



CARTE

Toute la saveur de
la cuisine asturienne
à Fuengirola



SALADES

Salade de saumon mariné

avec oignons grillés, cornichons, carottes, tomates, orange, tortos de maiz asturien et vinaigrette de moutarde verte

Salade de fromage de chèvre grillé

avec tomate, oignon croustillant et vinaigrette aux fraises naturelles

Salade de sardines fumées

bouchées de foie gras, avocat, papaye et vinaigrette

Salade du potager

assaisonnée à votre goût

Tartare d' avocat

avec caviar de lompe, tomates nationales et oignons rouges

ENTRÉES FROIDES

Coin de fromage Cabrales (typique Asturien)

Assortiment de fromages asturiens

Assortiment de charcuterie asturienne

Pâté de cabracho (rascasse)

avec ail et sauce cocktail

Anchois du Santoña 000

du cantabrique avec poivrons confits (6 unités)

Carpaccio de filet de bœuf et champignons

avec roquette, fromage Galmesano et vinaigrette de moutarde de Dijon

Cecina Black Angus (Jambon de veau)

avec fromage de chèvre grillé ou tomates cerises assaisonnées

ENTRÉES CHAUDES

Tronçons de boudin noir de Burgos

rôtis sur une crème de pommes (3 unités)

Gambas croustillantes au cava

avec ris sauvage sauté

Fromage fumé de Pria

fondue au four avec tomates rôties et jambon serrano

Patte de poulpe

grillée avec purée de pommes de terre et haricots verts

PLATS DE PÂTES ENROULÉ

Linguine végétarien

Pâtes fraîches avec légumes de saison

Nouilles noires sautées avec gambas et éperlans

gratin à l'ail et poivrons rouges (piquillo)

Linguine aux pointes de filet mignon

Pâtes fraîches avec champignons et lamelles de Galmesano

PLATS PRINCIPAUX/À LA CUILLÈRE

Velouté de fruits de mer avec langoustine frites et pelées

Fabada Asturiana

Haricots blancs - chorizo lardon et boudin noir fumé

Fabes con almejas

Haricots blancs - avec palourdes sautées à l'ail

Potage de pois chiches avec ventrèche de morue

au pil-pil et épinards

Verdinas au sanglier (petit haricot vert) à la façon d'A Esgaya

RIZ *Sur commande. Minimum de deux personnes.*

Riz crémeux

avec joue de porc ibérique, poulpe frit avec sauce mojo rojo

Riz noir à l'encre de seiche avec morue, langoustines et aïoli

Riz crémeux avec gambas rouge

Riz moelleux en soupe avec homard

POISSONS *Demandez nos poissons frais du jour hors menu.*

Morue grillée

avec parmentier de patates douces à la truffe et crème de fromage crémeux

Morue à la Asturienne

Morue au pil-pil avec pommes et légumes sautés

Petits calamars mijoté à l' encre de seiche

acompañé de riz sauvage sauté

VIANDES

Joue de porc ibérique de bellota

cuisinée à notre manière sur un parmentier de pommes de terre

Secret ibérique de bellota grillé

Entrecôte de bœuf grillé

Filet mignon grillé

Escalopines de veau panées, avec sauce au Cabrales et petites patates frites

Cachopo de veau

au Champignons, jambon serrano et fromage de Vidiago, avec sauce au Cabrales

Cachopo de veau

au Pistou manchego, jambon serrano et fromage de Vidiago, avec sauce au Cabrales

Gigot d'agneau à la Castellane avec petites frites et poivrons

Toutes nos viandes **grillées** sont accompagnées de frites de patates et de poivrons verts frits.
Sauces facultatives sur demande: Cabrales, champignons et poivre noir

DESSERTS

Riz au lait à l'Asturiane

Tarte aux pommes

avec glace à la vanille et toffee de cidre chaud

Tarte au fromage

avec coulis de fruits rouges

Fondant de chocolat noir

avec glace artisanale de Baileys 9 min.

Fondant de chocolat blanc

avec glace artisanale de noisettes 12 min.

Sorbet

pomme et cidre, citron, mandarine

Glaces

aux choix: vanille, chocolat, noisettes, Baileys, café, chewing-gum, pomme, citron et mandarine

Plus d'informations

Nous proposons des menus pour les événements.

Produits sans gluten et liste des allergènes.

Nous adaptons les plats végétariens.

Suivez-nous et partagez !



Aidez-nous avec votre avis



aesgayafuengirola.com