

## PLATOS POPULARES

<b>Chorizo a la sidra con patata</b> (11).....	<b>6,9€</b>
<b>Patatinas al Cabrales</b> (1) .....	<b>6,9€</b>
<b>Patatas Bravuconas</b> (1) .....	<b>10€</b>
con espuma de salsa brava, cebolla dulce, chistorra y piparras	
<b>Croquetas</b> 🌿 .....	<b>9,6€/ración 8u.</b>
<b>**Sólo se podrán combinar 2 sabores en cada ración</b>	
Paleta ibérica (1, 2, 8)	Boletus (1, 2)
Puerros confitados (1, 2)	

## DE LA HUERTA

<b>Ensalada Montañés</b> (1, 11, 14).....	<b>12,5€</b>
Lechuga, manzana osmotizada, mezcla de queso crema con queso semiazul La Peral, frutos secos salteados y glasa de uva.	

<b>Ensalada de temporada</b> (consultar en caso de alergias) .....	<b>12,5€</b>
--	--------------

<b>Ensalada de tomates, cebolla y pimiento asado</b> (11) ....	<b>6€</b>
--	-----------

## DEL MAR

<b>Paté de mejillón de la ría, anchoa y centolla</b> con pan tostado incluido 🌿 (1, 3, 6, 12) .....	<b>12,5€</b>
---	--------------

<b>Mejillones de la ría</b> con vinagreta de mango y aguacate (11, 12).....	<b>9,5€</b>
---	-------------

<b>Pata de pulpo a la plancha</b> con patata cocida chafada y cebolla caramelizada (11, 12).....	<b>22€</b>
--	------------

\*\* NUESTROS PLATOS SON PERFECTOS PARA COMPARTIR

## DEL HUEVO Y LA PATATA (6)

<b>Tortilla de Patatas</b> .....	<b>12€</b>
<b>Tortilla Paisana</b> (patata, pimientos, cebolla y chorizo) .....	<b>12,5€</b>
<b>Tortilla de patata y picadillo de jabalí</b> .....	<b>13,5€</b>

## DE LA TERNERA Y DEL CERDO

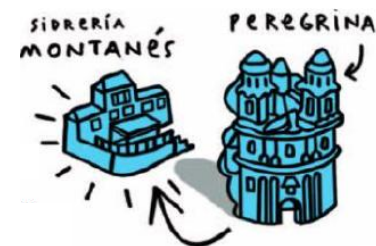
<b>Picadillo de jabalí ligeramente picante con huevos a baja temperatura migas de maíz y patata</b> (6).....	<b>13,5€</b>
<b>Raxo de cerdo Duroc con mayonesa de pimiento y chimichurri</b> (6, 11) .....	<b>11,5€</b>
<b>Croca de ternera gallega</b> (1).....	<b>16€</b>
<b>Cachopo tradicional de ternera</b> 🌿 .....	<b>28,5€</b>
(relleno de jamón serrano Duroc y queso) (1, 2)*	

**\*CACHOPOS SIN GLUTEN DISPONIBLES PREVIO ENCARGO 48 HORAS**

## DULCES Y REQUETEDULCES

<b>Tarta fría de caramelo y galleta</b> 🌿 .....	<b>4,5€</b>
(1, 2, 4, 6, 11, 13, 14)	
<b>Flan de queso</b> (1, consultar en caso de alergias) .....	<b>5€</b>
<b>Tarta de queso</b> 🌿 (1, 2, 6).....	<b>5€</b>
<b>Pan</b> (2, consultar en caso de alergias) .....	<b>1,8€</b>
<b>Salsa de Cabrales</b> (1) .....	<b>3€</b>
<b>Otras salsas</b> .....	<b>2€</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
LECHE	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	SOJA	CACAHUETE	HUEVOS	PESCADO	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES	FRUTOS CON CÁSCARA



