

## ENTRANTES STARTERS

### NUESTRAS ENSALADAS OUR SALADS

- Ensalada Caprese de burrata di búfala y pétalos de tomate asados  
al aceite de albahaca 16,80 €  
Caprese salad with burrata “di búfala” and roasted tomato petals in basil oil  

- Ensalada de salmón marinado en nuestras cocinas con mango, piña  
osmotizada y crema de yogur 19,80 €  
Marinated salmon salad with mango, osmotized pineapple and yogurt  
cream  

- Ensalada de tomate Mar Azul con aceite Arbequina y micro mézclum  
Mar Azul tomato salad with Arbequina oil and letucce mix 14,00 €  

- Ensalada de ventresca de bonito, pimientos asados y cebolla morada  
encurtida 19,80 €  
Tuna belly salad, roasted peppers and pickled red onion  

- Ensalada de crujiente de repollo, apio y zanahoria sobre tomate Mar Azul  
Crispy cabbage, celery and carrot salad on Mar Azul tomato 15,40 €  

- Ensalada de cherrys tricolor con boquerones marinados y verduritas  
escabechadas 18,70 €  
Cherry salad with marinated anchovies and pickled vegetables  

- Ensaladilla Rusa con langostinos y sus picos 19,80 €  
Russian salad with prawn and bread spikes  


## FRESCOS DE VERANO FRESH SUMMER BITES

Espárragos de Navarra frescos, cocidos o a la plancha Fresh, cooked or grilled Navarra asparagus	17,90 €
Salpicón de pulpo del pedral con vinagreta Pedral octopus salmigundi with vinaigrette	22,00 €
Tartar de bonito de temporada con guacamole al aroma de aceite de sésamo y trufa. Seasonal tuna tartar with guacamole flavored with sesame oil and truffle	22,00 €
Nuestro salmón marinado en sal y especias con ensalada wakame y cebolla morada encurtida Marinated Salmon in spiced salt, wakame salad and pickled red onion	20,90 €
Anchoas de Santoña Premium con mermelada de piquillos y crema de queso Idiazábal Anchovies from Santoña with piquillo pepper jam and Idiazabal cheese cream	19,80 €
Ravioli de pastel cabrarroca relleno de txangurro Cabrarroca ravioli cake stuffed with spider crab	19,80 €
Jamón Ibérico de bellota 100% raza ibérica Iberian cured ham	28,60 €

## NUESTROS TRADICIONALES A FUEGO OUR TRADITIONALS ON FIRE

Pulpo crujiente a la plancha con alioli de ajada al pimentón  
Crispy grilled octopus with garlic and paprika alioli 25,30 €



Calamares fritos de potera con mahonesa cítrica  
Fried fresh squid with citrus mayonnaise 22,00 €



Fritos de rape negro con salsa tártara  
Fried black monkfish with tartar sauce 24,20 €



Croquetas cremosas de jamón Ibérico  
Creamy Iberian ham croquettes 13,20 €



Albóndigas fritas de morcilla de arroz y salsa cinco pimientos  
Black pudding meatballs in five sauce peppers 15,40 €



Rabas de pollo crujiente con salsa barbacoa  
Crispy chicken with barbecue sauce 15,40 €



## DE CUCHARA SPOON

### TÍPICOS DE NUESTRA ZONA LOCAL GASTRONOMY

Fabada asturiana con compango de la región  
Asturian butter beans stew and compango from the region 19,00 €

Fabes de Ribadesella con almejas finas.  
Butter beans stew with clams 22,10 €



Sopa de pescados y mariscos  
Fish and seafood soup 15,90 €



## NUESTROS ARROCES OUR RICE

Arroz con bogavante azul del cantábrico  
Rice with Cantabrian lobster



SM (Según mercado)  
Mínimo dos personas  
According to market  
Two people minimum

Paella especial de marisco  
Special seafood paella



SM (Según mercado)  
Mínimo dos personas  
According to market  
Two people minimum

Arroz caldoso con almejas finas  
Rice with fine clams



SM (Según mercado)  
Mínimo dos personas  
According to market  
Two people minimum

Los arroces deberán ser por riguroso encargo antes de las 13:30.  
Rice dishes will be by strict order before 13:30 noon.

