



CARTA

Todo el sabor de la
cocina asturiana
en Fuengirola

ENSALADAS

Ensalada de salmón marinado

con cebolleta a la plancha, pepinillos, zanahoria, tomate, naranja, tortos asturianos y vinagreta de mostaza verde

Ensalada de queso de cabra a la plancha

con tomate, cebolla crujiente y vinagreta de fresas naturales

Ensalada de sardinas ahumadas

con bombones de foie, aguacate, papaya y su vinagreta

Ensalada de la huerta

alíñala al gusto

Tarta de aguacate

con huevas de lumpo, tomate castellano y cebolla roja

ENTRANTES FRÍOS

Cuña de queso Cabrales

Tabla de quesos asturianos

Tabla de embutidos asturianos

Pastel de cabracho

con alioli y salsa rosa

Anchoas de Santoña 000 (6 uds.)

del cantábrico con pimientos confitados

Carpaccio de solomillo de ternera y champiñón

con rúcula, queso Galmesano y vinagreta de mostaza de Dijon

Cecina de Black Angus

con queso de cabra a la plancha o tomatinos cherrys aliñados

ENTRANTES CALIENTES

Tronquitos de morcilla de Burgos

asados sobre crema de manzana

Langostinos al cava

con arroz salvaje salteado

Queso ahumado de Pría

fundido al horno con tomate asado y jamón serrano

Pata de pulpo

a la plancha con puré de patatas y judías verdes

DE ENROLLAR

Lingüine vegetariano

Pasta fresca con verduras de temporada

Fideos negros salteados con langostinos y gulas

gratinados con alioli de pimiento piquillo

Lingüine con puntas de solomillo

hongos y láminas de Galmesano

DE CUCHARA

Crema de marisco con langostino pelado y frito

Fabada Asturiana

Fabes con almejas

Garbanzos con ventresca de bacalao al pil-pil y espinacas

Verdinas con jabalí al estilo A Esgaya

ARROCES *Por encargo. Mínimo dos personas.*

Arroz meloso

de carrillada de cerdo ibérico, pulpo frito con salsa mojo rojo

Arroz negro con bacalao, langostinos y alioli

Arroz cremoso con carabineros

Arroz caldoso con bogavante

PESCADOS *Pregunte por nuestros pescados frescos fuera de carta*

Bacalao a la plancha con puré de boniato trufado y cremoso de queso

Bacalao a la asturiana

Bacalao al pil-pil con patatas panaderas y verdura salteada

Chipirones en su tinta con arroz salvaje salteado y ralladura de chocolate

CARNES

Carrillada de cerdo ibérico de bellota

guisada a nuestra manera sobre parmentier de patatas

Secreto ibérico de bellota extra a la parrilla

Entrecot de ternera a la parrilla

Solomillo de vaca a la parrilla

Escalopines de ternera rebozados, con salsa cabrales y patatines frites

Cachopo de ternera

Champiñones, jamón serrano y queso de Vidiago, con salsa de Cabrales

Cachopo de ternera

Pisto manchego, jamón serrano y queso de Vidiago, con salsa de Cabrales

Pierna de cordero lechal a la castellana con patinas y pimientos

Todas nuestras carnes a la **parrilla** están acompañadas de patatines y pimientos verdes fritos. **Salsas opcionales aparte:** Cabrales, champiñones y pimienta negra.

POSTRES

Arroz con leche

a la Asturiana

Tarta de manzana

con helado de vainilla y tofe de sidra caliente

Tarta de queso

con coulis de frutos rojos

Coulant de chocolate negro

con helado de artesanal de Baileys 9 min.

Coulant de chocolate blanco

con helado de artesanal de avellanas 12 min.

Sorbetes

manzana y sidra, limón o mandarina

Helados

Varios a escoger: Vainilla, chocolate, avellanas, Baileys, café, chicle, manzana, limón y mandarina 2 bolas.

Más información

*Disponemos de menús para eventos.
Productos sin gluten y carta de alérgenos.
Adaptamos platos vegetarianos.*

¡Síguenos y comparte!



Ayúdanos con tu opinión



aesgayafuengirola.com