\*\* NUESTROS PLATOS SON PERFECTOS PARA COMPARTIR

# CARTA

## SIDRAS NATURALES (11)

**MAELOC (Chantada, Galicia)**.....5,5€  
(Ecológica, acidez baja)

**RABIOSA (A Estrada, Galicia)** ..... 7€  
NUEVA COSECHA (Agricultura Ecológica, elaborada con variedades autóctonas de su propia plantación familiar, acidez baja)

**VILLACUBERA (Villaviciosa, Asturias)**..... 6€  
(Sidra con Denominación de Origen Protegida, elaborada con variedades de manzana asturiana, acidez media baja)

**CORTINA (Villaviciosa, Asturias)** ..... 5€  
(Acidez media)

### OTRAS SIDRAS (11)

**SIDRA DULCE MAELOC CON HIELO (de grifo)** .....3,5€

**SIDRA DE SABORES** .....3,5€  
(MORA y PIÑA-PERA)

**VASO SIDRA RABIOSA (de grifo)** .....2,8€

## REFRESCOS Y OTROS (2, 11)

**REFRESCOS (Coca-Cola ©)**..... 3€

**AGUA MINERAL 33cl** .....1,8€

**AGUA CON GAS 33cl**..... 2€

**AGUA MINERAL 1L**..... 2,2€

## CERVEZAS Y OTROS (2, 11)

**CERVEZA DE BODEGA ESTRELLA GALICIA**.....2,8€

**CLARA DE ESTRELLA GALICIA**.....2,7€

**CERVEZA 1906**.....3,2€

**CERVEZA ESTRELLA GALICIA SIN ALCOHOL** .....3,2€

**CERVEZA ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN** .....3,4€

**VERMUT PREPARADO** .....3,5€

## VINOS (11)

	Copa	Botella
<b>Albariño</b> .....	2,80€	16,80€
<b>D.O. Ribeiro</b> .....	2,80€	16,80€
<b>Godello D.O. Valdeorras</b> .....	2,80€	16,80€
<b>D.O. Ribeira Sacra</b> .....	2,80€	16,80€
<b>D.O. Ribera del Duero Joven</b> .....	2,80€	16,80€
<b>D.O. Rioja Crianza</b> .....	2,80€	16,80€

## CAFÉS (1)

**Café de pota**.....1,7€

En nuestra casa tenemos un trato informal, ofrecemos un servicio de tapas y raciones para compartir adaptado a las limitaciones de nuestro espacio de trabajo. Agradecemos de antemano su comprensión, así como su paciencia y respeto hacia el personal y el resto de los clientes.

- 1  LECHE
- 2  GLUTEN
- 3  CRUSTÁCEOS
- 4  SOJA
- 5  CACAHUETE
- 6  HUEVOS
- 7  PESCADO
- 8  APIO
- 9  MOSTAZA
- 10  SÉSAMO
- 11  SULFITOS
- 12  MOLUSCOS
- 13  ALTRAMUCES
- 14  FRUTOS CON CÁSCARA



**POPULAR DISHES**

- Chorizo cooked in cider with fries (11)**.....6,9€
- Fries with *Cabrales* blue cheese sauce (1)** .....6,9€
- Bravuconas Fries (1)** ..... 10€  
(with *brava* sauce foam, sweet onion, *chistorra* [spicy pork sausage] and *piparra* [spicy green pepper])
- Croquettes** ..... 9,6€/8u. plate

**\*\*Only 2 flavours per plate.**

- Ibérico pork shoulder (1, 2, 8)**      **Boletus Mushroom (1, 2)**
- Confit leek (1, 2)**

**FROM THE GARDEN**

- Montañés House Salad (1, 11, 14)** ..... 12,5€  
(Lettuce, osmotised apple, mixture of cream cheese and La Peral blue cheese, sautéed nuts and grape glaze dressing)
- House Salad of the Season** (check with us in case of allergies)..... 12,5€
- Tomatoes, Onion and grilled Pepper Salad (11)**..... 6€

**FROM THE SEA**

- Local Mussel, anchovy and Spider crab**  
**pâté, bread toasts included** (1, 3, 6, 12)..... 12,5€
- Local mussels** with vinaigrette of mango and avocado (11, 12) ..... 9,5€
- Grilled Octopus leg** with mashed boiled potato and caramelised onion (11, 12) ..... 22€



