

## MENÚ DEL DÍA

Del 17 de al 19 de Febrero



### ENTRANTES *STARTERS*

Puerro caramelizado ☼

Porro caramelizado

Caramelized leek

Fabada asturiana ☼

Fabada a asturiana

Bean stew

Ensalada fresca de pepino ☼

Ensalada fresca de cogombros

Fresh cucumber salad

Viera gratinada ☼

Vieira gratinada

Scallop au gratin

**Sugerencia**

**+5€**

### SEGUNDOS PLATOS *MAIN COURSES*

Pollo al ajillo con arroz ☼

Polo o allo con arroz

Chicken in garlic sauce with rice

Milanesa a la napolitana con patatas “a murro”

Milanesa a napolitana con patacas “ao murro”

Milanese Neapolitan style with potatoes “ao murro”

Merluza al Albariño con patata panadera ☼

Merluza ó Albariño con pataca panadera

Hake in Albariño sauce with baked potatoes

Lenguado menier ☼

Lenguado a menier

Sole fish “menier style”

**Sugerencia**

**+5€**

El menú incluye entrante, segundo plato, pan, postre o café, y una botella de agua de 33cl  
*The menu includes a starter, main course, bread, dessert or coffee, and a water bottle of 33cl.*

Es necesario hacer reserva en recepción. No se aceptan reservas para más de 20 personas.  
*Booking in reception is required. No bookings accepted for over 20 people*

**El precio del menú del día el fin de semana es de 18€**

**The price of the daily menu on the weekend is 18€**

## MENÚ DEL DÍA

Del 17 de al 19 de Febrero



### ENTRANTES *STARTERS*

Puerro caramelizado ☼

Porro caramelizado  
Caramelized leek

Fabada asturiana ☼

Fabada a asturiana  
Bean stew

Ensalada fresca de pepino ☼

Ensalada fresca de cogombros  
Fresh cucumber salad

Viera gratinada ☼

Vieira gratinada  
Scallop au gratin

**Sugerencia**

**+5€**

### SEGUNDOS PLATOS *MAIN COURSES*

Pollo al ajillo con arroz ☼

Polo o allo con arroz  
*Chicken in garlic sauce with rice*

Milanesa a la napolitana con patatas “a murro”

Milanesa a napolitana con patacas “ao murro”  
Milanese Neapolitan style with potatoes “ao murro”

Merluza al Albariño con patata panadera ☼

Merluza ó Albariño con pataca panadera  
Hake in Albariño sauce with baked potatoes

Lenguado menier ☼

Lenguado a menier  
Sole fish “menier style”

**Sugerencia**

**+5€**

El menú incluye entrante, segundo plato, pan, postre o café, y una botella de agua de 33cl  
*The menu includes a starter, main course, bread, dessert or coffee, and a water bottle of 33cl.*

Es necesario hacer reserva en recepción. No se aceptan reservas para más de 20 personas.  
*Booking in reception is required. No bookings accepted for over 20 people*

**El precio del menú del día el fin de semana es de 18€**

**The price of the daily menu on the weekend is 18€**

## MENÚ DEL DÍA

Del 17 de al 19 de Febrero



### ENTRANTES *STARTERS*

Puerro caramelizado ☼

Porro caramelizado

Caramelized leek

Fabada asturiana ☼

Fabada a asturiana

Bean stew

Ensalada fresca de pepino ☼

Ensalada fresca de cogombros

Fresh cucumber salad

Viera gratinada ☼

Vieira gratinada

Scallop au gratin

**Sugerencia**

**+5€**

### SEGUNDOS PLATOS *MAIN COURSES*

Pollo al ajillo con arroz ☼

Polo o allo con arroz

Chicken in garlic sauce with rice

Milanesa a la napolitana con patatas “a murro”

Milanesa a napolitana con patacas “ao murro”

Milanese Neapolitan style with potatoes “ao murro”

Merluza al Albariño con patata panadera ☼

Merluza ó Albariño con pataca panadera

Hake in Albariño sauce with baked potatoes

Lenguado menier ☼

Lenguado a menier

Sole fish “menier style”

**Sugerencia**

**+5€**

El menú incluye entrante, segundo plato, pan, postre o café, y una botella de agua de 33cl  
*The menu includes a starter, main course, bread, dessert or coffee, and a water bottle of 33cl.*

Es necesario hacer reserva en recepción. No se aceptan reservas para más de 20 personas.  
*Booking in reception is required. No bookings accepted for over 20 people*

**El precio del menú del día el fin de semana es de 18€**

**The price of the daily menu on the weekend is 18€**

## MENÚ DEL DÍA

Del 17 de al 19 de Febrero



### ENTRANTES *STARTERS*

Puerro caramelizado 🍷

Porro caramelizado

Caramelized leek

Fabada asturiana 🍷

Fabada a asturiana

Bean stew

Ensalada fresca de pepino 🍷

Ensalada fresca de cogombros

Fresh cucumber salad

Viera gratinada 🍷

Vieira gratinada

Scallop au gratin

**Sugerencia**

**+5€**

### SEGUNDOS PLATOS *MAIN COURSES*

Pollo al ajillo con arroz 🍷

Polo o allo con arroz

Chicken in garlic sauce with rice

Milanesa a la napolitana con patatas “a murro”

