

CARTA ORÍGENES

"Si somos lo que comemos
cómete Asturias"

Pedro Martínez

restaurante 

ORÍGENES DEGUSTACIÓN

Coulant de cocido astur

Caldo de pote asturiano con berza crujiente

Manzanas del Unto

Esencia de lámparas con ñoquis de maíz

Rúcula salvaje con “requesón” de Pregondón, sidra de hielo
especiada y turrón de avellanas

Jugo picante de callos con ‘trufa’ de repollo encurtido

Cebolla rellena de bonito del Cantábrico con yema líquida

Albóndiguilla de congrio sobre caldo de pita al azafrán

Pinto crujiente sobre caldo de caldereta al estilo de Lastres

Cordero Xaldo con cremoso de ‘Paparicu’

Ambar de fuego

Barreña de Ca’Sancho con caviar fresco de abejas

‘Cascarilla’

Formigos

Pequeñas locuras astures

85/Pax

Bodega no incluida / Mesa completa

De 13:00 a 15:00 y de 21:00 a 23:00 / Duración aproximada: 1 hora y media

MENÚ ORÍGENES

ORÍGENES TRADICIÓN

Caldo de pote asturiano con berza crujiente

Fabada asturiana 'eco'

Croquetas cremosas de picadillo

Cebolla rellena de bonito del Cantábrico con yema líquida

Merluza del pincho de Cudillero en su jugo con almejas

Gochín Astucelta asado con calabaza encurtida

Crema de arroz con leche cremoso con helado de miel de Ibias

“Outurelos”

55/Pax

Bodega no incluida

Mesa completa

MENÚ TRADICIÓN

Estás en Asturias, a orillas del río Nalón,
un Lugar único e irrepetible...

Coulant de cocido astur (Pincho ganador Campeonato Nacional 2013) La intensa esencia de un cocido	4,5
Caldo de pote asturiano con berza crujiente Beberse Asturias en pequeños tragos	8
Croquetas cremosas de picadillo La bechamel más cremosa e intensa con todo el sabor al 'San Martín'	14
Cebolla rellena de bonito del Cantábrico con yema líquida Sabores de antaño homenajeando a 'Nina' de El Entrego ideóloga de este sabroso plato	8,5
Rúcula salvaje con "requesón" de Pregondón, sidra de hielo especiada y turrón de avellanas El producto más fresco directo desde nuestros pequeños productores locales	16
Tortilla de merluza al más puro estilo 'Bango' Con huevos ecológicos de la finca 'Ecojusto'	16,5
Fabada Asturiana 'eco' El plato mas representativo de nuestra gastronomía, la esencia de Asturias	21

...Te proponemos una Experiencia Gastronómica completa con el sabor como punto de partida...

Pinto crujiente sobre caldo de caldereta al estilo de Lastres 25
Uno de los pescados de roca del Cantábrico más peculiares

Calamares de potera en su tinta con arroz 'bombita gran reserva' 27
El mejor producto fruto de artes de pesca tradicional

Merluza del pincho del Cantábrico en su jugo con almejas 26
Un arte de pesca que conserva todo el sabor de la merluza

Albondiguillas de congrio sobre de caldo de pita al azafrán 26
Mar y montaña asturiano, fusión de sabores y texturas muy melosas

...Productos del mar y la montaña en
perfecta armonía...

Callos Martino 24,5
Una preparación tradicional de los callos al estilo de Pedro Martino

Gochín Asturcelta asado con calabaza encurtida.
25,5
Recuperando una raza autóctona en peligro de extinción

Cordero Xaldo guisado con cremoso de 'papuricu' 27
Recuperando una raza autóctona con los mejores pastos de 'Caldevila de Rengos'

...Deja que la esencia de nuestra Tradición
puesta en cada uno de nuestros platos te
acompañe en este viaje...

Souffle de avellanas con helado de chocolate 8,5
Uno de nuestros imprescindibles (12 minutos de elaboración)

Crema de arroz con leche con helado de miel de Ibias "Outurelos"
7,5
Miel absolutamente natural procedente de la Reserva Natural
Integral de Muniellos (Ibias)

'Cascarilla' 7,5
Dulzaina inspirada en la importancia de la industria del chocolate
en la Asturias del siglo pasado

Selección de quesos asturianos 19
Ración
10

Pregondón: Elaborado con leche cruda de cabra y madurado en cueva en los
Picos de Europa

Gamoneu "Sobrecueva": Mezcla de leche cruda de cabra, vaca y oveja.
Ligeramente ahumado

Cabrales "El Teyedu": Elaborado con leche cruda de vaca

Rey Silo "Máximo": Elaborado con leche entera y cruda de vaca

Varé: Elaborado con leche de vaca cruda