

PARA COMPARTIR	½ ración(€)	ración(€)
Tabla de quesos asturianos	10,00	18,00
Croquetas caseras	5,50	10,50
Pimientos rojos asados a la parrilla	5,70	9,50
Morcilla de León		9,50
Chorizo criollo a la parrilla		5,50
Chorizos a la sidra		7,50
Pulpo a la parrilla		20,00
Anchoas del Cantábrico	10,50	17,50
Carboncitos de bacalao	9,90	16,50
Mollejas		12,50
Callos a la Asturiana (PPP)		11,80
Steak Tartar de Buey	18,00	35,00
Cecina de vaca	9,90	16,50
Cecina de vaca DE BULNES SELECCION	11,40	19,00
ALGO VERDE	½ ración(€)	ración(€)
Ensalada de Bulnes		10,50
Ensalada Verde		7,50
Tomate Aliñado	5,70	9,50
Ensalada de Bonito		12,00

CARPACCIOS

Carpaccio de Entrecotte (maduración mínima de 120 días)	16,80	28,00
Carpaccio de Picaña de Buey madurada 500 días	18,60	31,00

A FUEGO LENTO

Fabada Asturiana		16.50
Verdinas con marisco		18,50
Bacalao confitado con salsa de tomate Cherry casera		14,50
Carrilleras al vino tinto		21,50

(No olvide preguntar a nuestro personal por los platos fuera de carta)

CACHOPOS

EL CLÁSICO		24,50
Carne IGP ternera asturiana, jamón serrano y queso de Vidiago.		
DE CECINA		25,50
Carne IGP ternera asturiana, cecina y queso de cabra.		
CON QUESO LA PERAL		26,00
Carne IGP ternera asturiana, cecina y queso La Peral		
DE BULNES		28,50
Carne de buey, cecina y queso de Vidiago		

CARNES ROXAS

Chuleta de Vaca Asturiana	57,00€/kg
Chuleta de Vaca de trabajo DE BULNES SELECCIÓN	80,00 €/kg
<i>Maduración mínima 60 días.</i>	
Chuleta de Buey	120,00 €/kg
<i>Maduración mínima 60 días.</i>	
Entrecotte de Vaca madurado (400 gr)	24,00
Solomillo de Vaca	23,00
Nuestra hamburguesa de Buey	14,50
Entraña de Buey	18,00
Tira de asado de Buey, asado en 2 cocciones	24,00

OTRAS CARNES

LECHAZO CHURRO

Prensado con puré de patata	20,00
Chuletillas con patatas fritas	16,90
Paletilla con ensalada	22,80
Pierna con ensalada	21,50



MENÚS

CACHOPO

Aperitivo de la casa

Chorizos a la sidra

Cachopo de Carne IGP ternera asturiana, jamón serrano y queso de Vidiago

Patatas fritas con pimientos de Padrón

Cerveza o sidra y agua

Postre

Precio: 25,50 €/persona (Menú para 2 personas)

DE BULNES

Aperitivo de la casa

Cecina de vaca

Chuleta de vaca de trabajo (elevado tiempo de maduración)

Patatas fritas con pimientos de Padrón

Vino y agua

Postre

Precio: 39 €/persona (Menú para 2 personas)

POSTRES CASEROS

Arroz con leche	5,00
Tarta de queso	5,00
Tarta de zanahoria	5,00
Brownie con helado de vainilla	6,00
Sorbete de limón al cava	4,50



NUESTRA BODEGA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Hesvera 18,00

Con una crianza en barrica de roble francés y americano de un mínimo de seis meses se elabora este elegante vino de tinta fina, de viñedos propios en vaso, en el término de Pesquera de Duero.

Hesvera Crianza 23,80

100% tinta fina. 22 meses de crianza en barrica de roble americano y francés.

Emilio Moro Crianza 25,00

Se puede apreciar en él una gran variedad de matices que recuerdan a fruta, así como la finura y elegancia de su integración con los tostados que le aporta el paso por barrica.

Matarromera Crianza 26,80

El vino por excelencia de Matarromera. Tempranillo 100% con 12 meses de barrica de roble americano y francés y 10 meses en botella.

