € | B. 25 €

Gonzalez Byass  
Palo Cortado  
C. 6 € | B. 35 €

Gonzalez Byass  
PX  
C. 5 € | B. 25 €

### BLANCOS

D.O. EMPORDÀ (Cataluña)

Crestissimo (Frizzante)  
Uvas: Moscatel de Alejandría  
C. 3,4 € | B. 19,5 €

D.O. RUEDA

Nékora Frizzé (Frizzante)  
Uvas: Verdejo  
C. 3 € | B. 18 €

Demimo  
Uvas: Verdejo  
C. 3,2 € | B. 19 €

José Pariente  
Uvas: Sauvignon blanc  
C. 3,8 € | B. 21,5 €

D.O. RÍAS BAIXAS

Chan de rosas  
Uvas: Albariño  
C. 4 € | B. 24,5 €

D.O. MONTILLA MORILES

Finca La Cañada  
Uvas: Verdejo  
C. 3 € | B. 18 €

### ESPUMOSOS

D.O. CAVA

Privat Brut Nature Rosado  
Uvas: Chardonnay, Pinot noir  
B. 25 €



Suplemento cesta pan y picos 2,3 €

### PA' ENTONAR

Ensaladilla de gambas  
5 € | 9 € 🌱 🍴 🍷

Gilda'sturiana  
/ Aceituna, piparra, anchoa, tomate seco  
y boquerón en vinagre  
3,5 € ud. 🍷

Berberechos en conserva al natural  
/ Con tostas masa madre y lima  
12,5 € lata 45/55 pzas. 🍷 🍴

Navajas en conserva al natural  
/ Con tostas masa madre y lima  
14,5 € lata 5/7 pzas. 🍷 🍴

Anchoas de Santoña «Extra 0»  
con mermelada de tomate y tostas  
19 € 6 uds. 🍷 🍴

Selección de quesos asturianos D.O.P.  
16,5 € | 21,5 € 🍴 🍷 🍴

Chorizo de Tineo ahumado a la sidra  
6 €

Croquetas del compango de la fabada  
7,5 € 5 uds. | 13,5 € 9 uds. 🍴 🍷 🍴

Mejillones en salsa brava. Según temporada  
10,5 € 🍷 🍴

Güevus rotos con cecina  
12,2 € 🍴

Tomatada casera con patatinas  
y dos huevos  
9,5 € 🍴

### A LA PARRILLA

Espárragos trigueros sobre salsa Romesco 10,5 € 🍷

Vieiras gratinadas con bechamel 18,5 € 4 uds. 🍴 🍷 🍴

Pata de pulpo sobre patatas revolconas 19,5 € 🍷

Tablón de presa ibérica 20,5 €

Solomillo de vaca en hierro caliente  
/ 45 días maduración 26,5 € 250-300 gr.

### ESTILO ASTUR

Fabada asturiana de Casa Matías  
16,5 €

Verdinas con pulpo  
17 € 🍷

Verdinas con langostinos al ajillo  
16,5 € 🍷

Guiso tipiquín. Según temporada  
/ Consultar camarero  
S/M

## CACHOPOS

CACHOPO TRADICIONAL ASTURIANO  
/ Relleno de queso suave, jamón y pimientos piquillos 25,5 € 🍴 🍷 🍴

CACHOPO ENSUPUNTO  
/ Relleno de queso suave, queso de cabra, panceta ibérica  
y cebolla caramelizada 27 € 🍴 🍷 🍴

CACHOPO CECINA  
/ Relleno de queso suave, queso ahumado asturiano y cecina 27 € 🍴 🍷 🍴

CACHOPO TOSCANA  
\*FINALISTA MEJOR CACHOPO ESPAÑA 2023  
/ Relleno de queso suave, tomates secos, bacon crujiente ahumado  
y cubierto de queso parmesano reggiano 28,5 € 🍴 🍷 🍴

# O.

### MENÚ DEGUSTACIÓN

No se aceptan cambios  
de platos ni bebidas

Botella sidra natural

1/2 Selección de quesos D.O. Asturias

Fabada asturiana

Cachopo tradicional

Crema de arroz con leche requemada  
64 € recomendado 2 pax.

### UN MOMENTÍN DULCE

Crema de arroz con leche requemada  
5,5 € 🍴

Tocino de cielo  
/ Con yogurt natural y confitura de piescu  
6 € 🍴 🍷 🍴 🍷

Tartaleta de limón  
/ Con base quebrada y merengue  
6,2 € 🍴 🍷 🍴 🍷

Torrija semi templada  
/ Con crema pastelera caramelizada y frutos secos tostados  
8 € 🍴 🍷 🍴 🍷

## ENSUPUNTO.

I.V.A. INCLUIDO

www.ensupuntorestaurante.es