

MENÚ DE ESPICHA

ESPICHA Nº 1

Tortillas de Patata
Chorizos a la Sidra
Croquetas de Jamón con Reducción de Pedro Ximénez
Chipirones Pumarada
Longaniza de Avilés
Lacón con Cachelos

Frixuelos y Arroces con Leche caseros
Pan, Sidra, Jarras de Cerveza, Vino y Agua*
Café y Licores de la Casa

27,75 € (I.V.A. incl.) por persona

ESPICHA Nº 2

Tortinos Variados de Picadillo y Cabrales con Compota de Manzana
Pastel de Cabracho
Tortillas de Patata
Calamares a la Romana
Croquetas de Jamón con Reducción de Pedro Ximénez
Longaniza de Avilés

Frixuelos y Arroces con Leche caseros
Pan, Sidra, Jarras de Cerveza, Vino y Agua*
Café y Licores de la Casa

28,30 € (I.V.A. incl.) por persona

- *Vino de Rioja Marqués del Puerto + 2,20 € (I.V.A. incl.) por persona*
 - *Vino de Rueda Palestra + 2,20 € (I.V.A. incl.) por persona*

*Menús de espicha mínimo 12 personas a mesa completa.
El servicio es sentado en mesa, salvo indicación en contrario.*

*Las bebidas incluidas en estos menús de espicha se sirven sólo mientras se sirve la comida de los mismos.
Refrescos no incluidos.*

Todos incluyen un café y un chupito por persona.

Barra libre: 1 hora: 18,00 €/persona (marcas Premium no incluidas).

Niños menores de 11 años pagan el 60% del precio del menú.

Pago único de mesa completa. Menús a contratar con 5 días de antelación mínima.

ESPICHA N° 3

Tabla de Quesos Asturianos
Tortillas Españolas
Chorizos a la Sidra
Calamares a la Romana
Croquetas de Jamón con Reducción de Pedro Ximénez
Chipirones Pumarada
Costillas al Ajillo

Frixuelos y Arroces con Leche caseros
Pan, Sidra, Jarras de Cerveza, Vino y Agua*
Café y Licores de la Casa

30,70 € (I.V.A. incl.) por persona

ESPICHA N° 4

Tortillas Españolas
Chorizos a la Sidra
Croquetas de Jamón con Reducción de Pedro Ximénez
Picadillo con Patatas
Calamares a la Romana
Lacón con Cachelos

Frixuelos y Arroces con Leche caseros
Pan, Sidra, Jarras de Cerveza, Vino y Agua*
Café y Licores de la Casa

27,50 € (I.V.A. incl.) por persona

- *Vino de Rioja Marqués del Puerto + 2,20 € (I.V.A. incl.) por persona*
 - *Vino de Rueda Palestra + 2,20 € (I.V.A.incl.) por persona*

Menús de espicha mínimo 12 personas a mesa completa.

El servicio es sentado en mesa, salvo indicación en contrario.

*Las bebidas incluidas en estos menús de espicha se sirven sólo mientras se sirve la comida de los mismos.
Refrescos no incluidos.*

Todos incluyen un café y un chupito por persona.

Barra libre: 1 hora: 18,00 €/persona (marcas Premium no incluidas).

Niños menores de 11 años pagan el 60% del precio del menú.

Pago único de mesa completa. Menús a contratar con 5 días de antelación mínima.

