TEITU

IVA INCLUIDO AL 10%

PARA EMPEZAR

JAMÓN IBÉRICO PURO BELLOTA ..... *33,00€*

CECINA DE ANGUS (LIGERAMENTE AHUMADA) ..... *31,00€*

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN SALAZÓN. (6 UNIDADES) ..... *26,00€*

ALMEJAS FINAS A LA MARINERA ..... *38,00€*

QUESOS ARTESANOS SELECCIONADOS, CON FRUTOS SECOS Y MEMBRILLO NATURAL ..... *25,00€*

TERRINA DE FOIE DE PATO HECHO EN CASA CON CONFITURA DE FRUTOS ROJOS ..... *38,00€*

FRITOS EN ACEITE DE OLIVA

CROQUETAS ARTESANAS DIFERENTES CADA DÍA CONSULTENOS ..... *19,00€*

BUÑUELOS DE BACALAO CRUJIENTES ..... *26,00€*

CHIPIRONCITOS DE POTERA FRITOS ..... *28,00€*

PULPO DE PEDRERO

PULPO A LA BRASA CON ALIOLI SUAVE ..... *30,00€*

PULPO AL ACEITE DE PIMENTÓN CON PATATA HERVIDA ..... *30,00€*

CON LOS MEJORES HUEVOS CAMPEROS

TORTILLA PAISANA (TÍPICA DE ASTURIAS) ..... *22,00€*

TORTILLA DE BACALAO ..... *24,00€*

HUEVOS CAMPEROS FRITOS CON JAMÓN IBÉRICO Y PATATAS FRITAS AL MOMENTO ..... *29,00€*

ENSALADAS Y VERDURAS FRESCAS

TOMATES DE TEMPORADA ALIÑADOS CON PIPARRAS ENCURTIDAS ..... *17,00€*

ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL DE BONITO DEL NORTE ..... *18,00€*

SELECCIÓN DE TOMATES DE ESTACIÓN, BONITO DEL NORTE Y CEBOLLETA DULCE ..... *21,50€*

ENSALADA DE LECHUGA VIVA, QUESO DE CABRA, MANZANA DULCE, FRUTOS SECOS Y TOMATE SEMISECO

AL ADEREZO DE MIEL Y MOSTAZA ..... *18,50€*

ALCACHOFAS BRASEADAS A LA ESCAMA DE SAL ..... *21,50€*

LOS TRADICIONALES DE "TEITU"

RACIÓN

UNA BUENA FABADA CON SU COMPANGO ..... *22,00€*

FABES CON ALMEJAS Y PITXIN ..... *31,00€*

ESTOFADO DE BUEY CON ARROZ AL TOMILLO ..... *29,00€*

RABO DE TORO GUISADO AL VINO DE CANGAS ..... *30,00€*

GUISO DE PITU CALEYA ..... *28,00€*

CALLOS CON MUCHO MORRO ..... *29,00€*

ARROCES CON CUCHARA

CALDERETA DE ARROZ CAMPERO ..... *29,00€*

CALDERETA DE ARROZ MARINERO, LIMPIO PARA NO MANCHARSE ..... *30,00€*

APIO · GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · ALTRAMUZ · LÁCTEOS · MOLUSCOS · MOSTAZA · FRUTOS SECOS · CACAHUETES · SÉSAMO · SOJA · SULFITOS

TEITU

IVA INCLUIDO AL 10%

PESCADOS FRESCOS DE LONJA

A LAS BRASAS

MERLUZA DE RULA, DE DELANTE A ATRÁS (LOMO, COLA O COGOTE) ..... *35,00€*

PIXIN DE TRIPA NEGRA A LAS BRASAS (MÍNIMO 2 PERSONAS – PRECIO POR PERSONA) ..... *34,00€*

RODABALLO (MÍN. 2 PERSONAS - RACIÓN) ..... *46,00€*

LENGUADO ESPECIAL ASADO CON SU PIEL ..... *46,00€*

(LOS PESCADOS A LAS BRASAS SE ACOMPAÑAN DE REFRITO DE SALSA BILBAÍNA. CON AJO, GUINDILLA, ACEITE DE OLIVA INTENSO Y VINAGRE DE MANZANA)

FUERA DE BRASA

CHIPIRONES A LA PARRILLA Y SU AJILI MOJILI ..... *29,50€*

LOMOS DE MERLUZA REBOZADOS CON HARINA DE ARROZ ..... *32,00€*

LOMITOS DE PIXÍN DE TRIPA NEGRA ALBARDADOS ..... *32,00€*

TRONCO DE BACALAO "ALTA COCINA" AL PILPIL ..... *32,00€*

LA PARRILLA AL CARBÓN Y LA GRAN CALIDAD DE LAS CARNES DE LAS VACAS DE LOS VALLES DE SOMIEDO QUE ELABORAMOS, DAN A NUESTROS PLATOS UN SABOR MUY ESPECIAL.

PIMIENTOS DE PIQUILLO ESPECIALES PARA ACOMPAÑAR A LA CARNE .....18,00€

SELECCIÓN DE CARNES A LA PARRILLA

CARNES ROJAS Y LECHAL

TOMAHAWK STEAK, CORTE DE CARNE A LA AMERICANA (MÍNIMO 2 PERSONAS – RACIÓN)..... 49,50€

CHULETÓN DE CARNE ROJA, 45 DÍAS DE CURACIÓN (MÍNIMO 2 PERSONAS – RACIÓN)..... 49,50€

LOMO DE VACA MADURA A LA PARRILLA ..... *38,00€*

HAMBURGUESA ASTUR (ÚNICA EN MADRID) ..... *22,00€*

(VACA ROXA, QUESO VIDIAGO, RÚCULA Y TOMATE DESHIDRATADO, CON CUCURUCHO DE PATATAS AL PIMENTÓN).

CHULETITAS DE CORDERO LECHAL AL CARBÓN DE ENCINA (6 UDS.)..... 31,00€

LOS SOLOMILLOS DEL TEITU

SALTEADO DE SOLOMILLO A LOS AJOS TOSTADOS ..... *32,00€*

SOLOMILLO A LA BRASA A LA ESCAMA DE SAL..... 34,00€

TRONCO DE SOLOMILLO AL CABRALES ..... *34,00€*

SOLOMILLO AL FOIE FRESCO CON REDUCCIÓN DE OPORTO ..... *39,00€*

FUERA DE BRASA

CACHOPO DE CARNE ROJA, CON QUESO VIDIAGO Y JAMÓN IBÉRICO.

IDEAL PARA COMPARTIR ..... *38,00€*

CARPACCIO DE BUEY ..... *29,00€*

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO PREPARADO AL MOMENTO ..... *33,00€*

PAN Y APERITIVOS .....3,50€

APIO · GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · ALTRAMUZ · LÁCTEOS · MOLUSCOS · MOSTAZA · FRUTOS SECOS · CACAHUETES · SÉSAMO · SOJA · SULFITOS