

LA BODEGA

D.O. RIOJA

Ramón Bilbao Crianza.....	3,00 €/15,15 €
Ramón Bilbao Edición Limitada.....	21,00 €
Ramón Bilbao Viñedos de Altura	22,00 €
Ramón Bilbao Mirto	55,00 €
Marqués de Vargas Reserva.....	41,50 €
Ramón Bilbao Gran Reserva.....	48,00 €
Rosé R. B. Early Harvest	17,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Cruz de Alba Roble	3,00 €/17,00 €
Cruz de Alba Crianza.....	27,00 €
Conde de San Cristóbal.....	29,50 €

D.O. JUMILLA

Casa Castillo	16,00 €
---------------------	---------

D.O. RUEDA

Ramón Bilbao Verdejo.....	3,00 €/16,00 €
---------------------------	----------------

D.O. RÍAS BAIXAS

Mar de Frades 0,75L	4,00 €/24,00 €
Camiño do Rey.....	3,00 €/17,00 €
Pazo de San Mauro.....	25,50 €

D.O. RIBEIRO

Viña do Campo.....	3,00 €/17,50 €
Casal de Armán.....	24,00 €

D.O. LEÓN

Peregrino Rosado.....	3,00 €/16,00 €
-----------------------	----------------

ESPUMANTES

Mar de Frades Brut Nature.....	30,00 €
Moscato Ottocento	15,00 €

CAVAS BRUT

Petit Albet i Noia Reserva.....	3,50 €/21,00 €
Pago de Tharsys Cerámica Gran Reserva....	46,50 €
Pago de Tharsys Rosé Reserva	35,00 €
Gramona Imperial.....	32,00 €
Gramona Imperial Roent Rose.....	34,00 €

CHAMPAGNE

Louis Roederer	89,00 €
Louis Roederer Cristal.....	490,00 €

IVA INCLUIDO

LA BODEGA

POSTRES

MOUSSE DE TURRÓN5,00 €

MOUSSE DE CHOCOLATE5,00 €

FRESAS CON NATA5,00 €

BROWNIE6,00 €

TARTA DE QUESO6,00 €

CHEESECAKE LOTUS.....6,90 €

QUESO GAMONEO DEL VALLE D.O. 12,90 €

COPA HELADA:

2 BOLAS4,90 €

3 BOLAS6,00 €

Preguntar al personal por los sabores disponibles

IVA INCLUIDO

Incremento de 10% de servicio en terraza

POSTRES

CERDO IBÉRICO

COSTILLA IBÉRICA A BAJA TEMPERATURA..... 29,90 €

1/2 COSTILLA IBÉRICA A BAJA TEMPERATURA..... 17,90 €

PULLED PORK

ESTILO TRADICIONAL..... 15,90 €

Carne de cerdo desmechada a baja temperatura con nuestro propio adobo. Pepinillos o jalapeños.

TIERRA MADRE..... 15,90 €

Carne de cerdo desmechada a baja temperatura con reducción de sidra natural y un toque de queso azul.

*Ambas montadas con pan rústico artesano

CACHOPOS AL HORNO

CASTILLO DE GAUZÓN..... 27,00 €

Jamón serrano, queso fino de autor, pimiento del piquillo caramelizado, pan crujiente de trigo.

TABORNEDA..... 27,00 €

Cecina, queso de cabra, pimiento del piquillo caramelizado, pan de maíz.

PICO GORFOLÍ..... 28,90 €

Jamón ibérico, queso azul fino de autor, manzana caramelizada, pan de cúrcuma y trigo crujiente

CAÑÓN DE AVILÉS (Coordenadas 43°47'34"N 6°13'12"O)..... 27,00 €

Cecina de autor, queso provolone y cebolla caramelizada, pan de centeno

GRAN PALACIO VALDÉS (Finalista campeonato del mundo 2026)..... 36,00 €

Paleta ibérica, queso ahumado 3 leches, higo caramelizado y virutas micuit, pan de cúrcuma, acompañado de ensalada y patatas

IVA INCLUIDO

Incremento de 10% de servicio en terraza

LENTO Y CASUAL

HAMBURGUESAS

ADELANTADO 15,50 €

Pan brioche, dos discos de 120 gr. de vacuno madurado recién picado, queso fino de autor, salsa burger, cebolla morada y pepinillos o jalapeños. Lechuga y tomate.

NIEMEYER..... 15,00 €

Pan brioche, 200 gr. de vacuno madurado recién picado, queso de cabra y nuestra propia salsa de bacon. Lechuga y tomate.

