



peces de  
madera  
[SIDRERÍA ASTURIANA]

*En el mar la vida es diferente,  
no esta hecha de horas, no tiene caminos, sino  
momentos.*

*Eseuchar el sonido del mar, permite recordar  
el rostro de aquellas personas que han  
formado parte de tu vida, y es así como el mar,  
vive en cada uno de nosotros.*

peces de  
madera  
[SIDRERÍA ASTURIANA]

peces de  
madera  
[2023]

## Para picar y compartir

Croquetas caseras de jamón ibérico 11 €



Croquetas caseras de bacalao y gambas al ajillo 11 €



Pastel de pescado de roca y marisco 12 €



Chipirones fritos o en crema de su propia tinta 14 €



Calamares frescos fritos 17 €



Fritos de bacalao 18 €



Mejillones a la sidra 12 €



Fritos de pixín negro 20 €



Lacón a la parrilla con cachelos y emulsión de pimentón de la Vera 13 €

peces de  
madera  
[SIDRERÍA ASTURIANA]

[En nuestro servicio de terraza los platos se incrementarán 1 €]



peces de  
madera  
[SIDRERÍA ASTURIANA]

[En nuestro servicio de  
terrace los platos se  
incrementarán 1 €]

## Para picar y compartir

Longaniza de Avilés a la brasa con sus cachelos,  
pimentón y aceite de oliva virgen extra 13 €

Tortos caseros de maíz con picadillo 15 €



Pulpo a la brasa con sus patatas y emulsión  
de pimentón agridulce 24 €

Jamón ibérico de bellota con tostadas y  
tomate rallado 20 €



Cecina de buey madurado con ralladura de  
queso machego 16 €



Tabla de quesos asturianos con dulce de manzana  
y nuez 16 €



D.O.P. Queso Cabrales con dulce de manzana y nuez 9 €



## De la huerta

### LASCAS DE BONITO

[Pimientos asados a la brasa, mezcla de lechugas, huevos al vapor, cebolleta y tomate]



15 €

### QUESO DE RULO DE TINEO CON ARÁNDANOS

[Mezcla de lechugas, vinagreta de albahaca, salsa romesco, tomate, crujiente de brocoli y sésamo]



16 €

### BACALAO AL VAPOR

[Pimientos del piquillo confitados en zumo de oliva virgen y ajo laminado, mezcla de lechugas y almendras tostadas]



17 €

### PARRILLADA DE VERDURAS

[Tomate, cebolla, pimiento, espárragos trigueros, champiñones, calabacín, berenjena, calabaza y salsa romesco]

[Adaptamos nuestra parrilla a verduras de temporada]

17 €

### ENSALADA MIXTA

[Tomate, cebolleta, espárragos blancos, mezcla de lechugas, huevo cocido, bonito, zanahoria, pimientos del piquillo y aceitunas]



14 €

peces de  
madera

[SIDRERÍA ASTURIANA]

[En nuestro servicio de terraza los platos se incrementarán 1 €]



peces de  
madera  
[SIDRERÍA ASTURIANA]

[En nuestro servicio de  
terrace los platos se  
incrementarán 1 €]

## Nuestros quisos

Sopa de marisco 12 €



Fabada asturiana con su compango 16 €

Cazuela de chipirones, mejillones y langostinos 18 €



## Mariscos

Zamburiñas a la plancha en su ajada 18 €



Almejas a la sartén o en nuestra salsa marinera 24 €



Langostinos a la plancha con mahonesa 18 €



Navajas a la plancha 16 €



Parrillada de marisco. [\[Ideal 2 personas\]](#) 90 €

[Bogavante, langostinos, navajas, zamburiñas, andarica, almejas]

[\[Adaptamos nuestra parrilla a mariscos de temporada\]](#)



peces de  
madera  
[SIDRERÍA ASTURIANA]

[En nuestro servicio de  
terrace los platos se  
incrementarán 1 €]



peces de  
madera  
[SIDRERÍA ASTURIANA]

[En nuestro servicio de  
terrace los platos se  
incrementarán 1 €]

## Nuestros arroces

**Arroz con bogavante y mariscos**  
[Bogavante, andarica, langostinos y mejillones]  
[Min. 2 raciones]



30 €

**Arroz negro**  
[Calamares frescos y gambones]  
[Min. 2 raciones]



26 €

**Arroz marinero**  
[Almejas frescas de Rías Baixas y gambones]  
[Min. 2 raciones]



26 €

**Paella mixta**  
[Pollo, secreto, chipirones, mejillones de roca y langostinos]  
[Min. 2 raciones]



21 €



*En este establecimiento  
respetamos las vedas y cocinamos  
productos de temporada*

