

Entradas

Tabla de fiambre (jamón crudo español, jamón cocido, salame español, queso dambo, gruyère, provolone, sardo, roquefort, parmesano, chorizo colorado, aceitunas)

Chica: \$ 860

Grande: \$1170

Matambre con rusa	\$405
Lengua a la vinagreta	\$410
Mayonesa de ave	\$320
Vitel toné	\$410
Milanesas de mozzarella	\$350
Empanada Gallega	\$395

Paellas y Cazuelas

	Chica (2 personas)	Grande (3 personas)
Paella de Pollo	\$835	\$1200
Paella de Vegetales (morrón, zapallito, zanahoria, chauchas, berenjena, zucchini, morrón, brócoli, repollo de bruselas y arvejas)	\$850	\$1250
Paella de Camarones	\$1550	\$2200
Paella de Mariscos (camarones, calamares y mejillones)	\$1735	\$2460
Paella Valenciana (pollo, camarones, calamares y mariscos)	\$1735	\$2470
Paella Paxapoga (pollo, camarones, mejillones, calamar, gambas, pulpo, vieiras, langostinos y berberechos)	\$2350	\$3335
Cazuela de Mariscos (langostinos, camarones, mejillones, calamar, gambas, pulpo, vieiras y berberechos)	\$2450	\$3480

Cocina de la casa

Pechuga al verdeo con papas españolas	\$600
Pechuga a la mostaza con papas españolas	\$600
Pechuga al champignon con papas españolas	\$650
Lomo al verdeo con papas españolas	\$810
Lomo a la mostaza con papas españolas	\$810
Lomo al champignon con papas españolas	\$860
Carré de cerdo agridulce con papas españolas	\$790

Pescados

Salmón rosado en croute de almendra con vegetales salteados	\$1100
Merluza a la Romana	\$430
Merluza a la vasca	\$650
(ajo, limón, vino blanco, vinagre y papa natural)	
Merluza al roquefort con puré duquesa	\$750
Merluza a la manteca negra	\$650
Cazuela de merluza	\$615
(cebolla, ajo, morrón, tomate, vino blanco, arvejas y papas)	
Brótola al roquefort con puré duquesa	\$880
Brótola con salsa de camarones	\$820
(salsa rosa con camarones)	
Brótola a la Normanda	\$930
(vieiras, camarones, mejillones, jamón, champignones y salsa blanca)	

Grillados

Merluza grillé al limón	\$400
Brótola grille al limón	\$530
Salmón grillé al limón	\$950
¼ Pollo deshuesado muslo/pechuga	\$350
Chuletón de cerdo con papas fritas	\$650
Chuletón de cerdo a la riojana	\$860
(panceta, dos huevos fritos, arvejas y papas)	

Minutas de la Casa

guarnición de papas fritas o puré

Cachopo de ternera con cabrales (para 2 personas)	\$1000
(milanesa típica asturiana, rellena de jamón crudo español y queso cabrales) Acompañado con papas fritas.	
Milanesa de ternera con guarnición	\$445
Milanesa de ternera a la napolitana con guarnición	\$590
Milanesa de pollo con guarnición	\$420
Milanesa de pollo a la napolitana con guarnición	\$550
Tortilla de papa y cebolla	\$435
Tortilla española	\$550

Guarniciones

Huevo frito	\$65
Tomate al medio	\$90
Papas fritas	\$220
Puré de papa	\$220
Arroz blanco	\$165
Arroz blanco gratinado	\$230
Puré rústico de calabaza	\$220
Arroz Valenciana	\$230

Ensaladas

de Camarones con palmitos, kanikama, mix de verdes, piña y tomates, con vinagreta de mostaza, miel y vinagre de Módena	\$520
Caesar (parmesano, croutones pollo y lechuga)	\$440
de Jamón Crudo con nueces, tomates disecados, rúcula y queso azul, con vinagreta de mostaza, miel y vinagre de Módena)	\$490
de Salmón Ahumado con palta, mix de verdes, croutons y tomates cherrys con vinagreta de mostaza, miel y vinagre de Módena	\$510
Mixta	\$300

Pastres Tradicionales

Natilla Asturiana	\$190
Duraznos o Peras en almíbar	\$160
Ensalada de frutas	\$230
Flan casero	\$190
Budín de Pan	\$180
Tiramisú	\$300
Paxapoga Rocher Crocante de chocolate con nutella y avellanas	\$500