
STARTERS

1	Capocollo JOSELITO (Iberian Acorn-Fed Pork Cold Cut)	20.00 €
2	Creamy Shellfish Croquettes	15.90 €
3	Creamy Jabugo Cured Ham Croquettes	15.90 €
4	Fried Monkfish with Tartar Sauce	25.00 €
5	Fried Conger Eel	22.00 €
6	Scallops	23.00 €
7	Razor Shells	18.00 €
8	Fresh Calamari	24.00 €
9	Octopus from Tazones Served on Parmentier Potatoes	24.00 €
10	Scorpion Fish Pie	17.00 €

SALADS

11	Cod Salad "Uría Style"	19.00 €
12	Octopus and garlic prawns salad	20.00 €
13	Don Bocarte XL Anchovies with Roasted Peppers	19.00 €

RICE DISHES | SPECIALITY OF THE HOUSE

All our rice dishes can be brothy, creamy or dry. They are cooked with Acquerello, the best rice in the world. 2 people minimum.

14	Creamy Rice with Clams	25.00 €/portion
15	Rice with Shellfish	26.00 €/portion
16	Vegan Rice	24.00 €/portion
17	Rice with European Lobster	34.00 €/portion
18	Black Rice with Aioli Crust	25.00 €/portion
19	"Uría Style"	27.00 €/portion
20	Rice with Velvet Crabs	27.00 €/portion
21	Rice with Lobster	50.00 €/portion

STEWES | 2 PEOPLE MINIMUM

22	Fish Stew	45.00 €/people
23	European Lobster Stew	50.00 €/people

SHELLFISH FROM TAZONES

24	Velvet Crabs	8.50 €/pc
25	Clams	39.00 €
26	Spider Crab	43.00 €/kg
27	Blue Lobster	75.00 €
28	Edible Crab	32.00 €/kg
29	Lobster	120.00 €/kg
30	Grilled Shellfish Platter	105.00 €/2 people
31	Clams from the Villaviciosa Estuary	26.00 €

FISH DISHES | DEPENDING ON THE TAZONES FISHERMEN'S CATCH OF THE DAY

32	Sea Bass	29.00 €
33	Black Bream	28.00 €
34	Hake	25.00 €
35	Turbot	30.00 €
36	Sole	30.00 €
37	Monkfish	28.00 €
38	Grilled Fish Platter	95.00 €/2 people
39	Tuna of Your Choice	Market Price

MEAT DISHES

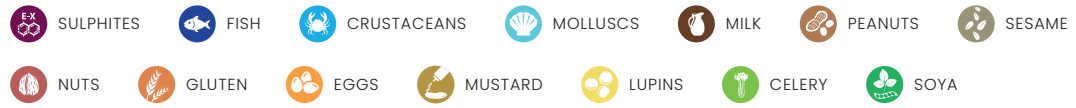
40	Bernardino Cachopo (Asturian Veal Cordon Bleu)	25.00 €
41	Asturian Veal Fillet Steak	25.00 €
42	Asturian Veal Escalopes	20.00 €

DESSERTS

All our cakes are homemade and are served with ice cream made by our master craftsman Cremela.

43	Charlotte Cake	6.50 €
44	Cheese Cake	6.50 €
45	Grandma Cake	6.50 €
46	Asturian Cake	6.50 €
47	Very, Very Creamy... Rice Pudding	6.50 €

INFORMATION ON THE ALLERGENS IN OUR FOOD



1	—	26	
2		27	
3		28	
4		29	
5		30	
6		31	
7		32	
8		33	
9		34	
10		35	
11		36	
12		37	
13		38	
14		39	
15		40	
16	—	41	
17		42	
18		43	
19		44	
29		45	
21		46	
22		47	
23			
24			
25			

CIDER

POMARINA BRUT <i>Llagar El Gaitero. Mezcla de variedades</i>	19.00 €
E.M. BRUT <i>Llagar El Gobernador. Regona, Raxao, Durona de Tresali, otras. Método Champenoise</i>	19.00 €

SPARKLING WINE

AT ROCA <i>DO Clásic Penedés. Agusti Torelló Roca. Macabeo. Xare-lo. Parellada</i>	22.00 €
AT ROCA ROSADO <i>DO Clásic Penedés. Agusti Torelló Roca. Monastrell, Macabeo</i>	25.00 €
RECAREDO TERRERS BRUT NATURE <i>Corpinnat. Cavas Recaredo. Macabeo, Xare-lo, Parellada</i>	32.00 €
LAURENT PERRIER <i>AOC Champagne. Laurent-Perrier. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	60.00 €
VEUVE CLICQUOT <i>AOC Champagne. Veuve Clicquot. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	65.00 €
VEUVE CLICQUOT ROSE <i>AOC Champagne. Veuve Clicquot. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	75.00 €
LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ <i>AOC Champagne. Laurent-Perrier. Pinot Noir</i>	90.00 €

