

Entradas

- .Ensalada El Portal, templada de gula y gamba y tomate cherry 20€
- .Ensalada de quesos asturianos y manzana 18€
- .Pastel de cabracho 15,50€
- .Jamón ibérico de cebo 50% 21.50€
- .Jamón ibérico bellota 25€
- .Cecina con virutas de queso manchego 18,50
- .Croquetas caseras de jamón ibérico 16€
- .Chorizo a la sidra 9.50€
- .Revuelto de gula y gamba 16.50
- .Nuestro plato saludable de verduras del Güertu salteadas o a la plancha*
(rodajas de tomate, zanahoria, brocoli, calabacin, berenjena, cebolla, pimiento verde/pimiento rojo, espárragos verdes, t.cherry)
i Las verduras pueden variar/cambiar segun temporada! - consultar con el camarer@ 18.50 / ración . 30€ / ración 2px

Del mar a tu mesa

- .Mejillones en salsa verde 17€
- .Chipirones plancha 19€
- .Calamares frescos 22€
- .Bocartes con jamón 17.50€ s/p
- .Pulpo a la gallega, 350g. 23,50€
- .Pulpo a la brasa, 350/400g 27,00€
- .Zamburiñas 22,50€
- .Fritos de pixín 25€
- .Bonito y Sardinas (en temporada s/p)
- .Lubina, Rubiel, Rodaballo
(consultar con camarer@ s/p o por encargo un día previa)

Carnes

- .Pollo al ajillo 16.50€
- .Carrillera ibérica 18.50€
- .Secreto ibérico 20€
- .Chuletinas de lechazo 25€
- .Entrecot de ternera 300/350 g 25€
- .Solomillo de ternera 300/350g 22€

Complementos de carta

- .Ensalada LTC 9€
- .Patatas fritas 4.5€
- .Caldo de mariscos 3€(en temporada)
- .Chorizo criollo 8.5€ / ración (sin patata)
- .Pimiento del padron 8€/ ración
- .Servicio y pan 1,5€



CONSULTAR AL CAMARERO LAS INTOLERANCIAS

Especialidades

- .Tablón de tierra y mar 2px 50€ / 4px 85€
(croquetas, chuleta de cerdo, chorizo criollo, queso manchego, zamburiñas, chipirones, mejillones, calamares, gambón)
- .Sarmale Transilv' Asturias
(repollo agrio, relleno de carne, guindia verde y nata fresca a parte) 18€
- .Cebollas rellenas de carne 18€
- .Fabada asturiana 18,50€
- .Escalopines cabrales salsa aparte 18€
- .Callos en temporada 17€
- .Cachopo Manín
(temera asturiana, jamón de bodega reserva, queso de Pravia) 30€/2px
- .Cachopo de temera, cecina y queso de cabra 27€/2px
- .Llámpanes a la sidra 16.50€ s/p

Para paellas especiales con bugre, pulpo etc caldereta o parrillada de pescado y marisco consultar con el camarer@ o bien por encargo con reserva previa

Arroces

(mínimo 2 raciones, tiempo de preparación entre 25-30 minutos)

- .Paella de mariscos 30€ / ración
- .Arroz con llámpanes 20€ / ración
- .Arroz negro, calamar y gamba 25€/ración

Quesos

- .Manchego 9€ / ración
- .La Peral 10€ / ración
- .Cabrales 10€ / ración
- .Tabla de quesos 16,50€

Postres Caseros y Helados

- .Arroz con leche Los Caserinos 5,50€
- .Tarta de Queso al horno 7,50€
- .Tarta Maria Luisa 7,50€
- .Flan 6,50€
- .Tarta de whiskey 5,5€
- .Almendrado 4€
- .Otros helados 3,50€

Menú Asturiano

Aperitivo de jamón Ibérico con pan crujiente
Fabada Asturiana
Arroz con leche
(No incluye bebida o infusiones) 25€

Menú Infantil

1 Huevo frito
1 Escalope ternera
2 Croquetas caseras jamón ibérico
Patatas fritas
(No incluye bebida, infusiones o postre) 10€

Incremento del 10% de todos los precios en terraza (comida / bebida)

VINOS

Blancos

.CAMIÑO DO REY
D.O. Albariño 18.50€

.MONASTERIO DE PALAZUELOS
D.O. Rueda 100% Verdejo 15.50€

.MAR DE FRADES
D.O. Albariño 30€

Rosados

.VALJUNCO
100% Prieto Picudo D.O. León 15.50€

.LAS CAMPANAS
100% Gamacha D.O. Navarra 16.50€

Tintos

.VALLE DE ORÓN
D.O. Ribera del Duero Tempranillo 2023 18.50€

.LARCHAGO
D.O. Rioja Alavesa Crianza Tempranillo 2021 19€

.BORDÓN
Rioja Crianza 2019 Tempranillo 17.50€

VINO DEL MES
Vino Blanco y Vino Tinto
copa / botella
a consultar con el camarer@

Aperitivos/ Vermúth especial

CAMPARI copa 5.5€
NEGRONI combo 10.50€

SIDRA brut EM copa 3€
Botella 17.50€

Incremento del 10% de todos los precios en terraza (comida / bebida)



SIDRERIAELPORTALVILLAVICIOSA



SIDRERÍA RESTAURANTE EL PORTAL VILLAVICIOSA



C/ Mallayo, 5
33300 Villaviciosa
tlf 984 084304



SIDRERIAELPORTALVILLAVICIOSA



SIDRERÍA RESTAURANTE EL PORTAL VILLAVICIOSA

Incremento del 10% de todos los precios en terraza (comida / bebida)