EL TONEL

SIDRERÍA • RESTAURANTE

Recomendamos

Mejillones al vapor con guacamole 15

Espárragos rellenos de oricio (2 unidades) 18

Terrina de pulpo con puré de patata 17

Tataki de bonito con vinagreta de mango 22

Bonito con ajoblanco de pistacho 22

Fabada Asturiana 19

Entradas

Jamón ibérico de bellota D.O. 23

Sardinas marinadas con caviar de tomate 15

Cecina con virutas de parmesano y rúcula 15

Calamares frescos fritos 20

Delicias de la huerta 16

Provolone con mostaza de Dijón 15

Esparragos al ajillo con maíz crujiente 16

Carpaccio de bacalao con salmorejo 17

Nuestras Ensaladas

Tomate aliñado 9

Ensalada mixta 15

Ensalada templada de alcachofa y cecina 16

Ensalada de virutas de foie 16

Ensalada de tomate y queso de cabra 16

EL TONEL

SIDRERÍA • RESTAURANTE

Pescados

Rubiel a la espalda 25

Merluza al roquefort 23

Lubina a la abuela 24

Pixín en salsa de oricios 24

Lubina a la sal (min. 2 rac.) 24

Cachopo de merluza 24

Bacalao con pisto y pil-pil 24

Consulte nuestros pescados de plaza de los puertos de la zona:
(Chopa, lubina, rubiel, dentón, tiñosu, rodaballo, san martín, breca, etc...)
se podrán hacer:
A la espalda: hechos a la plancha con un sofrito de aceite de oliva y ajo, acompañados de patatas panadera
Al horno: con salsa y patatas panadera

Carnes

Magret de pato 20

Cachopo de ternera 22

Escalopines con azul de Los Caserinos 18

Cabritu con miel y piñones 20

Manitas rellenas de foie y jamón 18

Solomillo de vaca (a la pimienta, al roquefort) 23

Solomillo al foie 25

Lomo alto de vaca vieja según/peso.

Entrecot de vaca vieja según/peso.

EL TONEL

SIDRERÍA • RESTAURANTE

Postres

La tarta de turrón 1994 6,00

Biscuit de frutos rojos 6,00

Cheesecake de manzana y nueces 6,00

Tarta María Luisa 6,00

Piononos con yema tostada 6,00

Coulant de chocolate con helado de vainilla (7 min. de horno) 7,00

Torrija con helado 7,00

Arroz con leche 6,00

Tarta de manzana (10 min. de horno) 7,00

Nuestra selección de quesos

Peralzola 10,00 1/2 ración 6,00

Azul de "Los Caserinos" 10,00 1/2 ración 6,00

Manchego 10,00 1/2 ración 6,00

Copas de vinos dulces

Copa PX 3,00

Copa White Port 4,00

Copa Tawny Porto Quinta das Carvalhas 10 Años 4,50

Copa Moscatel 3,50

Copa Sidra Hielo 4,50

EL TONEL

SIDRERÍA • RESTAURANTE

Recomendamos

Mejillones al vapor con guacamole 15

Espárragos rellenos de oricio (2 unidades) 18

Terrina de pulpo con puré de patata 17

Tataki de bonito con vinagreta de mango 22

Bonito con ajoblanco de pistacho 22

Fabada Asturiana 19

Entradas

Jamón ibérico de bellota D.O. 23

Sardinas marinadas con caviar de tomate 15

Cecina con virutas de parmesano y rúcula 15

Calamares frescos fritos 20

Delicias de la huerta 16

Provolone con mostaza de Dijón 15

Esparragos al ajillo con maíz crujiente 16

Carpaccio de bacalao con salmorejo 17

Nuestras Ensaladas

Tomate aliñado 9

Ensalada mixta 15

Ensalada templada de alcachofa y cecina 16

Ensalada de virutas de foie 16

Ensalada de tomate y queso de cabra 16

EL TONEL

SIDRERÍA • RESTAURANTE

Pescados

Rubiel a la espalda 25

Merluza al roquefort 23

Lubina a la abuela 24

Pixín en salsa de oricios 24

Lubina a la sal (min. 2 rac.) 24

Cachopo de merluza 24

Bacalao con pisto y pil-pil 24

Consulte nuestros pescados de plaza de los puertos de la zona:
(Chopa, lubina, rubiel, dentón, tiñosu, rodaballo, san martín, breca, etc...)
se podrán hacer:
A la espalda: hechos a la plancha con un sofrito de aceite de oliva y ajo, acompañados de patatas panadera
Al horno: con salsa y patatas panadera

Carnes

Magret de pato 20

Cachopo de ternera 22

Escalopines con azul de Los Caserinos 18

Cabritu con miel y piñones 20

Manitas rellenas de foie y jamón 18

Solomillo de vaca (a la pimienta, al roquefort) 23

Solomillo al foie 25

Lomo alto de vaca vieja según peso.

Entrecot de vaca vieja según peso.