Milanesa a napolitana con patacas “ao murro”

Milanese Neapolitan style with potatoes “ao murro”

Merluza al Albariño con patata panadera 🍷

Merluza ó Albariño con pataca panadera

Hake in Albariño sauce with baked potatoes

Lenguado menier 🍷

Lenguado a menier

Sole fish “menier style”

**Sugerencia**

**+5€**

El menú incluye entrante, segundo plato, pan, postre o café, y una botella de agua de 33cl  
*The menu includes a starter, main course, bread, dessert or coffee, and a water bottle of 33cl.*

Es necesario hacer reserva en recepción. No se aceptan reservas para más de 20 personas.  
*Booking in reception is required. No bookings accepted for over 20 people*

**El precio del menú del día el fin de semana es de 18€**

**The price of the daily menu on the weekend is 18€**

## MENÚ DEL DÍA

Del 17 de al 19 de Febrero



### ENTRANTES *STARTERS*

Puerro caramelizado ☼

Porro caramelizado

Caramelized leek

Fabada asturiana ☼

Fabada a asturiana

Bean stew

Ensalada fresca de pepino ☼

Ensalada fresca de cogombros

Fresh cucumber salad

Viera gratinada ☼

Vieira gratinada

Scallop au gratin

**Sugerencia**

**+5€**

### SEGUNDOS PLATOS *MAIN COURSES*

Pollo al ajillo con arroz ☼

Polo o allo con arroz

Chicken in garlic sauce with rice

Milanesa a la napolitana con patatas “a murro”

Milanesa a napolitana con patacas “ao murro”

Milanese Neapolitan style with potatoes “ao murro”

Merluza al Albariño con patata panadera ☼

Merluza ó Albariño con pataca panadera

Hake in Albariño sauce with baked potatoes

Lenguado menier ☼

Lenguado a menier

Sole fish “menier style”

**Sugerencia**

**+5€**

El menú incluye entrante, segundo plato, pan, postre o café, y una botella de agua de 33cl  
*The menu includes a starter, main course, bread, dessert or coffee, and a water bottle of 33cl.*

Es necesario hacer reserva en recepción. No se aceptan reservas para más de 20 personas.  
*Booking in reception is required. No bookings accepted for over 20 people*

**El precio del menú del día el fin de semana es de 18€**

**The price of the daily menu on the weekend is 18€**

## MENÚ DEL DÍA

Del 17 de al 19 de Febrero



### ENTRANTES *STARTERS*

Puerro caramelizado ☼

Porro caramelizado

Caramelized leek

Fabada asturiana ☼

Fabada a asturiana

Bean stew

Ensalada fresca de pepino ☼

Ensalada fresca de cogombros

Fresh cucumber salad

Viera gratinada ☼

Vieira gratinada

Scallop au gratin

**Sugerencia**

**+5€**

### SEGUNDOS PLATOS *MAIN COURSES*

Pollo al ajillo con arroz ☼

Polo o allo con arroz

Chicken in garlic sauce with rice

Milanesa a la napolitana con patatas “a murro”

Milanesa a napolitana con patacas “ao murro”

Milanese Neapolitan style with potatoes “ao murro”

Merluza al Albariño con patata panadera ☼

Merluza ó Albariño con pataca panadera

Hake in Albariño sauce with baked potatoes

Lenguado menier ☼

Lenguado a menier

Sole fish “menier style”

**Sugerencia**

**+5€**

El menú incluye entrante, segundo plato, pan, postre o café, y una botella de agua de 33cl  
*The menu includes a starter, main course, bread, dessert or coffee, and a water bottle of 33cl.*

Es necesario hacer reserva en recepción. No se aceptan reservas para más de 20 personas.  
*Booking in reception is required. No bookings accepted for over 20 people*

**El precio del menú del día el fin de semana es de 18€**

**The price of the daily menu on the weekend is 18€**

## MENÚ DEL DÍA

Del 17 de al 19 de Febrero



### ENTRANTES *STARTERS*

Puerro caramelizado ☼

Porro caramelizado

Caramelized leek

Fabada asturiana ☼

Fabada a asturiana

Bean stew

Ensalada fresca de pepino ☼

Ensalada fresca de cogombros

Fresh cucumber salad

Viera gratinada ☼

Vieira gratinada

Scallop au gratin

**Sugerencia**

**+5€**

### SEGUNDOS PLATOS *MAIN COURSES*

Pollo al ajillo con arroz ☼

Polo o allo con arroz

Chicken in garlic sauce with rice

Milanesa a la napolitana con patatas “a murro”

Milanesa a napolitana con patacas “ao murro”

Milanese Neapolitan style with potatoes “ao murro”

Merluza al Albariño con patata panadera ☼

Merluza ó Albariño con pataca panadera

Hake in Albariño sauce with baked potatoes

Lenguado menier ☼

Lenguado a menier

Sole fish “menier style”

