



# Menu A Esgaya

Français



## SALADES

<b>Salade de saumon mariné</b>	<b>13,50 €</b>
avec oignons grillés, cornichons, carottes, tomates, orange, tortos de maiz asturien	
<b>Salade de fromage de chèvre grillé</b>	<b>13,00 €</b>
avec tomate, oignon croustillant et vinaigrette aux fraises naturelles	
<b>Salade de sardines fumées</b>	<b>13,50 €</b>
bouchées de foie gras, avocat, papaye et vinaigrette	
<b>Salade du potager</b>	<b>12,00 €</b>
assaisonnée à votre goût	

## ENTRÉES FROIDES

<b>Coin de fromage Cabrales</b> (typique Asturien)	<b>9,00 €</b>
<b>Assortiment de fromages asturiens</b>	<b>11,00 € - 18,00 €</b>
<b>Assortiment de charcuterie asturienne</b>	<b>11,00 € - 18,00 €</b>
<b>Pâté de cabracho (rascasse)</b>	<b>12,00 €</b>
avec ail et sauce cocktail	
<b>Anchois du Santoña 000</b>	<b>18,00 €</b>
du cantabrique avec poivrons confits (6 unités)	
<b>Carpaccio de filet de bœuf et champignons</b>	<b>17,50 €</b>
avec roquette, fromage Galmesano et vinaigrette de moutarde de Dijon	
<b>Cecina de León (jambon de veau)</b>	<b>18,50 €</b>
avec fromage de chèvre grillé ou tomates cerises assaisonnées	
<b>Presas ibérique au pil-pil</b>	<b>13,00 €</b>
avec poivrons confits	



## ENTRÉES CHAUDES

<b>Poivrons piquillo farcis</b>	<b>9,00 €</b>
de calamars à l'encre de seiche et frites paille (2 unités)	
<b>Tronçons de boudin noir de Burgos</b>	<b>12,00 €</b>
rôtis sur une crème de pommes (3 unités)	
<b>“Petrolinos”</b>	<b>13,50 €</b>
crevettes à l'ail flambées au vermouth Petroni	
<b>Fromage fumé de Pria</b>	<b>12,50 €</b>
fondu au four avec tomates rôties et jambon serrano	
<b>Patte de poule</b>	<b>19,50 €</b>
grillée avec purée de pommes de terre et haricots verts	

## PLATS DE PÂTES ENROULÉ

<b>Linguine aux mollusques</b>	<b>17,50 €</b>
Pâtes fraîches aux palourdes, coques, couteaux et lamelles de Galmesano	
<b>Nouilles noires sautées avec gambas et éperlans</b>	<b>15,00 €</b>
gratinées avec de l'ail à la piquillo	
<b>Linguine aux pointes de filet mignon</b>	<b>17,50 €</b>
champignons et lamelles de Galmesano	

## PLATS PRINCIPAUX / Á LA CUILLÈRE

	PORTION	MARMITTE
<b>Velouté de fruits de mer</b> avec langoustine frites et pelées	<b>12,50 €</b>	
<b>Fabada Asturiana</b>	<b>15,00 €</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Fabes con almejas</b>	<b>17,00 €</b>	<b>33,00 €</b>
<b>Potage de pois chiches avec ventrèche de morue</b>	<b>14,50 €</b>	<b>28,00 €</b>
au pil-pil et épinards		
<b>Verdinas au sanglier (petit haricot vert)</b> à la façon d'A Esgaya	<b>16,00 €</b>	<b>31,00 €</b>



## RIZ

*Sur commande. Minimum de deux personnes.*

<b>Riz crémeux</b> avec joue de porc ibérique, poulpe frit avec sauce mojo rojo	<b>19,00 € / p. pers.</b>
<b>Riz noir à l'encre de seiche</b> avec morue, langoustines et aioli	<b>19,00 € / p. pers.</b>
<b>Riz crémeux</b> avec gambas rouge	<b>S. Prix / p. pers</b>
<b>Riz moelleux en soupe</b> avec homard	<b>S. Prix / p. pers</b>

## POISSONS

*Demandez nos poissons frais du jour hors menu*

<b>Morue grillée</b> avec parmentier de patates douces à la truffe et crème de fromage crémeux	<b>22,00 €</b>
<b>Morue à la Asturiana</b>	<b>22,00 €</b>

## VIANDES

<b>Joue de porc ibérique de bellota</b> cuisinée à notre manière sur un parmentier de pommes de terre	<b>19,00 €</b>
<b>Secret ibérique de bellota grillé</b>	<b>20,50 €</b>
<b>Entrecôte de bœuf grillé</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Filet mignon grillé</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Escalopines de veau</b> panées, avec sauce au cabrales et petites frites	<b>17,00 €</b>
<b>Cachopo de veau</b> au Champignons, jambon serrano et fromage de Vidiago, avec sauce au Cabrales	<b>27,00 €</b>
<b>Cachopo de veau</b> au Pistou manchego, jambon serrano et fromage de Vidiago, avec sauce au Cabrales	<b>27,00 €</b>
<b>Hamburger de boeuf</b> au plat accompagné de pommes de terre style deluxe, salade, oignon caramélisé et moutarde verte.	<b>18,00 €</b>
<b>Gigot d'agneau</b> à la Castellane avec pommes de terre frites et poivrons	<b>23,00 €</b>

Toutes nos **vianades grillées** sont accompagnées de frites de patates et de poivrons verts frits.

**Sauces optionnelles** en plus: Cabrales, champignons et poivre noir. (2,50€)



## DESSERTS

<b>Riz au lait à l'Asturiane</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Tarte aux pommes</b> avec glace à la vanille et toffee de cidre chaud	<b>6,50 €</b>
<b>Tarte au fromage</b> avec coulis de fruits rouges	<b>6,00 €</b>
<b>Fondant de chocolat noir</b> avec glace artisanale de Baileys 9 min.	<b>6,50 €</b>
<b>Fondant de chocolat blanc</b> avec glace artisanale de noisettes 12 min.	<b>7,00 €</b>
<b>Sorbets</b> pomme et cidre, citron, mandarine	<b>5,00 €</b>
<b>Glaces</b> aux choix: vanille, chocolat, noisettes, Baileys, café, chewing-gum, pomme, citron et mandarine 2 boules.	<b>5,00 €</b>

### Plus d'informations

Nous proposons des menus pour les événements.

Produits sans gluten et liste des allergènes.

Nous adaptons les plats végétariens.

Le couvert comprend du pain, un apéritif et chupito (petit liqueur) par 2,50 € par personne.

Suivez-nous et partagez !



Aidez-nous avec votre avis

