

## Menú asturiano/Asturian menu

### Primeros platos a elegir/ First courses (Choose one) **19,00**

- Pote de berzas.  
*Pote de Berzas ( Cabbage soup)*
- Fabada.  
*Fabada (Rich stew of beans and pork meat)*
- Tortos de picadillo con huevo. 🍳  
*(Minced egg curds)*

### Segundos platos a elegir/ Second courses (choose one)

- Escalopines al cabrales. 🍷🍷🍷  
*(Escalopines to cabrales)*
- Pitu caleya Pitu caleya. *(homemade chicken)*
- Cordero guisado al estilo cela.  
*(Lamb stew cell style)*
- Postre regional.  
*Regional dessert.*
- Bebida no incluida.  
*(Drink not included)*

### Un dulce final.../A sweet end

- Arroz con leche asturiano. 🍷 **4,00**  
*Rice with milk*
- Tarta de queso. 🍷 **4,00**  
*“ Afuega el pitu ” Cheesecake*
- Flan casero. 🍷🍷 *Homemade flan* **4,00**
- Barreña con miel. 🍷 *Barreña with honey* **4,00**
- Tarta Helada. 🍷🍷 *ice cream cake* **4,00**
- Piña. *Pineapple* **3,50**
- Melón. *Cantaloupe* **3,50**
- Yogurt o Fruta de temporada. *Yogurt or seasonal fruit.* **1,50**

### Pan

- Pan. *Bread* 🍷 **1,00**
- Pan sin gluten. *Gluten-free bread* **1,25**

### VINOS/ Wines

#### TINTOS/ Reds

- D.O. Ucles
- Mesta **10,00**

#### D.O. La Rioja

##### Crianza

- Lagar de Eiziaga **12,50**
- Bordón **13,50**
- Dominio del Viento **13,00**

##### Reserva

- Ondarre **15,00**
- Marqués de Riscal **25,00**

#### D.O Ribera del Duero

##### Roble

- Arte de vivir **13,00**
- Protos **14,00**

##### Crianza

- Protos **22,00**
- Arzuaga **25,00**
- Matarromera **25,00**

#### BLANCOS/ Whites

##### D.O. Rueda

- Rueda de la casa **12,00**
- Mesta Verdejo **12,00**

#### D.O. Rías Baixas

- Albariño de la casa **14,00**
- Torre de la Moreira Albariño **16,00**

#### D.O. Ribeiro.

- Lagar do Meren´s **17,00**

#### D.O Somontano

- Enate ROSADO **14,00**
- Enate Tinto **16,00**

#### D.O Uclés




- Mesta rosado **10,00**







## De tapeo...para esos momentos en compañía/ Tapas


- Tosta de cecina y cebolla confitada con virutas de micuit.  **16,00**  
*Dried meat toast with confit onion and micuit*
- Croquetas caseras.    **8,00**  
*Homemade croquette*
- Milhojas de picadillo con huevos y cabrales.    **14,00**  
*Chopped Spanish red sausage Cake with eggs and cabrales cheese*
- Revuelto de setas y langostinos.   **14,00**  
*Scrambled eggs with mushrooms and prawns*
- Callos caseros. **10,00**  
*Homemade veal tripe*
- Calamares con dos salsas.   **10,00**  
*Squid with two sauces*
- Mejillones dos salsas.  **12,00**  
*Spicy Scottish mussels*
- Sarten de pulpo y langostinos al ajillo.   **18,00**  
*Octopus and shrimp casserole with garlic*
- Sartén de tortos con picadillo y huevos rotos.  **14,00**  
*Corn bread with Spanish red sausage and eggs*
- Pulpo a la gallega.  **14,00**  
*Galician octopus*
- Pulpo a la plancha con salsa alioli.   **15,00**  
*Grilled cut octopus with alioli sauce*
- Tablón de embutidos.  **16,00**  
*Vaqueiro antipasto tray*
- Chipirones afoaos en plancha con cebolla.  **12,00**  
*Grilled baby squid with sauce and onion*

## Ensaladas.....frescas y ligeras/ Salads

- Ensalada de pulpo y langostinos.   **16,00**  
*Salad with octopus and prawns*
- Cogollos de Tudela con pimientos del piquillo, anchoas y espárragos.  **12,00**  
*Salad with Piquillos peppers and asparagus*







- Ensalada de cecina, rulo de cabra y micuit.  **14,00**  
*Cecina Salad, goat cheese and micuit*
- Ensalada de setas templadas con foie, jamón y patata paja. **14,00**  
*Warms mushrooms salad with foie-gra, ham and potatoe*
- Ensalada mixta especial Cela... ( Para Compartir)    **16,00**  
(Con todo lo que te puedas imaginar). **Media ensalada** **10,00**  
*Cela mixed Salad (with everything you can imagine)*

## Platos y guisos de nuestra tierra... Asturias en estado puro/ Typical asturian courses







- Pote de berzas. **12,00**  
*Pote de berzas ( cabbage soup)*
- Fabada asturiana. **14,00**  
*Fabada (Rich stew of beans and pork meat)*
- Ternera gobernada con arbeyos. **14,00**  
*Veal stew with beans*
- Carrillera al vino de Cangas.  **12,00**  
*Pork with Cangas wine*
- Pitu Caleya. **16,00**  
*Pitu caleya (homemade chicken)*
- Cordero guisado **14,00**  
*Lamb stew*

## ¿Y un arroz/ And rice?







Tiempo de espera 30 minutos / Standby time 30 minutes

- Arroz caldoso con zamburiñas y langostinos.    **15,00**  
*Soggy arro with scallops and prawns*
- Paella de mariscos y pescados del cantábrico.    **20,00**  
*Rice with Cantabrian seafood and fish*  
(mínimo dos personas/minimum two people)  
(pedir por encargo/order custom made)

## Pescados.....de nuestro mar/ Fish

- Taco de merluza relleno de manzana y queso ahumado.    **18,00**  
*Hake stuffed with apple and smoked cheese*
- Suprema de bacalao/ Cod.  **18,00**  
-confitado/ confit
- a la vizcaína)/ "Vizcaina" style **18,00**
- Lubina al horno con queso de la peral.   **S/M**  
*down sea bass steaks in the la "peral" cheese*

## Carnes...de nuestra tierra/ Meat

- Escalopines de ternera al cabrales.    **16,00**  
*Steak Veal with the cabrales cheese*
- Filete de Ternera Asturiana. **14,00**  
*fillet of veal*
- Chuletillas de cordero. **14,00**  
*Sucking lamb chops*
- Tacos de ternera con fritada de pimientos y foie. **20,00**  
*Veal contif of peppers and foie*
- Entrecot de xiatu astur (700 g). **20,00**  
*Xiato culón (astur veal) entrecote (700 g)*
- Cachopo Especial Cela: De ternera con cecina y queso ahumado.    **18,00**  
*Loin filled with cecina and ahumado de pría (smoked cheese)*



10% IVA INCLUIDO