

# NUESTRA CARTA



Restaurante El Pajar

## ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota.....	18,50 €	
Plato de ibéricos con queso El Vicio.....	16,00 €	
Cecina de vacuno mayor Trasacar con almendras tostadas.....	16,00 €	
Pizarra de quesos con frutos secos y mermeladas.....	15,00 €	
Bollinos preñaos fritos.....	9,00 €	
Croquetas de jamón ibérico.....	9,00 €	
Croquetas cremosas de manzana y foie.....	10,00 €	
Anchoas "Don Bocarte" con queso curado.....	18,00 €	
Lomos de sardina marinadas con tomatitos semisecos.....	13,50 €	
Lingotes de bacalao ahumado con vinagreta de naranja.....	18,00 €	
Pulpo de pedrero a la plancha con patatas panaderas.....	20,00 €	
Pulpo a la gallega.....	20,00 €	
Zamburiñas a la plancha.....	15,00 €	
Mejillones en escabeche.....	13,00 €	
Parrillada de verduras.....	13,00 €	
Espárragos rellenos de salmón ahumado con crema de oricios.....	15,00 €	

## DE CUCHARA

Salmorejo con picada de huevo y taquitos de jamón.....	9,00 €	
Crema de verduras.....	9,00 €	
Fabada asturiana.....	15,00 €	
Pote asturiano.....	14,00 €	

## REVUELTOS

Revuelto de gulas y oricios.....	14,00 €	
Revuelto de boletus edulis y jamón.....	12,00 €	
Revuelto de calabacín, queso y crujiente de cebolla.....	12,00 €	
Huevos rotos con jamón.....	12,00 €	

## ENSALADAS

Ensalada mixta.....	10,00 €	
<i>Lechuga, tomate, cebolla, ventresca de bonito, espárragos y huevo</i>		
Ensalada de atún rojo.....	14,00 €	
<i>Atún rojo marinado en cítricos, canónigos, tomate, cebolleta, almendras y sésamo</i>		
Ensalada de cecina.....	12,00 €	
<i>Cecina, lechuga, tomate, queso, manzana, cebolla caramelizada y frutos secos</i>		



Restaurante El Pajar

## PESCADOS

Merluza a la plancha con verduras.....	17,00 €	
Lomos de merluza en salsa de oricios.....	20,00 €	
Bacalao a la plancha con pil-pil de patata, grelos y ajada de pimientos.....	20,00 €	
Bacalao a la plancha con pimientos asados y cebolla caramelizada.....	20,00 €	
Pescados de roca s/disponibilidad.....	s/m	

## CARNES

Chuletón de vacuno mayor "Trasacar" a la plancha troceado.....	38,00 €/Kg	
Entrecot de vacuno mayor "Trasacar".....	23,00 €	
Entrecot de ternera asturiana.....	18,00 €	
Cachopo de ternera.....	17,00 €	
Escalopines al cabrales.....	14,00 €	
Secreto ibérico.....	16,00 €	
Hamburguesa de "Angus".....	13,00 €	

*Buquet de lechuga, tomate, mozzarella y cebolla caramelizada*

## MENÚ INFANTILES

Croquetas de jamón, pechuga de pollo y patatas.....	12,00 €	
Huevos fritos con patatas.....	10,00 €	
Filete de ternera con patatas.....	12,00 €	

*Todos los menús infantiles incluyen postre de la casa o helado y agua o refresco.*

## POR ENCARGO

Zarzuela de pescados (mínimo 2 raciones).....	28,00 €/ración	
Arroz con bogavante (mínimo 2 raciones).....	28,00 €/ración	

## POSTRES

Consultar con el personal de sala  
*Todo nuestros postres, excepto los helados, son caseros*

Disponemos de pan para celíacos.  
Disponemos de carta de control de alérgenos. Aquellas personas que sufran algún tipo de alergia rogamos consulten con el personal de sala.

La consumición mínima será igual al precio del menú del día (menú infantil en el caso de menores de 12 años).  
Sólo está permitido llevar sobrantes de comida que se haya servido emplatada.  
Pídenos presupuesto para menús de grupos, cenas de empresas, eventos...

# MENÚ ASTURIANO



Restaurante El Pajar

## PRIMERO A ELEGIR

Pote Asturiano  
Fabada

## SEGUNDO A ELEGIR

Cachopo   

Escalopines al cabrales    

## POSTRE A ELEGIR

Arroz con leche 

Requesón 

**Precio:** 20 €  
(22 € con fabada)

Incluye pan y vino de la casa

# CARTA DE VINOS



Restaurante El Pajar

## BLANCOS

### D.O. Albariño

Pionero Mundo (100% Albariño).....	11,50 €
Lagar de Indra (100% Albariño).....	12,50 €
Mar de Frades (100% Albariño).....	18,00 €

### D.O. Ribeiro

Amoriño.....	9,00 €
Viña Costeira (Treixadura, Torrentes, Godello, Loureira y Albariño).....	11,00 €
Pazo do Mar (Treixadura, Torrentes, Godello).....	12,50 €

### D.O. Monterrei

Quinta das Tapias (100% Mencía).....	11,50 €
Crego e Monaguillo (Godello 90%, Treixadura 10%).....	13,50 €

### D.O. Rueda

Aura (100% Verdejo) Vendimia nocturna.....	13,50 €
--	---------

### D.O. Cangas

Viña Grandiella (Albarín Blanco).....	12,00 €
---------------------------------------	---------

## ROSADOS

### D.O. Bierzo

Petit Pittacum (100% Mencía).....	12,50 €
-----------------------------------	---------



Restaurante El Pajar

## TINTOS

### D.O. Rioja

Larchago Crianza (100% Tempranillo).....	11,50 €
Ramón Bilbao Crianza (100% Tempranillo).....	12,50 €
Azpilicueta Crianza (Tempranillo, Graciano y Mazuelo).....	13,00 €
Luis Cañas Crianza (Tempranillo y Garnacha).....	14,00 €
Luis Cañas Reserva (Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha).....	19,00 €

### D.O. Ribera del Duero

Valle de Orón (100% Tempranillo).....	11,00 €
Viridiana Roble (100% Tinto fino).....	12,50 €
Quinta de Tarsus Crianza (100% Tinto fino).....	17,00 €
Parada de Atauta Crianza (100% Tinto fino).....	22,50 €

### D.O. Toro

Elías Mora (100% Tinta de Toro) Joven con Crianza.....	15,00 €
D.O. Monterrei	
Crego e Monaguillo (90% Mencía, Arauxa y Merenzao).....	13,50 €

### D.O. Cangas

Escolina Wallaby 8Albarín Negro, Carrasquín, Verdejo Negro y Mencía).....	17,00 €
---	---------

### D.O. Bierzo

Petit Pittacum (100% Mencía).....	12,50 €
-----------------------------------	---------

## ALÉRGENOS



CONTIENE  
GLUTEN



LACTEOS



GRANOS  
DE SÉSAMO



SOJA



MOSTAZA



FRUTOS  
DE CÁSCARA



PESCADO



ALTRAMUCES



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



CRUSTÁCEOS



APIO



HUEVOS



MOLUSCOS