**\*\* SHARING IS CARING** and our dishes are perfect for sharing

**EGG AND POTATO DISHES (6)**

- Spanish omelette (potato omelette)** ..... 12€
- Paisana omelette (potato, peppers, onion and *chorizo*)** ..... 12,5€
- Potato and wild boar meat omelette**..... 13,5€

**FROM THE FARM**

- Minced wild boar meat slightly spicy** with soft-boiled eggs  
corn-flour crumbles and potato (6) ..... 13,5€
- Raxo** (marinated diced Duroc pork loin with and red pepper sauce) ..... 11,5€
- Croca** (tender veal hip cut) ..... 16€
- Traditional Cachopo** ..... 28,5€  
(1, 2) Traditional breaded veal fillet filled with Duroc Serrano ham and cheese, served with fries.

**\*\*GLUTEN FREE CACHOPOS AVAILABLE UNDER 48-HOURS**

**PREVIOUS ORDER**

**DESSERTS AND SWEET BITES**

- Layered caramel and biscuit cake** ..... 4,5€  
(1, 2, 4, 6, 10, 13, 14)
- Home-made cheese flan** (1; check with us in case of allergies) ..... 5€
- Home-made cheesecake** (1, 2, 6) ..... 5€
- Bread** (2, check with us in case of allergies) ..... 1,8€
- Cabrales blue cheese sauce (1)** ..... 3€
- Other sauces (1)** ..... 2€



## NATURAL CIDERS (11)

**MAELOC (Chantada, Galicia)** ..... 5,5€  
(Organic, low acidity)

**RABIOSA (A Estrada, Galicia)** ..... 7€  
NEW VINTAGE (Organic farming, made with local varieties of Asturian apple, medium-low acidity)

**VILLACUBERA (Villaviciosa, Asturias)** ..... 6€  
(Protected Designation of Origin cider, made with Asturian apple varieties, medium-low acidity)

**CORTINA (Villaviciosa, Asturias)** ..... 5€  
(Medium acidity)

## SPARKLING CIDERS (11)

**MAELOC SWEET CIDER ON THE ROCKS (draught)** ..... 3,5€  
**FLAVOURED CIDER (33cl bottle)** ..... 3,5€  
(BLACKBERRY, and PINEAPPLE-PEAR)

**GLASS OF RABIOSA (draught)** ..... 2,8€

## SODAS AND OTHERS (2, 11)

**SOFT DRINKS 35cl (Coca-Cola ©)** ..... 3€  
**MINERAL WATER 33cl** ..... 1,8€  
**SPARKLING MINERAL WATER 33cl** ..... 2€  
**MINERAL WATER 1L** ..... 2,2€



\*\* SHARING IS CARING and our dishes are perfect for sharing

## BEERS AND MORE (2, 11)

**ESTRELLA GALICIA BODEGA BEER (draught)** ..... 2,8€  
**CLARA BEER OF ESTRELLA GALICIA (with lemon or soda)** ..... 2,7€  
**1906 (draught)** ..... 3,2€  
**ESTRELLA GALICIA 0/0 (33cl bottle)** ..... 3,2€  
**ESTRELLA GALICIA GLUTEN FREE (33cl bottle)** ..... 3,4€  
**VERMOUTH OF THE HOUSE** ..... 3,5€

## WINES (11)

	Glass	Bottle (75cl)
Albariño variety	2,80€	16,80€
D.O. Ribeiro	2,80€	16,80€
D.O. Godello Valdeorras	2,80€	16,80€
D.O. Ribeira Sacra	2,80€	16,80€
D.O. Ribera del Duero Joven	2,80€	16,80€
D.O. Rioja Crianza	2,80€	16,80€

## COFFEE (1)

**Traditional pot-brewed coffee** ..... 1,7€

In our house, we have an informal treatment; we offer tapas and plates for sharing adapted to the limitations of our workplace. We thank you in advance for your understanding, as well as for your patience and respect to the staff and the rest of clients.

