

Postres Caseros

Desserts

 Tarta M ^a Luisa Maria Luisa cake	7,00 €
 Tarta de queso al horno Cheese cake	7,00 €
 Arroz con leche Pudding rice	7,00 €
 Biscuit de higos Figs biscuit	7,00 €
 Coulant de chocolate Chocolat coulant	7,00 €
 Bombón almendrado Nutty ice cream chocolat	3,00 €
 Bombón nata La Ibense (Apto celiacos) Bombón and cream ice	4,00 €
 Bombón vainilla Vanilla ice cream	2,90 €
 Tarta al Whisky Whisky cake	7,00 €
 Mouse de limón Lemon mousse	5,00 €
 Tarrina de chocolate, fresa o mantecado Ice cream of chocolat, strawberry or vanilla	2,50 €

Quesos

Cheeses

 Queso manchego media 6,00 € Manchego cheese	10,00 €
 Queso azul (Los Caserinos) media 6,00 € Blue cheese (Los caserinos)	10,00 €
 Queso Cabrales media 6,00 € Cabrales cheese	10,00 €



www.sidreriabedriñana.es
hosteleriagali@gmail.com

síguenos en  

Bodega Wines

TINTOS

D.O. Ca. Rioja	
Marqués de Vitoria Crianza	15,00 €
Berceo Crianza	16,00 €
Real Agrado	18,00 €
Gonzalo de Berceo	22,00 €
Campillo Crianza	24,00 €
Silo tinto (cosechero de Rioja)	13,00 €

D.O. Ribera del Duero	
Torrederos Roble	17,00 €
Portia Roble	17,00 €
Portia 10 Meses	17,00 €
Portia Crianza	19,00 €
Fuertes Espina Crianza	18,00 €
Miros de Ribera Roble	22,00 €
Miros de Ribera Crianza	28,00 €

D.O. Castilla y León	
Mauro	40,00 €

D.O. Toro	
Prima	20,00 €

D.O. Bierzo	
Losada	20,00 €

ROSADOS

Mateus Rosé	16,00 €
-------------	---------

D.O. Navarra	
Homenaje	16,00 €

D.O. Castilla y León	
Esencia 33 Prieto Picudo	16,00 €

BLANCOS

D.O. Rueda	
Montespina Sobre Lías	15,00 €
Portia Sobre Lías	18,00 €
Circe	20,00 €

D.O. Piemonte	
Moscato Capetta	16,00 €

D.O. Rías Baixas	
Lenda Pondal	17,00 €
Bouza do Rei	18,00 €
Gran Bazán Ámbar	25,00 €

D.O. Valdeorras	
D' Berna Godello	20,00 €





Menú Fabada

Asturian Beans Menu

Primeros a elegir. First to choose

- Ensalada de cecina. Dried meat salad
- Paté de cabracho. Pudding fish

Segundos a elegir. Second to choose

Fabada asturiana. Asturian beans

Postre. Dessert

- Arroz con leche. Rice pudding

Bebidas. Drinks

Botella de sidra, agua o refresco

Bottle of cider, water or refresh

- Pan incluido. Bread included

30€
pax

Ensaladas

Salads

- Ensalada de pollo 15,00 €
Chicken salad
- Ensalada verde (L.T.C.) 8,00 €
Traditional salad
- Ensalada templada con gula, gambas y setas 18,00 €
Warm salad with gluttony, shrimp and mushrooms
- Ensalada de Quesos Asturianos 16,00 €
Asturian cheese salad

Raciones

Rations

- Pulpo a la brasa sobre crema de doble bacon 26,00 €
Grilled octopus on bacon cream
- Calamares frescos 22,00 €
Fresh squids
- Chipirones a la plancha 18,00 €
Grilled small squid
- Cecina Trasacar con queso de cabra 18,00 €
Dried meat with goat cheese
- Croquetas de jamón 15,00 €
Croquettes of ham
- Paté de cabracho 16,00 €
Pudding fish
- Zamburiñas 22,00 €
Variegated scallops
- Cebollas rellenas de bonito 18,00 €
Stuffed onions of tuna
- Manos de cerdo al Bedriñana (especialidad) 18,00 €
Pig hands (specialty)
- Repollo relleno de carne (especialidad) 22,00 €
Stuffed cabbage of meat (specialty)
- Anchoas del Cantábrico con pimientos confitados 22,00 €
Cantabrian anchovies with candied peppers
- Crujiente de langostino con salsa chile dulce 22,00 €
Crispy prawn with sauce sweet pepper
- Queso provolone con mermelada de tomate 17,00 €
Provolone cheese with jam of tomato
- Pan 1,30 €
Bread

Potajes y Arroces

Stew and rice

- Arroz caldoso con almejas y gambas 23,00 €
Soup rice with clams and prawns
- Arroz con pitu de caleya 24,00 €
Rice with chicken from farmyard
- Arroz con Bogavante por encargo 70€/2pax
Rice with Lobster to order

Carnes

Meats

- Cachopo de jamón ibérico, queso y espárragos 25,00 €
"Cachopo" of Iberian ham, cheese and asparagus
- Cachopo de cecina con queso de cabra 24,00 €
"Cachopo" of cured meat and goat cheese
- Escalopines de ternera al cabrales 18,00 €
Beef scallops with Cabrales
- Entrecot Trasacar 24,00 €
Entrecot
- Chuletón Trasacar 48,00 €/kilo
Ribeye
- Carrilleras ibéricas 22,00 €
Iberian cheeks
- Solomillo de ternera con foie y reducción P.X. 25,00 €
Beef tenderloin with foie and P.X. reduction
- Solomillo de ternera con pimientos 23,00 €
Beef tenderloin with peppers
- Cabrito del Aramo con patatones 26,00 €
Aramo goat with potatoes
- Paletilla de lechazo 30,00 €
Suckling shoulder

(ESPECIALIDAD DE LA CASA)

(Specialty of the house)

Fabada asturiana 20,00 €
PREMIO MEJOR FABADA
DEL MUNDO

Asturian beans 20,00 €
PRIZE TO BEST ASTURIAN
BEANS OF WORLD



Pescados

Fish

- Merluza a la cazuela 25,00 €
Hake in marinara sauce
- Cachopo de merluza en salsa de marisco 26,00 €
"Cachopo" of hake in seaffod sauce
- Pixín negro (Rape) a la plancha 28,00 €
Grilled monkfish
- Fritos de Pixín 26,00 €
Fried monkfish
- Bacalao Trasacar a la vizcaína 25,00 €
Vizcaina cod
- Calamares frescos en su tinta 25,00 €
Fresh squids in black ink
- Rodaballo a la plancha 30,00 €
Grilled turbot

En terraza, se incrementará 1€ en los platos de la carta • PRECIOS I.V.A. INCLUIDO / The prices in terrace have increase 1€ Prices. VAT included
Según dispone el artículo 8 de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, este restaurante facilita al consumidor que se pueda llevar, sin coste, los alimentos que no haya consumido. Se emplearán para ello envases aptos para el uso alimentario, reutilizables o fácilmente reciclables.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento de Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento disponible de la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