Arzuaga Crianza 27,00

16 meses en barrica de origen francés y americano, es elegante, fino y sutil, aportando sensaciones suaves y melosas que perduran en el tiempo.

Dehesa de los Canónigos Crianza 28,50

El vino insignia de la bodega, una mezcla de tempranillo (88%) y Cabernet Sauvignon (12%)

Pago de Capellanes Crianza 30,90

Tempranillo 100%. Durante 12 meses el vino reposa en barricas nuevas y Seminuevas (nunca más viejas de tres años) de roble francés.

*Suplemento terraza exterior 10%

D.O. RIBERA DEL DUERO

Malleolus

45.80

La palabra Malleolus proviene del latín y significa majuelo, una forma habitual de denominar a los viñedos en Ribera del Duero. Para elaborar este vino se hanseleccionado uvas de majuelos de entre 25 y 75 años.

Pago de Carraovejas

48.50

Concentración, expresividad, frescura y elegancia en este vino.

D.O. RIOJA

Vivanco Crianza	16.50
95% Tempranillo, 2% Maturana tinta, 3% Graciano. Selección de viñedos propios del terruño de Briones, Rioja Alta. Vendimia manual. En boca fresco, goloso, persistente y muy equilibrado. Perfecto para acompañar legumbres y todo tipo de carnes blancas y rojas.	
Azpilicueta Crianza	18.00
85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo. Vendimia manual. En boca es fresco y suave. Se une muy bien con una comida de carnes a la parrilla o plancha.	
Marqués de Vargas Reserva	25.90
75% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Garnacha, y 10% de otras. Cuidadosa selección manual de uvas provenientes de 50 hectáreas de viñedo propio de la finca "Hacienda Pradoalgar".	
Marqués de Murrieta Reserva	28.80
84% Tempranillo, 5% Mazuelo, 9% Graciano, 2% Garnacha. Un valor seguro y constante de la mejor calidad de Rioja. 16 meses en barrica de roble. Maridaje perfecto para quesos, queso azul, carne roja, carne de caza y carnes a la parrilla.	
Viña Tondonia Reserva	38.00
Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha Tinta. En este reserva de Lopez Heredia encontramos un característico largo envejecimiento en barrica y reposo en botella. Buen maridaje con embutidos, carnes rojas a la parrilla, caza de pluma y quesos semicurados.	
200 Monges Reserva	45.80
Uvas: Cariñena, Graciano, Tempranillo. Bodegas vinícola Real. Nos encontramos ante un reserva de corte clásico, afinado y sutil.	

D.O. BIERZO

Pétalos 23.90

Vino joven con crianza que utilizan uvas Mencía para su creación. Envejecimiento de 10 meses en barrica de roble. En boca mucha expresión de frutas y frescor, ligero toque mineral.

D.O. TORO

San Román 36.80

Tinta de Toro 100%. Realizado para crecer en botella, exuberante, consistente y sabroso. Especialmente recomendado para el maridaje con carnes rojas a la parrilla.

SENTERO EXPRESION 2016 24.90€

Color guinda con reflejos granates. En boca resulta potente y sabroso con notas frutales y torrefactos. Maridaje ideal con asados, carne a la parrilla y quesos curados. 90 puntos Guía Peñin 2020.

D.O. JUMILLA

Juan Gil Etiqueta Plata 20.90

Uva 100% Monastrell. 12 meses en barrica de roble francés. Ideal para acompañar carnes blancas y rojas a la parrilla.

BLANCOS

Blanco Nieva Verdejo 14.90

Vino blanco con un contenido de uva verdejo mínimo del 85%. Aromas de fruta madura, finas hierbas y fondo mineral.

Alba Martin Albariño 13.95

D.O. Rías Baixas. Uva 100% Albariño. Destacan sus aromas cítricos y su mineralidad debido a la proximidad del mar.



CHAMPAGNES, CAVAS, ESPUMOSOS

Cava MONTESQUIUS Extra Brut Gran Reserva	23.00
Cava MONTESQUIUS Extra Brut-Rosé Gran Reserva	25.00
Champagne Special Cuvée BOLLINGER Brut	57.00
Champagne VEUVE DE CLICQUOT Rosé	65.00