



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

BEBIDAS

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

CERVEZAS

Caña Cruzcampo	2,3 €
Copa Cruzcampo	3,5 €
1/3 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 €

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. RIBEIRA SACRA

Castro Candaz
Uvas: Mencía
C. 3,3 € | B. 20 €

V.T. CÁDIZ

Iceni
Uvas: Tintilla de Rota, Syrah
B. 22 €

D.O. TORO

Prima
Uvas: Tinta de Toro, Garnacha
B. 25,5 €

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 €

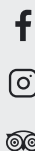
ESPUMOSOS

D.O. CAVA

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

FRANCIA

J.P. Chenet Rosado
Uvas: Bobal
B. 17,5 €



PA' ENTONAR

ENSALADILLA DE GAMBAS	5,5 € 9,5 €
★ GILDA <i>Aceituna, piparra, anchoa, tomate seco y boquerón en vinagre</i>	3,9 € ud.
BOQUERÓN EN VINAGRE <i>Lomo de boquerón en vinagre sobre lámina de pan y pimienta asado</i>	3,2 € ud.
ANCHOAS PREMIUM <i>Sobre láminas de pan y mermelada de tomate</i>	19,5 € 6 uds.
★ PAREJA DE TOMATES <i>Rosa y Mar Azul con AOVE y escamas de sal</i>	11 € ud.
NAVAJAS EN CONSERVA <i>Con tostas masa madre y lima</i>	14,5 € lata 5/7 pzas.
TOMATADA <i>Con patatinas y huevos fritos</i>	9,5 €

NUESTRAS CARNES Y CACHOPOS SE SIRVEN CON PATATAS FRITAS

MAR Y TIERRA
A LA PARRILLA

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS <i>Sobre salsa romesco</i>	10,5 €
★ GAMBONES	15 € 6 uds.
★ TABLA DE PRESA IBÉRICA 100%	21 €
SOLOMILLO DE VACA <i>45 días maduración</i>	27,5 € 250-300 gr.
★ CHULETÓN PREMIUM <i>35-50 días maduración</i>	70 € 950 gr-1 Kg.

MENÚ DEGUSTACIÓN

< No se aceptan cambios de platos ni bebidas >

BOTELLA SIDRA NATURAL	
1/2 SELECCIÓN DE QUESOS D.O.P	
FABADA ASTURIANA DE CASA MATÍAS	
CACHOPO TRADICIONAL ASTURIANO	
CREMA DE ARROZ CON LECHE REQUEMADO	
Recomendado para 2 pax.	66,5 €

CESTA DE PAN Y PICOS 2,3 €

TRADICIÓN ASTUR

SELECCIÓN DE QUESOS ASTURIANOS D.O.P. ★	17 € 22 €
CHORIZO DE TINEO AHUMADO A LA SIDRA	7,2 € ud.
CECINA ROXA	15 €
CROQUETAS DEL COMPANGO DE LA FABADA	7,5 € 5 uds. 13,5 € 9 uds.
MEJILLONES AL VAPOR EN SALSA BRAVA <i>Solo en temporada</i>	10,5 €
FABADA ASTURIANA "CASA MATÍAS" ★	17,5 €
ALMEJAS A LA MARINERA	17 €
VERDINAS CON ALMEJAS ★	21 €
VERDINAS CON LANGOSTINOS AL AJILLO	17 €
GUISO TIPIQUÍN <i>Consultar camarero</i>	S/M

CACHOPOS

26 €	TRADICIONAL ASTURIANO <i>Relleno de queso suave, jamón y pimientos piquillos</i>
28 €	ESTILO ENSUPUNTO ★ <i>Relleno de queso suave, de cabra, panceta ibérica y cebolla caramelizada</i>
28 €	CECINA CON TOQUE AHUMADO <i>Relleno de queso suave, ahumado asturiano y cecina</i>
29,5 €	TOSCANA CON PARMESANO ★ <i>*FINALISTA AL MEJOR CACHOPO ESPAÑA 2023 (Concurso I.G.P. TERNERA ASTURIANA) Relleno de queso suave, tomates secos, bacon crujiente ahumado y cubierto de queso parmesano reggiano</i>

EXTRA HUEVOS Y JAMÓN FRITO 4,5 € | EXTRA SALSA CABRALES 3,5 €

UN MOMENTÍN DULCE

★ CREMA DE ARROZ CON LECHE	6 €
TOCINO DE CIELO <i>Con yogurt natural y confitura de piescu</i>	6 €
TARTELETA FRÍA DE LIMÓN <i>Con masa quebrada y merengue</i>	6,5 €
TARTA DE CHOCOLATE Y GALLETAS <i>Sobre crema de cacao y avellanas, cubierta de nata y granulado de galletas caramelizadas</i>	7,5 €
★ TORRIJA SEMI TEMPLADA <i>Con crema pastelera y frutos secos</i>	8 €