ESPICHA N° 5

Andaricas
1 Centollo cada 4 Personas
Tablas de Quesos Asturianos
Tortillas Españolas
Chorizos a la Sidra
Croquetas de Jamón con Reducción de Pedro Ximénez
Calamares Fritos
Chipirones Plancha
Costillas al Ajillo

Frixuelos y Arroces con Leche caseros
Pan, Sidra, Jarras de Cerveza, Vino y Agua*
Café y Licores de la Casa

46,70 € (I.V.A. incl.) por persona

ESPICHA N° 6

Pastel de Cabracho
Tortillas de Merluza
Mejillones
Vieiras a la Plancha
Calamares Fritos
Croquetas de Jamón con Reducción de Pedro Ximénez

Frixuelos y Arroces con Leche caseros
Pan, Sidra, Jarras de Cerveza, Vino y Agua*
Café y Licores de la Casa

34,20 € (I.V.A. incl.) por persona

- *Vino de Rioja Marqués del Puerto + 2,20 € (I.V.A. incl.) por persona*
 - *Vino de Rueda Palestra + 2,20 € (I.V.A. incl.) por persona*

Menús de espicha mínimo 12 personas a mesa completa.

El servicio es sentado en mesa, salvo indicación en contrario.

Las bebidas incluidas en estos menús de espicha se sirven sólo mientras se sirve la comida de los mismos.

Refrescos no incluidos.

Todos incluyen un café y un chupito por persona.

Barra libre: 1 hora: 18,00 €/persona (marcas Premium no incluidas).

Niños menores de 11 años pagan el 60% del precio del menú.

Pago único de mesa completa. Menús a contratar con 5 días de antelación mínima.

ESPICHA N° 7

Tortinos Variados de Picadillo y Cabrales con Compota de Manzana
Pastel de Cabracho
Calamares Fritos
Croquetas de Jamón con Reducción de Pedro Ximénez
Mejillones
Fritos de Merluza
Vieiras a la Plancha
Tabla de Quesos Asturianos

Frixuelos y Arroces con Leche caseros
Pan, Sidra, Jarras de Cerveza, Vino y Agua*
Café y Licores de la Casa

35,10 € (I.V.A. incl.) por persona

- *Vino de Rioja Marqués del Puerto + 2,20 € (I.V.A. incl.) por persona*
 - *Vino de Rueda Palestra + 2,20 € (I.V.A.incl.) por persona*

Menús de espicha mínimo 12 personas a mesa completa.

El servicio es sentado en mesa, salvo indicación en contrario.

Las bebidas incluidas en estos menús de espicha se sirven sólo mientras se sirve la comida de los mismos.

Refrescos no incluidos.

Todos incluyen un café y un chupito por persona.

Barra libre: 1 hora: 18,00 €/persona (marcas Premium no incluidas).

Niños menores de 11 años pagan el 60% del precio del menú.

Pago único de mesa completa. Menús a contratar con 5 días de antelación mínima.

ESPICHA Nº 8 “A TU GUSTO”

Elige los 6 platos que más te gusten

Picadillo Asturiano con Patatas
Lacón con Cachelos
Tortillas Paisana o de Merluza
Croquetas de Jamón con Reducción de Pedro Ximénez
Champiñones a la Plancha
Setas a la Plancha
Mejillones a la Marinera
Longaniza de Avilés con Patatas
Chorizos a la Sidra
Pastel de Cabracho
Tortilla de Patatas del País
Calamares a la Romana
Ensaladas Mixtas de la Casa

Frixuelos y Arroces con Leche caseros
Pan, Sidra, Jarras de Cerveza, Vino y Agua*
Café y Licores de la Casa

29,90 € (I.V.A. incl.) por persona

- *Vino de Rioja Marqués del Puerto + 2,20 € (I.V.A. incl.) por persona*
 - *Vino de Rueda Palestra + 2,20 € (I.V.A.incl.) por persona*

Menús de espicha mínimo 12 personas a mesa completa.

El servicio es sentado en mesa, salvo indicación en contrario.

*Las bebidas incluidas en estos menús de espicha se sirven sólo mientras se sirve la comida de los mismos.
Refrescos no incluidos.*

Todos incluyen un café y un chupito por persona.

Barra libre: 1 hora: 18,00 €/persona (marcas Premium no incluidas).

Niños menores de 11 años pagan el 60% del precio del menú.

Pago único de mesa completa. Menús a contratar con 5 días de antelación mínima.