















VILLA DE AVILÉS

CARTA RESTAURANTE

PARA EMPEZAR

- Jamón Ibérico con Pantumaca** 18'00 € 
- Surtido de quesos asturianos con dulce de membrillo y frutos secos** 15'00 €  
- Croquetas de cecina y puerros en fina bechamel** 8'00 €  
- Rabas de Peludín enharinadas con mayonesa de ajos asados** 10'00 €    

DE LA HUERTA


- Ensalada de tiras crujientes de pollo, bacon, picatostes y salsa César** 10'00 €    
- Carpaccio de tomates asturianos, rúcula y dados de tofu, aderezado con vinagreta de lima** 9'00 €
- Crema de hortalizas de temporada** 8'00 €


TU CAPRICHIO DEL DÍA

- Nuestro cachopo de siempre con pimientos asados de la huerta** 18'00 €   
- Hamburguesa Xata Roxa** 9'00 €   
Ternera asturiana, bacon, queso, tomate y salsa barbacoa
- Hamburguesa campestre** 9'00 €   
Burger 100% vegetal, rúcula, tomate, cebolla braseada y tofu
- Hamburguesa del corral** 9'00 €   
100% pollo en crujiente de panko, tomate, lechuga, queso, huevo frito y alioli de ajos tiernos
- Sandwich Galeón** 8'00 €   
Jamón cocido, queso, lechuga, tomate, espárrago, atún, huevo frito y mahonesa

PIZZA

Haz tu propia pizza.
Elige entre base clásica o integral con salsa de tomate y añádele entre los siguientes ingredientes (máximo 4)

Base clásica 10'00 €  con salsa de tomate

Base integral 10'00 €  con salsa de tomate

Ingrediente extra 0'50 € (escoge máximo 4)

Mozarella 

Quesos asturianos 

Queso de cabra 

Bacon

Calabacín

Pimientos

Cebolla

Champiñones

Maiz

Rúcula

Atún 

Tiras crujientes de pollo  




Piña




Jamón

Aceituna negra

Tofu


EL MOMENTO MÁS DULCE

Tarta casera de queso con frutos rojos 5'00 €   

Coulant de chocolate con helado de vainilla 5'00 €   

Arroz con leche 5'00 € 

Fruta preparada de temporada 5'00 €

Yogur 1'50 € 



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



CEREALES CON GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO











VILLA DE AVILÉS




M E N U

RESTAURANT

TO GET STARTED

- Iberian ham and toasted bread with tomato and olive oil **18'00 €** 
- Assorted asturian cheese and quice jam with dried fruit **15'00 €**  
- Cecina croquettes and leek with bechamel sauce **8'00 €**  
- Floured "rabas" (fried squid) with roasted garlic mayonnaise **10'00 €**   

SALADS AND VEGETABLES









- Crunchy chicken salad, bacon, picatostes (pieces of fried bread) and Cesar sauce **10'00 €**   
- Asturian tomatoes Carpaccio, rocket and tofu cubes, in a dressing of lime vinegar **9'00 €**
- Seasonal vegetables puree **8'00 €**

INDULGE YOURSELF









- Asturian "Cachopo" (beef fillet filled with ham and cheese) and roasted pepper **18'00 €**   
- Xata Roxa Burger **9'00 €**   
Asturian beef, bacon, cheese, tomato and barbecue sauce
- Del corral Burger **9'00 €**   
Panko-fried chicken, tomato, lettuce, cheese, fried egg and garlic sauce
- Campestre Burger **9'00 €**   
100% vegetal burger, rocket, tomato, grilled onion and tofu
- Galeón Sandwich **8'00 €**   
York ham, cheese, lettuce, tomato, asparagus, tuna, fried egg and mayonnaise

PIZZA

Create your own pizza.
Choose between classic or wholemeal crust with tomato sauce.
Add maximum 4 of the next ingredients:

- Classic crust _____ **10'00 €**  with tomato sauce
- Wholemeal crust _____ **10'00 €**  with tomato sauce
- Extra engredient _____ **0'50 €**
(Add maximum 4)
 - Mozarella 
 - Asturian cheese 
 - Goat cheese 
 - Bacon
 - Zucchini
 - Pepper
 - Onion
 - Mushrooms
 - Sweetcorn
 - Rocket salad
 - Tuna 
 - Crunchy chicken  
 - Pineapple
 - Ham
 - Black olive
 - Tofu









THE SWEETEST MOMENT

- Homemade cheese-cake with red fruits _____ **5'00 €**   
- Chocolate coulant with vanilla ice-cream _____ **5'00 €**   
- Rice pudding _____ **5'00 €** 
- Seasonal fruit _____ **5'00 €**
- Yogurt _____ **1'50 €** 





VILLA DE AVILÉS

RESTAURANTE

— para começar —

- Tosta de Presunto Ibérico** ____ **18'00 €** 
- Sortido de queijos asturianos** _ **15'00 €**  
- Croquetas de cecina** _____ **8'00 €**  
- Lulas fritas com** _____ **10'00 €**   
- maionese de alho assado**

— saladas e vegetais —

- Salada com tiras de frango** ____ **10'00 €**   
- crocante, bacon, croutons e**
molho Caesar
- Carpaccio de tomate** _____ **9'00 €**
- asturiano, rúcula e cubos de**
tofu, temperado com vinagrete
de lima
- Creme de legumes da época** _ **8'00 €**

— mime-se —

- Cachopo Asturiano** _____ **18'00 €**   
- Filé de Vaca Recheado com
presunto e queijo com pimento
assado
- Hambúrguer de Xata Roxa** ____ **9'00 €**   
- Carne asturiana, bacon, queijo,
tomate e molho barbecue
- Hambúrguer campestre** _____ **9'00 €**   
- Hambúrguer 100% vegetal, rúcula,
tomate, cebola caramelizada e
tofu
- Hambúrguer do curral** _____ **9'00 €**   
- 100% frango crocante, tomate,
alface, queijo, ovo frito e molho de
alho
- Sanduíche Galeão** _____ **8'00 €**   
- Fiambre, queijo, alface, tomate,
espargos, atum, ovo frito e
maionese

— pizza —

Faz a tua própria pizza.







Pizza (máx. 4 ingredientes) ____ **10'00 €**
BASE

Escolha a base com molho de tomate

- Base clássica 
- Base integral 









INGREDIENTES

Escolha máximo 4

- Mozarella 
- Queijos asturianos 
- Queijo de cabra 
- Bacon
- Courgette
- Pimentos
- Cebola
- Cogumelos
- Milho
- Rúcula
- Atum 
- Tiras crocantes de frango  
- Ananás
- Presunto
- Azeitona Preta
- Tofu

Ingrediente extra _____ **0'50 €**

— o momento mais doce —

- Cheesecake caseiro com frutos** **5'00 €**   
- vermelhos**
- Petit-gateaux de chocolate** **5'00 €**   
- com gelado de baunilha**
- Arroz doce** _____ **5'00 €** 
- Frutas sazonais laminadas** ____ **5'00 €**
- logurte** _____ **1'50 €** 



OVO



LEITE



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PEIXE



MOSTARDA



DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS



GLÚTEN



AMENDOINS



FRUTOS DE CASCA RÍJA



SOJA



SÉSAMO



TREMOÇOS



AIPO