

Postres Caseros Desserts

  Tarta M ^a Luisa <i>Maria Luisa cake</i>	7,00 €
 Tarta de queso al horno <i>Cheese cake</i>	7,00 €
 Arroz con leche <i>Pudding rice</i>	7,00 €
 Biscuit de higos <i>Figs biscuit</i>	7,00 €
 Mouse de limón <i>Lemon mousse</i>	5,00 €

Postres

Desserts

  Coulant de chocolate <i>Chocolat coulant</i>	7,00 €
 Bombón nata La Ibense <i>(Apto celíacos)</i> <i>Bombón and cream ice</i>	5,00 €
 Tarta al Whisky <i>Whisky cake</i>	7,00 €
 Tarrina de chocolate o mantecado <i>Ice cream of chocolat or shortbread</i>	3,50 €

Helados revuelta Ice cream

 Dos chocolates <i>Two chocolates</i> <i>Milk chocolate and white chocolate</i>	5,00 €
 Almendrado <i>Almond</i> <i>Shortbread and milk chocolate and almond coverage</i>	5,00 €
 Nata y chocolate negro <i>Cream and dark chocolate</i>	5,00 €
 Oro Gold <i>Cream and caramel coverage</i>	5,00 €
 Ruby Ruby <i>Yogurt and ruby chocolate coverage</i>	5,00 €
Amor Love <i>Strawberry sorbet with dark chocolate coating</i>	5,00 €
Tarrín	5,00 €
Mantecado  , Turrón  , Amor, Sorbete de sidra, Tiramisú  , Oreo  , Yogurt con frutos del bosque  <i>Shortbread , Nougat , Love, Cider sorbet, Tiramisu , Oreo , Yogurt with berries </i>	
GigaTop	3,70 €
Naranja, limón, fresa, mango y mojito <i>Orange, lemon, strawberry, mango and mojito</i>	

Bodega Wines

TINTOS

<i>D.O. Ca. Rioja</i>	
Marqués de Vitoria Crianza	16,00 €
Berceo Crianza	17,00 €
Real Agrado	19,00 €
Gonzalo de Berceo	23,00 €
Campillo Crianza	21,00 €
Silo tinto (cosechero de Rioja)	12,00 €

D.O. Ribera del Duero

Torrederos Roble	18,00 €
Portia Roble	18,00 €
Portia 10 Meses	18,00 €
Portia Crianza	20,00 €
Fuente spina Crianza	19,00 €
Miros de Ribera Roble	23,00 €
Miros de Ribera Crianza	29,00 €

D.O. Castilla y León

Mauro	41,00 €
-------	---------

D.O. Toro

Prima	21,00 €
-------	---------

D.O. Bierzo

Losada	21,00 €
--------	---------

ROSADOS

Mateus Rosé	17,00 €
-------------	---------

D.O. Navarra

Homenaje	17,00 €
----------	---------

D.O. Castilla y León

Esencia 33 Prieto Picudo	17,00 €
--------------------------	---------

BLANCOS

D.O. Rueda

Montespina Sobre Lías	16,00 €
Portia Sobre Lías	19,00 €
Circe	21,00 €

D.O. Piemonte

Moscato Capetta	17,00 €
-----------------	---------

D.O. Rías Baixas

Lenda Pondal	18,00 €
Bouza do Rei	19,00 €

Gran Bazán Ámbar

D.O. Valdeorras

D' Berna Godello	21,00 €
Catro parroquias	20,00 €

Bedriñana

SIDRERÍA

Cocina Casera



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*

35€
pax

Ensaladas

Salads

Ensalada verde (L.T.C.) 8,00 €

Traditional salad

●●● Ensalada de pollo 15,00 €

Chicken salad

●● Ensalada de cecina, queso 18,00 €

de cabra y frutos rojos

*Dried meat salad, goat cheese
and red fruits*

● Ensalada de Quesos Asturianos 17,00 €

● *Asturian cheese salad*



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento de Reglamento (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento dispone de la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

