

XII Jornadas de Cocina Asturiana

de la mano de



SIDRERÍAS MARISQUERÍAS
RESTAURANTES

Cocina Tradicional
Asturiana
menú degustación | tapas variadas

Menú de Comidas

- 1ª Crema de cigala y nécoras de Ribadesella
- 2ª Pastel templado de pixín (rape) con un suave ali-oli de mostaza
- 3ª Degustación de los mejores mariscos del Cantábrico: Centollo, percebe, navaja, almeja, mejillón, zamburiña... (Este plato puede variar según el estado de la mar)
- 4ª Flor de alcachofa salteada con jamón y crema de quisquilla
- 5ª Nuestra fabada con "fabes fresques" y compango casero
- 6ª Lomo de tiñoso (cabracho) de la Rula de Ribadesella en salsa de sidra con patata panadera y compota de manzana
- 7ª "Pitu caleya" guisado a fuego lento con verduras de nuestra huerta y patatinas

Bodega

Albariño D.O.P. Torre de la Moreira
Tinto D.O.P. Rioja Crianza
Sidra D.O.P. Foncueva

Postre

Arroz con leche
Tarta de queso
Café y chupito

45€
Por Persona - I.V.A. incluido

Menú de Cenas

- 1ª Crema de cigala y nécoras de Ribadesella
- 2ª Pastel templado de pixín (rape) con un suave ali-oli de mostaza
- 3ª Degustación de los mejores mariscos del Cantábrico: Centollo, percebe, navaja, almeja, mejillón, zamburiña... (Este plato puede variar según el estado de la mar)
- 4ª Flor de alcachofa salteada con jamón y crema de quisquilla
- 5ª Arroz con calamar fresco del Cantábrico en su tinta
- 6ª Lomo de tiñoso (cabracho) de la Rula de Ribadesella en salsa de sidra con patata panadera y compota de manzana
- 7ª "Pitu caleya" guisado a fuego lento con verduras de nuestra huerta y patatinas

Bodega

Albariño D.O.P. Torre de la Moreira
Tinto D.O.P. Rioja Crianza
Sidra D.O.P. Foncueva

Postre

Arroz con leche
Tarta de queso
Café y chupito

45€
Por Persona - I.V.A. incluido

del 3 de Febrero al
13 de Febrero de 2022
ambos días incluidos en

Restaurante

LA
CECA
RESTAURANTE



Calle
Bajada Fabrica, 2

Cuenca

Reservas en el Tlf.
659 06 45 24
Carlos

XII Jornadas de cocina Asturiana

Raciones

para degustar en la sidrería

- Mejillones salsa roja, verde o al vapor ... 12€
- Almeja babosa ... 26€
- Percebes de Cabu Peñas 250gr ... 20€
- Navajas ... 17€
- Zamburiñas ... 17€
- Centollo del Cantábrico ... 36€/Kg
- Ensalada Campanu ... 16€
- Calamares de potera ... 16€
- Flor de alcachofa salteada con jamón y crema de quisquilla ... 19€
- Fritos de bacalao o de merluza del pincho ... 17€
- Callos caseros ... 14€
- Fabada Asturiana con su compangu caseru ... 16€
- Arroz con calamares en su tinta ... 21€
- Arroz marinero "2 pax" ... 42€
- Pastel templado de pixín ... 18€
- Tabla de quesos asturianos ... 17€
- Chorizo a la sidra ... 7€
- Cachopo "El Campanu" ... 24€
- Chuletón de vaca madurado 60 días ... 50€/kg
- Pitu guisau con patatinas ... 21€
- Pescados según lonja parrilla, plancha u horno
- Postre: Arroz con leche
ó Tarta de queso ... 5€



**del
27 de Enero
al 6 de Febrero**

**Restaurante CECA
C/ Bajada Fábrica, 4
Cuenca**

Reservas **659 06 45 24** (Carlos)