ENSIDESA 15,00 €

Pan brioche black, 200 gr. de vacuno madurado recién picado, queso azul, salsa bbq casera y bacon elaboración propia. Lechuga y tomate.

GALIANA..... 14,50 €

Pan brioche, 200 gr. de pollo crujiente, queso cheddar, salsa burger y toque de cebolla caramelizada. Lechuga y tomate. Pepinillos o jalapeños

MONSTRUA..... 15,50 €

Pan brioche red, 240 gr. de vacuno madurado recién picado relleno de cecina y queso de cabra, tomate, nuestra barbacoa casera y un toque dulce de cebolla caramelizada con crujiente de cecina.

LA DEL BOLLU..... 15,50 €

Pan brioche, 200 gr. de vacuno madurado recién picado, queso fino de autor, bacon, nuestro pulled pork y un toque de cebolla crujiente.

LA CANIVAL DE LA VILLA..... 15,90 €

Pan verde “franky”, carne de vacuno madurado recién picado, queso ahumado, pimienta del piquillo caramelizado y costilla ibérica a baja temperatura en nuestra salsa bourbon.

LA LLAMBIONA 15,50 €

Elaborada con jugosa carne de pitu caleya rellena de queso ahumado de vaca, coronada con nuestra babilla de autor crujiente, manzana caramelizada y salsa especial de miel. Servida en pan brioche blue bañado en oro.

MENÚ INFANTIL (Para menores de 14 años)..... 13,50 €

120 gr. de carne de vacuno madurado recién picado, queso cremoso y bacon. Patatas | Nuggets

IVA INCLUIDO | Incremento de 10% de servicio en terraza

HAMBURGUESAS

ENTRANTES E IBÉRICOS

SURTIDO DE IBÉRICOS	20,00 €
RACIÓN DE CECINA GRAN AUTOR	17,00 €
JAMÓN DOBLE V	18,00 €
Procede de cerdo ibérico cebado a base de cereales y leguminosas.	
JAMÓN TRIPLE V	23,50 €
Procede de cerdo ibérico en campaña de montanera desde septiembre hasta enero, dependiendo de la campaña de la bellota.	
TABLA DE QUESOS	14,90 €
NACHOS CON PULLED PORK	16,90 €
PATATAS CHEESE AND BACON	6,50 €
RACIÓN DE PATATAS	4,50 €

ENSALADAS

GRIEGA	13,50 €
Combinación fresca de pepino, pimiento verde italiano, cebolla morada, aceituna kalamata y auténtico queso feta. Aliñada con vinagreta cítrica de orégano.	
CÉSAR	14,90 €
Lechuga asturiana, pollo crujiente, lascas de parmesano, crutones de pan en aceite de oliva. Aderezada con nuestra salsa César tradicional.	
CAPRESE	13,90 €
Combinación clásica de rodajas de tomate asturiano fresco y burrata italiana. Aliñada con auténtico pesto.	

IVA INCLUIDO | Incremento de 10% de servicio en terraza

ENTRANTES E IBÉRICOS

NUESTRAS CARNES Y CORTES

CHULETONES (CONSULTAR DISPONIBILIDAD)

BLACK ANGUS 95,00 €/KG

MORUCHA SALAMANCA 90,00 €/KG

SIMENTAL 90,00 €/KG

CHAROLESA 90,00 €/KG

RETINTA 90,00 €/KG

CEBÓN 85,00 €/KG

PICAÑA (CONSULTAR EXISTENCIAS Y VARIEDADES)

ROSBIF BRASS (CONSULTE NUESTROS CORTES) 90,00 €/KG

NUESTRAS CORTADAS A LA PIEDRA

CORTADA DE VACUNO 400 GR. 39,00 €

CORTADA DE PICAÑA 400 GR. 50,00 €

SIMMENTHAL A LA PIEDRA 65,00 €

CORTADA DE SOLOMILLO AL GUSTO 350 GR. 33,00 €

Consultar disponibilidad de clases

Todas nuestras carnes vienen acompañadas de patatas y ensalada

IVA INCLUIDO | Incremento de 10% de servicio en terraza

DISFRUTA DE NUESTRA SEÑA DE IDENTIDAD

Desde Avilés, donde hace más de veinticinco años abrimos nuestras puertas, y más de treinta y cinco de trayectoria, cultivamos un respeto profundo por la carne.

Trabajamos con producto propio y lo tratamos como lo haría quien conoce su origen, su textura y su aroma.

Cada corte nace de la paciencia, del cuidado y de la pasión por un oficio que se aprende con el tiempo... y se honra con el fuego.

Víctor Llano