Raciones

Ratons

●●● Pulpo a la brasa sobre crema 28,00 €

de doble bacon

Grilled octopus on bacon cream

●●● Calamares frescos 24,00 €

Fresh squids

●● Cecina Trasacar con queso 18,00 €

de cabra

Dried meat with goat cheese

●●● Croquetas de jamón 16,00 €

Croquettes of ham

●●●● Paté de cabracho 16,00 €

Pudding fish

●● Cebollas rellenas de bonito 18,00 €

Stuffed onions of tuna

●● Almejas a la marinera 25,00 €

Clams with "marinera" sauce

●● Almejas a la sartén 28,00 €

Pan-fried clams

●● Anchoas del Cantábrico con 24,00 €

pimientos confitados

Cantabrian anchovies with

candied peppers

●● Cazuela de gambas al ajillo 22,00 €

Garlic shrimp casserole

●●● Crujiente de langostino con 22,00 €

salsa chile dulce

Crispy prawn with sauce

sweet pepper

●● Queso provolone con mermelada 17,00 €

de tomate

Provolone cheese with jam

of tomato

Manos de cerdo al Bedriñana 20,00 €

(especialidad)

Pig hands (specialty)

Repollo relleno de carne 22,00 €

(especialidad)

Stuffed cabbage of meat (specialty)

●● Huevos rotos con gula y foie 18,00 €

Broken eggs with gluttony and foie

●● Navajas 18,00 €

Razor clams

●● Pan 1,50 €

Bread

Carnes

Meats

●●● Cachopo de jamón ibérico, queso 26,00 €

y espárragos

"Cachopo" of Iberian ham, cheese

●●● Cachopo de cecina con queso 25,00 €

de cabra

"Cachopo" of cured meat and goat cheese

●●● Escalopines de ternera al cabrales 18,00 €

Beef scallops with Cabrales

Entrecot Trasacar 26,00 €

Entrecot

Chuletón Trasacar 55,00 €/kilo

Ribeye

Carrilleras ibéricas 24,00 €

Iberian cheeks

●●● Solomillo de ternera con foie y 27,00 €

reducción P.X.

Beef tenderloin with foie and P.X. reduction

Solomillo de ternera con pimientos 25,00 €

Beef tenderloin with peppers

●● Medallones de solomillo de cerdo 23,00 €

a la pimienta

Pork tenderloin medallions with pepper

●● Medallones de solomillo de cerdo 23,00 €

al cabrales

Pork tenderloin medallions to cabrales sauce

Cabrito del Aramo con patatones 26,00 €

Aramo goat with potatoes

Pescados

Fish

●●● Merluza a la cazuela 28,00 €

Hake in marinara sauce

●●● Cachopo de merluza en salsa de 27,00 €

marisco

"Cachopo" of hake in seaffod sauce

●● Pixín negro (Rape) a la plancha 30,00 €

Grilled monkfish

●●● Fritos de Pixín 27,00 €

Fried monkfish

●● Bacalao Trasacar a la vizcaína 26,00 €

Vizcaina cod

●● Calamares frescos en su tinta 26,00 €

Fresh squids in black ink

Potajes y Arroces

Stew and rices

●●● Arroz caldoso con almejas y 25,00 €

gambas

Soup rice with clams and prawns

Arroz con pitu de caleya 24,00 €

Rice with chicken from farmyard

ESPECIALIDAD DE LA CASA

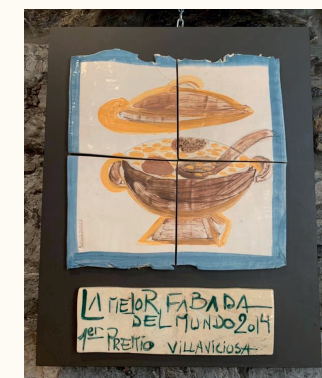
(Specialty of the house)

Fabada asturiana 22,00 €

Asturian beans 22,00 €

PREMIO MEJOR FABADA
DEL MUNDO 2014
MEJOR FABADA DE VILLAVICIOSA
2013, 2017 Y 2025

PRIZE TO BEST ASTURIAN
BEANS OF WORLD
BEST ASTURIAN BEANS
VILLAVICIOSA 2013, 2017 Y 2025



Quesos

Cheeses

●● Queso manchego 6,00 € 10,00 €

Manchego cheese

●● Queso azul (Los Caserinos) 6,00 € 10,00 €

Blue cheese (Los caserinos)

●● Queso Cabrales 6,00 € 10,00 €

Cabrales cheese

En terraza se incrementará 1€ el importe 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.