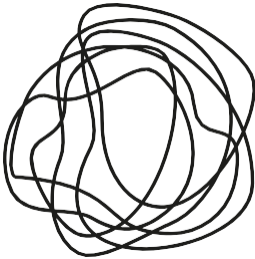
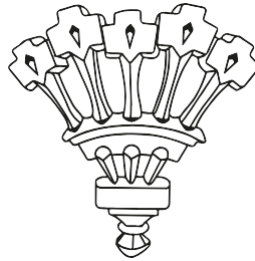
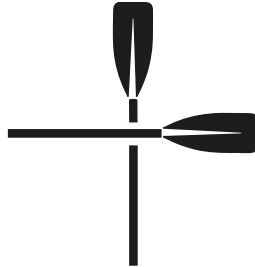


CARTA ORÍGENES



NAGUAR

Restaurante by Pedro Martino



Villa Rosario

HOTEL PLAYA DE RIBADESELLA



ORÍGENES DEGUSTACIÓN

Coulant de cocidoastur

Setas silvestres sobre crema de calabaza asada al gamonedo
con migas de castaña

Lámparas rellenas con arroz crujiente de hinojo marino
de la playa de Santa Marina

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

Jugo picante de callos con tuétano, boroña de maíz y
cebolla encurtida al regalíz

Pinto pilpileado con jugo de cebolla confitada y migas ahumadas

Cordero Xaldo glaseado con ostra helada del Eo al limón yodado

Barreña de Ca'Sancho con caviar fresco de abejas

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

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

MENÚ ORÍGENES

ORÍGENES TRADICIÓN

Esencia de pote asturiano con berza seca y tocino rallado

Esfera de fabada escabechada

Croquetas de bacalao al pil-pil

Setas silvestres sobre crema de calabaza asada al gamonado
con migas de castaña

Merluza del pincho de Cudillero en su jugo con almejas

Cordero Xaldo glaseado con ostra helada del Eo al limón yodado

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

45/Pax.

Bodega no incluida

Mesa completa

MENÚ TRADICIÓN

ESTÁS EN ASTURIAS, A ORILLAS DEL MAR CANTÁBRICO, UN LUGAR ÚNICO E IRREPETIBLE...

**Coulant de cocido astur
(Pincho ganador Campeonato Nacional 2013)** 4,5
La intensa esencia de un cocido

Croquetas de bacalao al pil-pil 14
La bechamel más cremosa de intenso sabor a bacalao

Esencia de pote asturiano con berza seca y tocino rallado 6
Sabores de antaño

Rúcula salvaje con "requesón" de Pregondón, sidra de hielo especiada y turrón de avellanas 15,5
El producto más fresco directo desde nuestros pequeños productores locales

Setas silvestres sobre crema de calabaza asada al gamonedo con migas de castaña 17,5
Rebozuelos, edulis, angula de monte, niscalos...

...TE PROPONEMOS UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA
COMPLETA CON EL SABOR COMO PUNTO DE PARTIDA...

Pinto pilpileado con jugo de cebolla confitada y migas ahumadas 25
Uno de los pescados 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

Arroz cremoso con almejas y calamares de potera 24/Pax.
El mejor producto fruto de artes de pesca tradicional (Mínimo 2 personas)

...PRODUCTOS DEL MAR Y DE LA MONTAÑA EN PERFECTA ARMONÍA...

Callos Martino	20
Una preparación tradicional de los callos al estilo de Pedro Martino	
Lomo alto de vaca vieja asado con piquillos confitados al carbón	25,5
Al punto que dese con aromas de humo noble	
Cordero Xaldoglaseado con ostra helada del Eo al limón yodado	26,5
Mar y montaña en su máxima expresión	

...DÉJANOS 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)	
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)	
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	
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