

CARTA ORÍGENES

*"Si somos lo que comemos,
cómete Asturias"*

Pedro Martino

restaurante



ORÍGENES DEGUSTACIÓN

Coulant de cocido astur

Sopa fría de manzana a la sidra

Esencia de llámparas con ñoquis de maíz

Cebolla rellena de bonito del Cantábrico con yema líquida

Rúcula salvaje con "requesón" de Pregondón, sidra de hielo especiada y turrón de avellanas

Jugo picante de callos con 'trufa' de encurtidos

Pinto crujiente sobre caldo de caldereta al estilo de Lastres

Cordero Xaldo guisado con cremoso de 'papuricu'

Barreña de Ca'Sancho con caviar fresco de abejas

Formigos

Pequeñas locuras astures

70/Pax.

Bodega no incluida

Mesa completa

De 13:00 a 15:00 y de 21:00 a 23:00

Duración aproximada: 1 hora y media

ORÍGENES TRADICIÓN

Sopa fría de manzana a la sidra

Fabada asturiana 'eco'

Croquetas cremosas de picadillo

Cebolla rellena de bonito del Cantábrico con yema líquida

Merluza del pincho de Cudillero en su jugo con almejas

Chamón de ternera I.G.P glaseado en su jugo con tuétano y kalanchoe

Arroz con leche cremoso con helado de miel de Ibias "Outurelos"

49/Pax.

Bodega no incluida

Mesa completa

MENÚ TRADICIÓN

Estás en Asturias, a orillas del río Nalón,
un Lugar único e irrepetible...

Coulant de cocido astur (Pincho ganador Campeonato Nacional 2013) La intensa esencia de un cocido	4,5
Sopa fría de manzana a la sidra Refrescante y ligera con aromas de verano	8
Croquetas cremosas de picadillo La bechamel más cremosa e intensa con todo el sabor al 'San Martín'	14
Cebolla rellena de bonito del Cantábrico con yema líquida Sabores de antaño homenajeando a 'Nina' de El Entrego ideóloga de este sabroso plato	7
Rúcula salvaje con "requesón" de Pregondón, sidra de hielo especiada y turrón de avellanas El producto más fresco directo desde nuestros pequeños productores locales	15
Tortilla de merluza al mas puro estilo 'Bango' Con huevos ecológicos de la finca 'Ecojusto'	15,5
Fabada Asturiana 'eco' El plato mas representativo de nuestra gastronomía, la esencia de Asturias!	18

...Te proponemos una Experiencia Gastronómica completa con el sabor como punto de partida...

Bonito 2020	25
Morro de bonito ligeramente escabechado con pulpa de pimiento asado al carbón	
Pinto crujiente y 'sin espinas' sobre caldo de caldereta al estilo de Lastres	25
Uno de los pescados de roca del Cantábrico más peculiares	
Merluza del pincho del Cantábrico en su jugo con almejas	25,5
Un arte de pesca que conserva todo el sabor de la merluza	
Calamares de potera con su tinta emulsionada y arroz 'bombita gran reserva'	24
El mejor producto fruto de artes de pesca tradicional	

...Productos del mar y la Montaña en perfecta armonía...

Callos Martino	20
Una preparación tradicional de los callos al estilo de Pedro Martino	
Chamón de ternera I.G.P glaseado en su jugo con tuétano y kalanchoe	24,5
De la ganadería ecológica 'Casa El Cuarto' de Cangas de Narcea	
Cordero Xaldo guisado con cremoso de 'papuricu'	26
Recuperando una raza autóctona con los mejores pastos de la 'Casería los valles'	

...Deja que la esencia de nuestra Tradición
puesta en cada uno de nuestros platos te
acompañe en este viaje...

Souffle de avellanas con helado de chocolate	8,5
Uno de nuestros imprescindibles (12 minutos de elaboración)	
Arroz con leche cremoso con helado de miel de Ibias "Outurelos"	7,5
Miel absolutamente natural procedente de la Reserva Natural Integral de Muniellos (Ibias)	
Formigos	7,5
Dulzaina de antaño del occidente asturiano que se elaboraba cuando se celebraban nacimientos	
Selección de quesos asturianos	19
Ración	10
Gamoneu "Sobrecueva": Mezcla de leche cruda de cabra, vaca y oveja. Ligeramente ahumado	
Cabrales "El Teyedu": Elaborado con leche cruda de vaca	
Rey Silo "Máximo": Elaborado con leche entera y cruda de vaca	
Varé: Elaborado con leche de vaca cruda	
Pregondón: Elaborado con leche cruda de cabra y madurado en cueva en los Picos de Europa	