


Un dulce final.../A sweet end

- Postre de la casa. **4,50**
House Dessert

Pan

- Pan. *Bread*  **1,10**
- Pan sin gluten. *Gluten-free bread* **1,35**

VINOS/ Wines

TINTOS/ Reds

- Vino del año **12,00**

D.O. La Rioja

Crianza

- Aradon (vino recomendado) **14,00**
- Perica **15,00**

Reserva

- Ondarre **17,00**
- Aradon **18,00**
- Marqués de Riscal **27,00**

D.O Ribera del Duero

Roble

- Protos **16,00**

Crianza

- Protos **24,00**
- Arzuaga **27,00**
- Matarromera **28,00**

BLANCOS/ Whites

- Verdejo 100%. De la casa **14,00**
- Aradon Viura&Garnacha blanca **12,00**

D.O. Rías Baixas

- Albariño de la casa **16,00**
- Torre de la Moreira Albariño **18,00**

D.O. Ribeiro.

- De la casa **14,00**

D.O Somontano

- Enate ROSADO **16,00**
- Enate Tinto **18,00**

Rosados

- Cosechero **12,00**
- Prieto Picudo **15,00**

Vinos de Parcela

- Momento de Aradon **17,00**
- Calzada de Aradon (edición limitada) **20,00**










Suplemento terraza bar 1 €
Suplemento terraza parque 1,50 €

**GRAN HOTEL RURAL CELA**
★ ★ ★





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

- Croquetas caseras.    **12,00**
Homemade croquette.
- Revuelto de setas y langostinos.   **18,00**
Scrambled eggs with mushrooms and prawns.
- Callos caseros. **14,00**
Homemade veal tripe.
- Calamares en dos salsas.   **12,00**
Squid in two sauces
- Pulpo a la gallega.  **18,00**
Galician octopus.
- Pulpo a la plancha sobre crema de patata y cebolla confitada.   **18,00**
Grilled octopus on potato cream and candied onion.
- Tablón de embutidos.  **19,00**
Vaqueiro antipasto tray.
- Zamburiñas a la plancha.  **16,00**
Grilled scallops.
- Chipirones afogados a la plancha con cebolla caramelizada. **14,00**
Grilled baby squid with sauce and onion. 


Sartenes de la casa

- Sartén de Mejillones picantones.  **16,00**
Mussels sausage.
- Sarten de pulpo y langostinos al ajillo.   **22,00**
Octopus and shrimp casserole with garlic.
- Sartén de tortos con picadillo y huevos rotos.  **18,00**
Corn bread with Spanish red sausage and eggs.
- Sartén de zamburiñas y langostinos.      **22,00**
Skillet of scallops and prawns.

Ensaladas.....frescas y ligeras/ Salads

- Ensalada fresca de lomos de bonito del Cantábrico. **18,00**
Fresh salad of bonito loin of Cantábrico.
- Ensalada de cecina con queso Afuegal'pitu  **18,00**
a las finas hierbas.
Beef jerky salad with Afuegal'pitu cheese to the fine herbs.
- Ensalada mixta especial Cela... (Para Compartir).    **20,00**
(Con todo lo que te puedas imaginar).
- Cela mixed Salad (with everything you can imagine). **14,00**
Media ensalada

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. **16,00**
Fabada (Rich stew of beans and pork meat).
- Ternera gobernada con arbeyos. **16,00**
Veal stew with beans.
- Carrillera al vino de Cangas.  **16,00**
Pork with Cangas wine.
- Pitu Caleyá. **20,00**
Pitu caleya (homemade chicken).
- Cordero guisado. **18,00**
Lamb stew.
- Cabrito guisado. **20,00**
Stewed kid.
- Jabalí guisado con su guarnición. **20,00**
Wild boar stew with its garnish.









10% IVA INCLUIDO

¿Y un arroz/ And rice?







(pedir por encargo/order custom made)

- Arroz caldoso con zamburiñas y langostinos.    **20,00**
Soggy arro with scallops and prawns.
 - Paella de mariscos y pescados del cantábrico.    **26,00**
Rice with Cantabrian seafood and fish.
- (mínimo dos personas/minimum two people)

Pescados.....de nuestro mar/ Fish

- Langostinos albardados con lenguado en salsa de sidra y compota de manzana.    **20,00**
Crab prawns with sole in cider sauce and applesauce.
- Suprema de bacalao al gusto.  **20,00**
Supreme cod to taste.
- Lubina al horno con queso de La Peral.   **S/M**
Down sea bass steaks in the la "peral" cheese. **S/M**

Carnes...de nuestra tierra/ Meat

- Escalopines de ternera al cabrales.    **18,00**
Steak Veal with the cabrales cheese.
- Filete de ternera. **15,00**
Fillet of beef.
- Chuletillas de cordero. **20,00**
Sucking lamb chops.
- Tacos de ternera con fritada de pimientos y foie. **24,00**
Veal contif of peppers and foie.
- Entrecot de xiatu astur (700 g). **24,00**
Xiato culón (astur veal) entrecote (700 g).
- Cachopo Especial Cela: De ternera con cecina y queso ahumado de Salas.    **20,00**
Special cachopo Cela: Veal with beef jerky and Smoked cheese from Salas.
- Cachopo especial de jamón de bodega y queso de La Arquera. **20,00**
Special cachopo of cello ham and cheese from La Arquera.
- Paletilla de Cabrito al horno al estilo Cela. **27,00**
Cela style baked Kid's Shoulder.
- Paletilla de lechazo al horno. **25,00**
Baked suckling lamb shoulder.

Suplemento terraza bar 1 €
Suplemento terraza parque 1,50 €