**Sugerencia**

**+5€**

El menú incluye entrante, segundo plato, pan, postre o café, y una botella de agua de 33cl  
*The menu includes a starter, main course, bread, dessert or coffee, and a water bottle of 33cl.*

Es necesario hacer reserva en recepción. No se aceptan reservas para más de 20 personas.  
*Booking in reception is required. No bookings accepted for over 20 people*

**El precio del menú del día el fin de semana es de 18€**

**The price of the daily menu on the weekend is 18€**

## MENÚ DEL DÍA

Del 17 de al 19 de Febrero



### ENTRANTES *STARTERS*

Puerro caramelizado ☼

Porro caramelizado

Caramelized leek

Fabada asturiana ☼

Fabada a asturiana

Bean stew

Ensalada fresca de pepino ☼

Ensalada fresca de cogombros

Fresh cucumber salad

Viera gratinada ☼

Vieira gratinada

Scallop au gratin

**Sugerencia**

**+5€**

### SEGUNDOS PLATOS *MAIN COURSES*

Pollo al ajillo con arroz ☼

Polo o allo con arroz

Chicken in garlic sauce with rice

Milanesa a la napolitana con patatas “a murro”

Milanesa a napolitana con patacas “ao murro”

Milanese Neapolitan style with potatoes “ao murro”

Merluza al Albariño con patata panadera ☼

Merluza ó Albariño con pataca panadera

Hake in Albariño sauce with baked potatoes

Lenguado menier ☼

Lenguado a menier

Sole fish “menier style”

**Sugerencia**

**+5€**

El menú incluye entrante, segundo plato, pan, postre o café, y una botella de agua de 33cl  
*The menu includes a starter, main course, bread, dessert or coffee, and a water bottle of 33cl.*

Es necesario hacer reserva en recepción. No se aceptan reservas para más de 20 personas.  
*Booking in reception is required. No bookings accepted for over 20 people*

**El precio del menú del día el fin de semana es de 18€**

**The price of the daily menu on the weekend is 18€**



## MENÚ DEL DÍA

Del 17 de al 19 de Febrero



### ENTRANTES *STARTERS*

Puerro caramelizado ☼

Porro caramelizado  
Caramelized leek

Fabada asturiana ☼

Fabada a asturiana  
Bean stew

Ensalada fresca de pepino ☼

Ensalada fresca de cogombros  
Fresh cucumber salad

Viera gratinada ☼

Vieira gratinada  
Scallop au gratin

**Sugerencia**

**+5€**

### SEGUNDOS PLATOS *MAIN COURSES*

Pollo al ajillo con arroz ☼

Polo o allo con arroz  
*Chicken in garlic sauce with rice*

Milanesa a la napolitana con patatas “a murro”

Milanesa a napolitana con patacas “ao murro”  
Milanese Neapolitan style with potatoes “ao murro”

Merluza al Albariño con patata panadera ☼

Merluza ó Albariño con pataca panadera  
Hake in Albariño sauce with baked potatoes

Lenguado menier ☼

Lenguado a menier  
Sole fish “menier style”

**Sugerencia**

**+5€**

El menú incluye entrante, segundo plato, pan, postre o café, y una botella de agua de 33cl  
*The menu includes a starter, main course, bread, dessert or coffee, and a water bottle of 33cl.*

Es necesario hacer reserva en recepción. No se aceptan reservas para más de 20 personas.  
*Booking in reception is required. No bookings accepted for over 20 people*

**El precio del menú del día el fin de semana es de 18€**

**The price of the daily menu on the weekend is 18€**

## MENÚ DEL DÍA

Del 17 de al 19 de Febrero



### ENTRANTES *STARTERS*

Puerro caramelizado ☼

Porro caramelizado

Caramelized leek

Fabada asturiana ☼

Fabada a asturiana

Bean stew

Ensalada fresca de pepino ☼

Ensalada fresca de cogombros

Fresh cucumber salad

Viera gratinada ☼

Vieira gratinada

Scallop au gratin

**Sugerencia**

**+5€**

### SEGUNDOS PLATOS *MAIN COURSES*

Pollo al ajillo con arroz ☼

Polo o allo con arroz

Chicken in garlic sauce with rice

Milanesa a la napolitana con patatas “a murro”

Milanesa a napolitana con patacas “ao murro”

Milanese Neapolitan style with potatoes “ao murro”

Merluza al Albariño con patata panadera ☼

Merluza ó Albariño con pataca panadera

Hake in Albariño sauce with baked potatoes

Lenguado menier ☼

Lenguado a menier

Sole fish “menier style”

**Sugerencia**

**+5€**

El menú incluye entrante, segundo plato, pan, postre o café, y una botella de agua de 33cl  
*The menu includes a starter, main course, bread, dessert or coffee, and a water bottle of 33cl.*

Es necesario hacer reserva en recepción. No se aceptan reservas para más de 20 personas.  
*Booking in reception is required. No bookings accepted for over 20 people*

**El precio del menú del día el fin de semana es de 18€**

**The price of the daily menu on the weekend is 18€**