ROSÉ WINE

ROSELITO <i>DO Ribera del Duero. Bodegas Antidoto. Tinto Fino y Albillo</i>	19.00 €
GRAMONA MOUSTILLANT (VINO CON AGUJA) <i>DO Penedés. Gramona. Syrah, Merlot</i>	19.00 €
MARQUÉS DE RISCAL <i>DOC La Rioja. Herederos del Marqués de Riscal. Garnacha, Tempranillo</i>	18.00 €

WHITE WINE - RUEDA

ENATE 234 <i>DO Somontano. Chardonnay</i>	20.00 €
FINCA VALDEMOYA FRIZZANTE <i>DO Rueda. Bodegas De Alberto. Verdejo</i>	18.00 €
VIÑA OROPÉNDOLA <i>DO Rueda. Viñedos La Oropéndola. Verdejo</i>	19.00 €
CARRAMIMBRE <i>DO Rueda. Bodegas Pingón. Verdejo</i>	20.00 €
JOSÉ PARIENTE <i>DO Rueda. Bodegas José Pariente. Verdejo</i>	21.00 €
MARQUÉS DE RISCAL <i>DO Rueda. Herederos del Marqués de Riscal. Verdejo</i>	21.00 €
BELONDRADE Y LURTON <i>DO Rueda. Belondrade y Lurton. Verdejo</i>	45.00 €

WHITE WINE - ALBARIÑO

LA DANZA PRIMA <i>DO Cangas, Asturias. Albarín. Bodega Las Danzas</i>	22.00 €
GRAMONA MOUSTILLANT (VINO CON AGUJA) <i>DO Penedés. Gramona. Parellada</i>	20.00 €
EIDO DA FONTE <i>DO Rías Baixas. Eido da Fonte. Albariño</i>	24.00 €
GRANBAZÁN <i>DO Rías Baixas. Agro de Bazán. Albariño</i>	24.00 €
GRANBAZÁN ETIQUETA NEGRA	34.00 €
PAZO SEÑORIANOS <i>DO Rías Baixas. Albariño</i>	24.00 €
LUSCO <i>DO Rías Baixas. Albariño</i>	25.00 €
TORRE LA MOREIRA <i>DO Rías Baixas. Albariño</i>	20.00 €
ALBARIÑO DE LA CASA	18.00 €

WHITE WINE - GODELLO

LOURO <i>DO Valdeorras</i>	24.00 €
VIA ARXENTEA <i>DO Monterrei</i>	18.00 €

WHITE WINES - RIBEIRO

VILERMA RIBEIRO <i>DO Ribeiro</i>	23.00 €
CASAL DEL ARMAN <i>Valle del Avia – DO Ribeiro</i>	24.00 €
PAZO DO MAR <i>DO Ribeiro</i>	20.00 €
CARLOS VILLANUEVA <i>DO Ribeiro</i>	18.00 €
CUNQUEIRO <i>DO Ribeiro</i>	25.00 €

RED WINE

PÉTALOS DEL BIERZO <i>DO Bierzo. Descendientes de J. Palacios. Mencía</i>	25.00 €
MAURO CRIANZA <i>VT Castilla y León. Bodegas Mauro. Syrah, Tempranillo</i>	43.00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS <i>DO Ribera del Duero. Pago de Carraovejas. Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	44.00 €
AALTOS <i>DO Ribera del Duero. alto Bodegas y Viñedos. Tinto Fino</i>	48.00 €
TOMÁS POSTIGO 3ER AÑO <i>D.O. Ribera del Duero. Bodegas Tomás Postigo</i>	44.00 €
LINDES DE REMELLURI <i>DOC La Rioja. Granja Ntra. Sra. de Remelluri. Tempranillo, Garnacha, Graciano</i>	24.00 €
LA MONTESA CRIANZA <i>DO La Rioja. Bodegas Palacios Remondo. Garnacha, Tempranillo</i>	25.00 €
JAROS <i>DO Ribera del Duero. Bodega, Viñas del Jaro</i>	25.00 €
CHAFANDIN <i>DO Ribera del Duero</i>	42.00 €

WHITE WINE RIBEIRO - RED WINE