## GUISOS VEGETABLE STEWS

Crema de verduras de temporada  
Season vegetables cream



13,20 €

Wok de verduras de temporada al estilo oriental y aroma  
de sésamo  
Season vegetables wok oriental style in sesamescent



17,60 €

Escalivada al estilo catalán  
Catalan style escalivada



16,50 €

Ternera Asturiana guisada al estilo tradicional de nuestra  
comarca  
Asturian veal stewed in traditional regional style



17,60 €

Pitu de caleya guisado en su jugo al estilo de Asturias  
Asturian open range chicken stewed

19,80 €

# PESCADOS Y MARISCOS DE LA LONJA DE RIBADESELLA

## RIBADESELLAN FRESH FISH AND SEAFOOD

### PESCADOS

### FISH

Tronco de merluza del pincho a la Ondarresa 30,80 €  
Ondarresa hake trunk



Lomo de merluza asada con almejas 30,00 €  
Roasted hake loin with clams



Lomo de merluza del pincho a la plancha con ensalada wakame y  
pétalos de tomate aliñados sobre patata rota 27,50 €  
Grilled hake with wakame salad and seasoned tomato petals  
on broken potato



Lubina salvaje a la plancha con su bilbaína 30,80 €  
Grilled wild sea bass with its Bilbao sauce



Rodaballo asado con sofrito de ajos 30,80 €  
Roasted turbot with garlic sauce



Bacalao a baja temperatura sobre Parmentier de ajada y pimentón 27,50 €  
Low-temperature cod on parmentier, garlic sauce and paprika



## MARISCOS SHELLFISH

**Almejas finas a la marinera o a la plancha**  
Fine clams in green sauce or grilled



**Bogavante Azul del cantábrico a la plancha, salsa vinagreta y mahonesa**  
Grilled Cantabrian blue lobster, vinaigrette sauce and mayonnaise



**Gambón a la plancha. 10 unidades**  
Grilled shrimp. 10 units



**Coquinas de Cádiz afogadas**  
Drowned Cádiz clams











\*Pregunte a nuestro maitre por los pescados y mariscos frescos del día de nuestra lonja  
\*Ask our maitre for fresh fish and shellfish direct from the market

*Tenemos sushi variado de pescados de la lonja (bonito, salmón, lubina, salmonete, etc.). Los tipos de sushi son maki y nigiri.  
We have variety of fish (tuna, salmon, sea bass red mullet...)  
Our sushi types are maki and nigiri.*

## CARNES MEAT

Solomillo de buey nacional 100% buey D.P.O. con Parmentier de patata trufado National beef tenderloin D.O.P. with truffled potato parmentier	46,50 €
	
Solomillo de vaca mayor a la plancha con verduritas y patatas puente Grilled beef tenderloin with vegetables and potatoes	27,50 €
	
Solomillo de ternera al queso suave de nuestros montes Local beef tenderloin with soft cheese from our mountains	27,50 €
	
Tacos de solomillo de ternera salteados en wok agridulce Stir-fried beef tenderloin tacos in sweet and sour wok	24,20 €
	
Lomo alto de vaca premium con pimientos asados y patata puente Premium beef loin with roasted peppers and potatoes	28,60 €
	
Entrecot de vaca a las cinco pimentas Beef entrecote with five peppers	28,60 €
	
Cabrito lechal asado al estilo de los Picos de Europa con patatas y pimientos Picos de Europa roast suckling iberian pork with potatoes and peppers	24,20 €
	
Filete de ternera Asturiana con patatas y pimientos Asturian veal fillet with potatoes and peppers	17,60 €
	

## DULZURAS DESSERTS

<b>Tarta de queso horneada</b> <b>Baked cheesecake</b>	6,60 €
	
<b>Arroz con leche casero</b> <b>Homemade rice with milk</b>	6,50 €
	
<b>Flan al corte de huevos ecológicos de la aldea</b> <b>Torte cut with ecological eggs</b>	5,50 €
	
<b>Peña Santa</b> <b>Peña Santa Ice cream</b>	8,80 €
	
<b>Falso brownie con helado de vainilla y crema de chocolate</b> <b>Brownie with vanilla ice cream and chocolate cream</b>	7,70 €
	
<b>Trío de frutas osmotizadas con sorbete de manzana verde</b> <b>Osmotic fruits trio with green apple sorbet</b>	7,70 €
	
<b>Tartas especiales</b> <b>Special cakes</b>	6,60 €
<b>Helados artesanos</b> <b>Artisan ice cream</b>	5,50 €
	
<b>Mouse de chocolate belga</b> <b>Belgian chocolate mouse</b>	6,00 €
	
<b>Sorbetes</b> <b>Sorbet</b>	6,60 €



# MENU INFANTIL CHILD'S MENU

**Espagueti napolitana** 9,90 €  
**Napolitan spaghetti**



**Arroz blanco con tomate** 5,90 €  
**White rice with tomato**

**Nuggets de pollo con patatas** 14,00 €  
**Chicken Nuggets with fries**



**Escalope milanesa con patatas** 14,30 €  
**Milanese escalope with fries**



**Fritos de merluza a la romana con patatas fritas** 16,50 €  
**Coated hake dice with fries**

