

POUR GRIGNOTER

Anchois de Cantabrie au fromage fumé de Pría	17,00€
Anchois frais de Cantabrie au jambon	16,00€
Brochette de lotte et gambas	22,00€
Mini cachopos aux champignons, cecina de Angus et fromage de chèvre	18,50€
Calamars frais frits avec aioli	23,50€
Calamar de baie	24,00€
Petits calamars mijotés (chipirones afogaos)	20,00€
Petits calamars frits ou grillés	18,50€
Croquettes maison au jambon ibérique	16,00€
Beignets de merlu	22,00€
Lotte frite avec aioli aux agrumes	25,00€
Foie aux oignons ou à l'ail	17,00€
Œufs cassés aux cèpes et copeaux de parmesan	19,50€
Œufs cassés aux gambas et jambon	19,00€
Œufs cassés avec pommes de terre, gambas et gulas (succédané de civelles)	19,00€
Assortiment de légumes grillés	19,00€
Pommes de terre aux trois sauces	15,00€
Terrine de rascasse (cabracho) à la sauce cocktail	15,00€
Piments de Padrón	9,00€
Poulet traditionnel à l'ail /	
Poulet à l'ail façon Los Campinos	19,00€
Champignons grillés au jambon	17,00€
Morceaux de morue sur une compotée de poivrons et d'oignons	24,00€
Omelette à la morue	19,00€
Galettes de maïs avec viande hachée, œuf et pommes de terre	19,00€
Noix de Saint-Jacques du Pacifique grillées avec leur sofrito	21,00€

NOS CASSEROLES

Moules marinières	15,00€
Chorizo au cidre	7,50€
Pouce-pieds	16,50€
Gambas à l'ail	21,00€
Poulpe à l'ail avec gambas	25,00€
Tripes maison "3P" (de saison) – portion entière	19,00€
Tripes maison "3P" (de saison) – demi-portion	15,00€

TVA INCLUSE

SPÉCIALITÉS DE “LA TIERRINA”

Riz au homard et gambas (2 portions)	68,00€
Riz aux cèpes et aux palourdes (min. 2 personnes)	24,00€
Riz noir au calmar pêché à la ligne (min. 2 personnes)	25,00€
Fabada asturienne	19,00€
Pote asturien	18,00€

FRUITS DE MER

Étrille	10,50€
Homard servi avec deux sauces	160,00€
Plateau de fruits de mer grillés (pour 2 personnes)	112,00€
Découvrez nos poissons du jour (demandez conseil à votre serveur)	

POISSONS

Cabillaud gratiné à l'aioli au cidre	25,50€
Cabillaud à la portugaise	24,50€
Merlu pané farci à l'araignée de mer et aux palourdes	26,50€
Merlu gratiné à l'aioli au fromage Cabrales	24,00€
Merlu en casserole	25,50€
Lotte en casserole	29,00€
Assortiment de poissons grillés aux palourdes (par personne, minimum 2 personnes)	35,00€

POISSONS DU JOUR DISPONIBLES DANS NOS SUGGESTIONS

Portion de pain	1,50€
Portion de pain sans gluten	2,50€
Sauces (mayonnaise, sauce cocktail, sauce brava ou aioli)	2,50€
Sauce au fromage Cabrales	3,00€
Sac	0,20€
Boîte à emporter	1,00€

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES DISPONIBLES SUR DEMANDE

VIANDES

Cachopo de veau «Los Campinos» avec garniture de pomme caramélisée (Cecina de Angus et fromage de Vidiago)	29,50€
Cachopo traditionnel de veau (jambon ibérique et fromage Manchego)	28,50€
Côte de veau asturienne Xata	48,00€/Kg
Entrecôte de veau asturien Xata	26,00€
Escalopes de veau asturien à la sauce Cabrales, servies avec pommes de terre et poivrons del piquillo	19,50€
Ris de veau à l'ail avec pommes paille	20,00€
Filet de veau asturien Xata	28,00€
Dés de filet de bœuf sautés à l'ail et aux cèpes	28,00€

FROMAGES ET CHARCITERIE

Fromage Cabrales avec pâte de pomme et fruits secs	12,00€
Fromage Gamoneu avec pâte de pomme et fruits secs	15,00€
Fromage La Peral avec pâte de pomme et fruits secs	11,00€
Assortiment de fromages asturiens avec pâte de pomme et fruits secs	22,00€
Cecina de Angus à l'huile d'olive vierge extra Arbequina	22,00€
Jambon ibérique 100 % bellota (coupé au couteau)	25,00€
Jambon ibérique 100 % bellota (½ portion)	14,00€

SALADES

Salade composée (laitue, tomate, oignon, asperges, œuf, thon, carotte et olives)	15,00€
Salade de la mer (laitue, jeunes pousses, tomate, gambas, anchois marinés, sardine fumée, vinaigrette et olives)	18,50€
Salade tiède aux fromages asturiens et aux noix (laitue, jeunes pousses, assortiment de fromages asturiens, noix, sauce au fromage « a la Fueya » et tomates cerises)	18,50€
Salade “Los Campinos” (laitue, jeunes pousses, poivrons del piquillo, billes de mozzarella, sardine fumée, vinaigrette aux fruits rouges et Zythos)	19,00€

LES PRIX EN TERRASSE INCLUENT UNE MAJORATION DE 15 %