

ASADOR DEL NOROESTE



Para comenzar/*To begin*

Tomate con jamón ibérico y orégano fresco 8,00 €
Tomato salad with Iberian ham

Ensalada de salmón en escabeche 10,00 €
Salad of salmon in marinade

Ensalada de queso con nueces y vinagreta de miel, módena y manzana 10,00 €
Cheese salad with walnuts and honey vinaigrette, apples and Modena

Espárragos de Navarra con interior de anchoa del Cantábrico 14,00 €
Navarre asparagus with anchovy in the Cantabrian

Surtido de Ibericos 12,00 €
Assortment of Iberian

Cogollos con bonito, pimientos del pico, aceitunas de cuquillo, tomate cherry, melva y espárragos blancos 10,00 €
Buds with beautiful, peppers peak Cuquillo olives, cherry tomatoes, frigate tuna and white asparagus

Algo Caliente/*Something Warm*

Migas del terreno (por persona) 6,00 €
Farmhouse migas (per person)

Guiso del día, plato de temporada 6,00 €
Stew of the day, seasonal dish

Queso de cabra fresco al pimentón, gratinado con mermelada de tomate rojo 8,00 €
Graten the goat cheese with paprika homemade tomato jam

Canelón de berenjena con pollo al curry y bechamel de gambas 6,00 €
Canelloni stuffed with aubergines and curried chicken served with a prawn sauce

Revuelto de huevos de corral con foie fresco y trufa negra 10,00 €
Our Mix (foie and mushrooms) A homemade dish of foie mixed with mushrooms

Foie asado sobre lecho de morcilla y manzana caramelizada al Pedro Ximenez 9,00 €
Roasted foie served on a bed od morcilla and carmalized Apple (to Pedro Ximénez)

Del mar/*From the sea*

Atún rojo asado aromatizado con cardomomo 17,00 €
Cardomon scented coad grilled tuna

Lubina al horno rellena de gambas 15,00 €
Oven baked sea-bass filled with prawns

Lomo de bacalao salvaje a la parrilla 23,00 €
Wild grilled godfish

Pescado del día S/M
Fresh fish of the day

Tierra dentro/*Land within*

Lomo de ciervo (salsa de setas) 22,00 €
Deer's loin served in a sauce of nuts, dates and madame

Magret de pato con frutos rojos 20,00 €
Duck magret with red berries

Solomillo de chato murciano con salsa de moras ó parrilla 18,00 €
Sirloin of Chato Murciano served with a blackberry sauce

Pintada rellena de hongos y trufa en su jugo 18,00 €
Guinea fowl stuffed with mushrooms and truffles

Buey a la parrilla 18,00 €
Grilled Ox

Codillo de cerdo a la miel de romero 15,00 €
Pig's trotters served in Rosemary and honey

Perdiz escabechada 18,00 €
Pickled Partridge

Chuletas de cordero lechal a la parrilla 16,00 €
Charcoal-grilled lamb chops

Paletilla de cordero segureño rellena de verduras y piñones rellena de verduras 18,00 €
Shoulder of lamb segureño filled with fresh vegetables

Cochinillo asado en horno 16,00 €
Suckling pig roasted over wood

Chuletón de buey especial (mínimo 2 pax) 45,00 €
Steak club 8 (Minimum 2 pax)

Parrillada “especial Asador” (mínimo 2 raciones) 30,00 €
Special barbecue (minimum 2 servings)

De nuestra casa/*Homemade Specialities*

Coulant de chocolate caliente y helado de mandarina 4,50 €
Chocolat courant

Canelones de almendra rellenos de muss de chocolate Blanco 4,00 €
Almond rolls filled with chocolate mousse

Leche frita con helado de vainilla y teja de almendra 4,00 €
Fried milk

Gazpacho de fresa con espuma de arroz con leche 4,50 €
Strawberry gazpacho rice with milk foam

Arroz dulce de Calasparra 3,50 €
Sweet rice from calasparra

Tarta de queso 3,50 €
Cheesecake