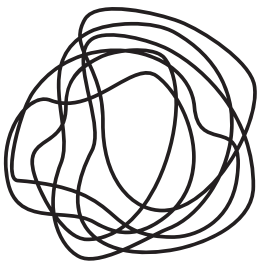
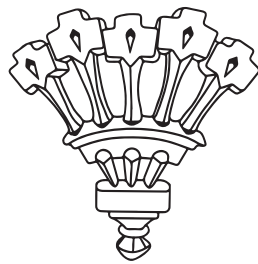
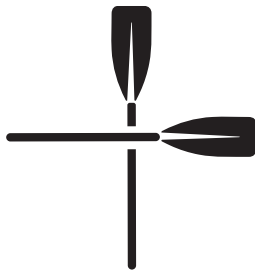


CARTA ORÍGENES



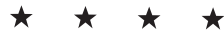
NAGUAR

Restaurante by Pedro Martino



Villa Rosario

HOTEL PLAYA DE RIBADESELLA



ORÍGENES DEGUSTACIÓN

Coulant de cocido astur

Esencia de llámparas con coliflor impregnada en Palo Cortado

Seta de primavera, caldo de pitu, nueces verdes y calabaza

Rúcula salvaje con requesón de queso Pregondón, sopa de manzana a la sidra y turrón de avellanas

Molleja de ternera IGP rustida con ensalada de aromáticos

Pinto con esencia de sus espinas y emulsión de cítricos

Rabo de ternera tendinoso con pomada de pepino, lima y habanero

Roca crujiente de merengue con queso "La Saregana" al cardamomo y crema inglesa de zanahoria

Ensalada de chocolate con concentrado especiado de pimiento rojo (Homenaje a Pierre Gagnaire)

Pequeñas locuras astures

65/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

Esfera de fabada escabechada

Croqueta cremosa de picadillo

Marmita de bonito escabechado con aromas cítricos

Merluza del pincho de Cudillero en su jugo con almejas

Carrilleras de cerdo ibérico glaseadas en su jugo con espuma

templada de maíz

Crema de arroz con leche con helado de miel de Ibias "Outurelos"

45/Pax.

Bodega no incluida

Mesa completa

MENÚ TRADICIÓN

ORÍGENES

Coulant de cocido astur (Pincho ganador Campeonato Nacional 2013) La intensa esencia de un cocido	4,5
Sopa fría de manzana a la sidra Beberse Asturias en tragos frescos	5,5
Croquetas de bacalao al pil-pil La bechamel más cremosa de intenso sabor a bacalao	14
Ensaladilla Rusa 'NaguaRosario' Rusia en Asturias de la manera más original	13,5
Rúcula salvaje con "requesón" de Pregondón, sopa de manzana a la sidra y turrón de avellanas El producto más fresco directo desde nuestros pequeños productores locales	15,5
Lubina aliñada con esencia de sus espinas y yogur a la mostaza Juego de sabores y texturas frescas con diferentes aromas	18,5
Ensalada de tomatitos confitados, aceite de albahaca, oliva negra y queso Ca´ Sancho Armonías de verano con queso Afuega´l Pitu	15,5
Pastel cremoso de cebolla asturiana confitada "eco" con globos de pan crujientes Cremosidad y dulzor untuoso de una verdura muy nuestra	14,5
Marmita templada de bonito escabechado con aromas cítricos Frescor de cuchara del pescado TOP del verano	16
Molleja de ternera IGP rustida con ensalada de aromáticos Contrastes entre la textura de la molleja y el frescor de la ensalada	17,5

ORÍGENES - ENTRADAS

ORÍGENES

Merluza del pincho de Cudillero en su jugo con almejas Un arte de pesca que conserva todo el sabor de la merluza	25,5
Cocochas de bacalao al pil-pil con 'migas' de perejil Texturas melosas y gelatinosas con migas verdes	25
Morro de bonito en su caldo emulsionado con cebolla asada y mejorana Todo el sabor del rey del verano con una aromática muy especial	24,5
Cabracho 'finger food' con ali-oli cítrica a la mostaza Para chuparse los dedos con babero y sin contemplaciones	24
Arroz cremoso con almejas y calamares de potera El mejor producto fruto de artes de pesca tradicional (Mínimo 2 personas)	24/Pax.

LAS MEDIAS RACIONES LLEVARÁN UN INCREMENTO DEL 12% EN CONCEPTO DE EMPLATE.

ORÍGENES

Carrilleras de cerdo ibérico glaseadas en su jugo con espumosa templada de maíz Tiernas y sabrosas con sabor a maíz astur	24,5
Lomo alto de vaca vieja asado con piquillos confitados al carbón Al punto que desee con aromas de humo noble	25,5
Rabo de ternera tendinoso con pomada de pepino, lima y habanero Todo el sabor de las diferentes texturas de la ternera de los valles asturianos	24,5
Callos Martino Una preparación tradicional de los callos al estilo de Pedro Martino	20

LAS MEDIAS RACIONES LLEVARÁN UN INCREMENTO DEL 12% EN CONCEPTO DE EMPLATE.

ORÍGENES DULCE

Souffle de avellanas con helado de chocolate	8,5
Uno de nuestros imprescindibles (12 minutos de elaboración)	
Borrachinos de aldea con helado de lima y jengibre	7,5
Esponjoso bocado de pan de pueblo con el helado más refrescante	
Roca crujiente de merengue con queso "La Saregana" al cardamomo y crema inglesa de zanahoria	7,5
Azúcar liofilizado con toda la matecosidad del queso de Sariego	
Ensalada de Chocolate con concentrado especiado de pimiento rojo	7,5
Homenaje a Pierre Gagnaire	
Crema de arroz con leche con helado de miel de Ibias "Outurelos"	7,5
Miel absolutamente natural procedente de la Reserva Natural Integral de Muniellos (Ibias)	
Selección de quesos asturianos	17
Ración	7
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	