

CARTA ORÍGENES

“Si somos lo que comemos
cómete Asturias”

Pedro Martino

restaurante



ORÍGENES DEGUSTACIÓN

Gervasio - Arroz con *llámpares*

Sidra de castaña - Coulant de cocido astur

Caldo de pote asturiano con berza crujiente

Asturias

Escanda

Verdinas verdes con butiellu

Nabos, nabizas y levadura fresca

Cebolla rellena de bonito del Cantábrico con yema líquida

“Garabuxada”

Menazuela del Eo

Ámbar de fuego

Calabaza de Tiós con leche fresca

Marañuela

‘Cascarilla’

Pequeñas locuras astures

90/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

Croquetas cremosas de picadillo

Fabada asturiana 'eco'

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 con helado de miel de Ibias

“Outurelos”

60/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	5,5
Caldo de pote asturiano con berza crujiente Beberse Asturias en pequeños tragos	10
Croquetas cremosas de picadillo La bechamel más cremosa e intensa con todo el sabor al 'San Martín'	17
Cebolla rellena de bonito del Cantábrico con yema líquida Sabores de antaño homenajeando a 'Nina' de El Entrego ideóloga de este sabroso plato	11
Rúcula salvaje con "requesón" de Pregondón, sidra de hielo especiada y turrón de avellana El producto más fresco directo desde nuestros pequeños productores locales	18
Tortilla de merluza al más puro estilo 'Bango' Con huevos ecológicos de la finca 'Ecojusto'	20
Fabada Asturiana 'eco' El plato mas representativo de nuestra gastronomía, la esencia de Asturias	27

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

Merluza del pincho del Cantábrico en su jugo con almejas 28
Un arte de pesca que conserva todo el sabor de la merluza

Calamares de potera en su tinta con arroz 'bombita gran reserva' 29
El mejor producto fruto de artes de pesca tradicional

Pinto crujiente sobre caldo de caldereta al estilo de Lastres 28,5
Uno de los pescados de roca del Cantábrico más peculiares

Babilles de merluza con colágeno de ternera 32
Mar y montaña con la parte más preciada de la merluza

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

Callos Martino 28
Una preparación tradicional de los callos al estilo de Pedro Martino

Gochín Asturcelta asado con calabaza encurtida 28,5
Recuperando una raza autóctona en peligro de extinción

Costilleta de vacuno mayor glaseada con verduras 'Eco' encurtidas 29
El sabor intenso de la carne de vacuno madurada refrescada con verduras de temporada

LAS MEDIAS RACIONES LLEVARÁN UN INCREMENTO DEL 12 % EN CONCEPTO DE EMPLATE

...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** **12**
Uno de nuestros imprescindibles (12 minutos de elaboración)
- Crema de arroz con leche con helado de miel de Ibias “Outurelos”** **11**
Miel absolutamente natural procedente de la Reserva Natural
Integral de Muniellos (Ibias)
- ‘Cascarilla’** **11**
Dulzaina inspirada en la importancia de la industria del chocolate
en la Asturias del siglo pasado
- Selección de quesos asturianos** **21**
Ración **12**
- 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