## Nuestros peces

**Lubina.** [A la parrilla o al horno]  
[Ración]



23 €

**Rodaballo a la parrilla**  
[Ración]



24 €

**Rubiel.** [A la parrilla o al horno]  
[Ración]



24 €

**Pixín negro a la parrilla**  
[Ración]



24 €

**Parrillada de pescados**  
[Lubina, rodaballo, pixín] [Ideal 2 personas]  
[Adaptamos nuestra parrilla de pescados según la ruta]



46 €

**peces de  
madera**  
[SIDRERÍA ASTURIANA]

[En nuestro servicio de  
terrace los platos se  
incrementarán 1 €]



peces de  
madera

[SIDRERÍA ASTURIANA]

[En nuestro servicio de terraza los platos se incrementarán 1 €]

## Nuestras carnes

Escalopines de ternera al cabrales 15 €



Cachopo tradicional asturiano con sus patatas 21 €



Cachopo de la casa 25 €

[Cebolla confitada en soja, cecina de buey madurada y queso rulo de Tineo con arándanos]



Entrecot de vaca madura 24 €

Secreto ibérico a la parrilla con pimientos

a la brasa y huevos fritos 18 €

Costillas de cerdo Duroc a baja temperatura

y lacadas con su propio jugo 18 €



Callos caseros [1 ración] 16 €



Callos caseros [1/2 ración] 11 €



Parrillada de carnes 44 €

[Entrecot, secreto ibérico, costillas de cerdo, longaniza de Avilés, lacón y chorizo asturiano]. [Ideal 3 o 4 personas]

## La sidra

Trabanco Tradicional	3,50 €
Trabanco Selección	4 €
Pecado del Paraíso Brut	8 €
Alicia	10 €
Poma Áurea Brut Nature	12 €

## Rosados

D.O. TIERRA DE LEÓN	Castro Iuvara [PRIETO PICUDO]	15 €
D.O. NAVARRA	Homenaje [GARNACHA]	14 €

peces de  
madera  
[SIDRERÍA ASTURIANA]



peces de  
madera  
[SIDRERÍA ASTURIANA]

## Blancos

### D.O. RUEDA

Picón del Rey	14 €
[VERDEJO]	
Delibes	14 €
[VERDEJO]	
Casamaro	15 €
[VERDEJO. VIURA]	
Pepe Yllera	21 €
[VERDEJO]	

### D.O. RÍAS BAIXAS

Paco y Lola	21 €
[ALBARIÑO]	
Martín Códax	27 €
[ALBARIÑO]	
Follas Novas	22 €
[ALBARIÑO]	
Luna Creciente	18 €
[ALBARIÑO]	

### D.O. MONTERREI

Septembro	21 €
[GODELLO]	

## Tintos

### D.O.Ca. RIOJA

El Guardián [CRIANZA]	15 €
Azpilicueta [CRIANZA]	22 €
Dinastia Vivanco [CRIANZA]	20 €
Dinastia Vivanco [RESERVA]	28 €
El Coto Mayor [CRIANZA]	20 €

### D.O. RIBERA DEL DUERO

Peña Roble [ROBLE]	18 €
Picón del Rey [ROBLE]	16 €
Pepe Yllera [CRIANZA]	22 €
Vino de la casa [COSECHERO]	8 €

peces de  
madera  
[SIDRERÍA ASTURIANA]



peces de  
madera  
[SIDRERÍA ASTURIANA]

*Espumosos*

D.O.C. PIEMONTE

Moscato Caldirola 12 €

D.O. CAVA

Mascaró Reserva  
[BRUT NATURE] 22 €

Juve Camps  
[BRUT NATURE] 30 €

CHAMPAGNE

G.H. Mumm  
[FRANCÉS] 65 €

## Llambionadas

Frixuelos rellenos de arroz con leche requemado. [Casero] 5 €



Arroz con leche requemado. [Casero] 5 €



Flan de huevo. [Casero] 5 €



Tarta de queso con mermelada de arándanos. [Casero] 5 €



Tarta de la abuela con cramell de galleta. [Casero] 5 €



Milhojas de crema. [Artesanal] 6 €



Mousse de chocolate y helado de mandarina. [Artesanal] 6 €



Tarta de whisky. [Artesanal] 5 €



Bombón almendrado. [Artesanal] 4 €



Bombón de nata "La Ibense". [Artesanal] 4,50 €



peces de  
madera  
[SIDRERÍA ASTURIANA]



peces de  
madera  
[SIDRERÍA ASTURIANA]

