

Menú asturiano/Asturian menu

Primeros platos a elegir/ First courses (Choose one) **19,00**

- Pote de berzas.
Pote de Berzas (Cabbage soup)
- Fabada.
Fabada (Rich stew of beans and pork meat)
- Tortos de picadillo con huevo. 🍳
(Minced egg curds)

Segundos platos a elegir/ Second courses (choose one)

- Escalopines al cabrales. 🍷🍷🍷
(Escalopines to cabrales)
- Pitu caleya Pitu caleya. *(homemade chicken)*
- Cordero guisado al estilo cela.
(Lamb stew cell style)
- Postre regional.
Regional dessert.
- Bebida no incluida.
(Drink not included)

Un dulce final.../A sweet end

- Arroz con leche asturiano. 🍷 **4,00**
Rice with milk
- Tarta de queso. 🍷 **4,00**
“ Afuega el pitu ” Cheesecake
- Flan casero. 🍷🍷 *Homemade flan* **4,00**
- Barreña con miel. 🍷 *Barreña with honey* **4,00**
- Tarta Helada. 🍷🍷 *ice cream cake* **4,00**
- Piña. *Pineapple* **3,50**
- Melón. *Cantaloupe* **3,50**
- Yogurt o Fruta de temporada. *Yogurt or seasonal fruit.* **1,50**

Pan

- Pan. *Bread* 🍷 **1,00**
- Pan sin gluten. *Gluten-free bread* **1,25**

VINOS/ Wines

TINTOS/ Reds

- D.O. Ucles
- Mesta **10,00**

D.O. La Rioja

Crianza

- Lagar de Eiziaga **12,50**
- Bordón **13,50**

Reserva

- Ondarre **15,00**
- Marqués de Riscal **25,00**

D.O Ribera del Duero

Roble

- Eloy Escudero **13,00**
- Protos **14,00**

Crianza

- Protos **22,00**
- Arzuaga **25,00**
- Matarromera **25,00**

BLANCOS/ Whites

D.O. Rueda

- Rueda de la casa **12,00**
- Mesta Verdejo **12,00**

D.O. Rías Baixas

- Albariño de la casa **14,00**
- Torre de la Moreira Albariño **16,00**

D.O. Ribeiro.

- Lagar do Meren's **17,00**

D.O Somontano

- Enate ROSADO **14,00**
- Enate Tinto **16,00**

D.O Uclés









- Mesta rosado **10,00**







De tapeo...para esos momentos en compañía/ Tapas

- Croquetas caseras.    **8,00**
Homemade croquette.
- Tortos de picadillo con huevos y cabrales.   **14,00**
Cake Spanish red sausage Cake with eggs and cabrales cheese.
- Revuelto de setas y langostinos.   **16,00**
Scrambled eggs with mushrooms and prawns.
- Callos caseros. **10,00**
Homemade veal tripe.
- Calamares con dos salsas.   **10,00**
Squid with two sauces.
- Pulpo a la gallega.  **18,00**
Galician octopus.
- Pulpo a la plancha con salsa alioli.   **18,00**
Grilled cut octopus with alioli sauce.
- Tablón de embutidos.  **16,00**
Vaqueiro antipasto tray.
- Chipirones afoaos a la plancha con cebolla.  **12,00**
Grilled baby squid with sauce and onion.

Sartenes de la casa


- Sartén de Mejillones picantones.  **12,00**
Mussels sausage.
- Sarten de pulpo y langostinos al ajillo.   **20,00**
Octopus and shrimp casserole with garlic.
- Sartén de tortos con picadillo y huevos rotos.  **14,00**
Corn bread with Spanish red sausage and eggs.
- Sartén de setas y gulas.     **16,00**
Mushrom and gulas pan.

Ensaladas.....frescas y ligeras/ Salads

- Ensalada fresca de lomos de bonito del Cantábrico. **16,00**
Fresh salad of bonito loin of Cantábrico.
- Ensalada de cecina, rulo de cabra y micuit.  **14,00**
Cecina Salad, goat cheese and micuit.
- Ensalada mixta especial Cela... (Para Compartir).    **18,00**
(Con todo lo que te puedas imaginar).
- *Cela mixed Salad (with everything you can imagine).*







Media ensalada **10,00**

Platos y guisos de nuestra tierra... Asturias en estado puro/ Typical asturian courses







- Pote de berzas. **12,00**
Pote de berzas (cabbage soup).
- Fabada asturiana. **14,00**
Fabada (Rich stew of beans and pork meat).
- Ternera gobernada con arbeyos. **14,00**
Veal stew with beans.
- Carrillera al vino de Cangas.  **12,00**
Pork with Cangas wine.
- Pitu Caleya. **16,00**
Pitu caleya (homemade chicken).
- Cordero guisado. **14,00**
Lamb stew.

¿Y un arroz/ And rice?










(pedir por encargo/order custom made)

- Arroz caldoso con zamburiñas y langostinos.    **15,00**
Soggy arro with scallops and prawns.
 - Paella de mariscos y pescados del cantábrico.    **20,00**
Rice with Cantabrian seafood and fish.
- (mínimo dos personas/minimum two people)

Pescados.....de nuestro mar/ Fish

- Taco de merluza relleno de manzana y queso ahumado.    **18,00**
Hake stuffed with apple and smoked cheese.
- Suprema de bacalao al gusto.  **18,00**
- Lubina al horno con queso de la peral. **18,00**
Down sea bass steaks in the la "peral" cheese.   **S/M**

Carnes...de nuestra tierra/ Meat

- Escalopines de ternera al cabrales.    **16,00**
Steak Veal with the cabrales cheese.
- Filete de Ternera Asturiana. **14,00**
Fillet of veal.
- Chuletillas de cordero. **16,00**
Sucking lamb chops.
- Tacos de ternera con fritada de pimientos y foie. **22,00**
Veal contif of peppers and foie.
- Entrecot de xiatu astur (700 g). **22,00**
Xiato culón (astur veal) entrecote (700 g).
- Cachopo Especial Cela: De ternera con cecina y queso ahumado.    **18,00**
Loin filled with cecina and ahumado de pría (smoked cheese).
- Surtido de cachopinos a las tres salsas: De ternera con cecina y queso ahumado de Pría. De cerdo Astur con jamón y queso. **24,00**
De pollo con chosco de Tineo y queso de cabra.   
Assortment of cachopos. TipicoAsturian

