
































# RESTAURANTE

VILLA DE AVILÉS

## — para empezar —

- Penne en salsa casera de tomates y fundido de 4 quesos **10'50 €**  
- Cabra, cabrales, mozzarella y parmesano
- Brochetas yakitori a la brasa en salsa teriyaki **12'00 €**  
- Rabas de Peludín enharinadas con mayonesa de ajos asados **12'00 €**    
- Cazuela de mejillones a la marinera con toque de cítricos **12'00 €**    
- Saquitos crujientes de pulled pork sobre salsa agridulce **12'50 €** 
- Paté de centollo con panecillos caseros y salsa de eneldo **14'00 €**     
- Surtido de quesos asturianos con dulce de membrillo y frutos secos **16'00 €**  
- Jamón Ibérico con Pantumaca **18'00 €** 








## — de la huerta —

- Crema de hortalizas de temporada **8'00 €**
- Ñoquis en salsa de pimienta roja a las finas hierbas **11'50 €** 
- Ensalada de tiras crujientes de pollo, bacon, picatostes y salsa César **12'00 €**    
- Ensalada de bacalao aliñado sobre vinagreta de tomate, nueces y queso de cabra **15'00 €**   

## — nuestras hamburguesas —

- Hamburguesa Xata Roxa **10'00 €**    
- Ternera asturiana, bacon, queso, tomate y salsa barbacoa
- Hamburguesa campestre **10'00 €**    
- burger 100% vegetal, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y huevo
- Hamburguesa del corral **10'00 €**    
- 100% pollo en crujiente de panko, tomate, lechuga, queso, huevo frito y alioli de ajos tiernos
- Hamburguesa Villa **11'00 €**    
- Burger cerdo ibérico, bacon, queso de cabra y cebolla caramelizada
- Sandwich Galeón **8'00 €**    
- Jamón cocido, queso, lechuga, tomate, espárrago, atún, huevo frito y mahonesa

## — tu capricho del día —

- Patatas rellenas de rabo de buey **14'00 €**
- Costilla de cerdo adobada a baja temperatura con patatas gajo especiadas **17'00 €**
- Nuestro cachopo de siempre con pimientos asados de la huerta **18'00 €**   
- Solomillo de atún a la sartén con refrito de Jerez y gratén de patata **18'50 €**  
- Entrecote de ternera asturiana con patata panadera y salsa de nuestra tierra **20'00 €** 
- Brochetas de rape a la parrilla con milhojas de tomate y calabacín braseado en su propio jugo **20'00 €** 

## — pizza —

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

Pizza (máx. 4 ingredientes) **12'00 €**

### BASE

Elige tu base con salsa de tomate

Base clásica 

Base integral 

### INGREDIENTES

Escoge máximo 4

Mozarella 

Quesos Cabrales 

Queso de cabra 

Queso parmesano 

Bacon

Calabacín

Pimientos

Cebolla

Champiñones

Maiz

Atún 

Tiras crujientes de pollo  

Piña














Jamón

Aceituna negra

Bacalao 

Ingrediente extra **0'50 €**

## — el momento más dulce —

- Helado bombón almendrado **3'00 €**   
- Tarta casera de queso con frutos rojos **5'00 €**   
- Coulant de chocolate con helado de vainilla **5'00 €**   
- Frixuelo relleno de nata con salsa de caramelo **5'00 €**   
- Fruta preparada de temporada **5'00 €**
- Helado cremoso de vainilla con frutos confitados del bosque **5'00 €** 



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



CEREALES CON GLUTÉN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO










VILLA DE AVILÉS

# RESTAURANT

## to get started

- Penne with tomatoes and 4 cheeses **10'50 €**  
- Goat, cabrales, mozzarella & parmesan
- Yakitori ´s skewers with teriyaki ´s sauce **12'00 €**  
- Floured "rabas" (fried squid) \_\_\_\_\_ **12'00 €**    
- with roasted garlic mayonnaise
- Cooked Mussels with citric sauce **12'00 €**   
- Crispy pulled pork with bittersweet sauce **12'50 €** 
- Spider crab pate with homemade bread rolls and dill sauce **14'00 €**    
- Assorted asturian cheese \_\_\_\_\_ **16'00 €**  
- and quice jam with dried fruit
- Iberian ham and toasted \_\_\_\_\_ **18'00 €** 
- bread with tomato and olive oil








## salads and vegetables

- Seasonal vegetables puree \_\_\_\_\_ **8'00 €**
- Gnocchi with red pepper sauce and fine herbs **11'50 €** 
- Crunchy chicken salad, bacon, \_\_\_\_\_ **12'00 €**    
- picatostes (pieces of fried bread) and Cesar sauce
- Cod salad with tomato vinaigrette, walnuts and goat cheese **15'00 €**  

## our burgers

- Xata Roxa Burger \_\_\_\_\_ **10'00 €**    
- Asturian beef, bacon, cheese, tomato and barbecue sauce
- Campestre Burger \_\_\_\_\_ **10'00 €**    
- 100% vegetal burger, rocket, tomato, grilled onion and tofu
- Del corral Burger \_\_\_\_\_ **10'00 €**    
- Panko-fried chicken, tomato, lettuce, cheese, fried egg and garlic sauce
- Burger Villa \_\_\_\_\_ **11'00 €**    
- Iberian pork burger, bacon, goat cheese and caramelized onion
- Galeón Sandwich \_\_\_\_\_ **8'00 €**    
- York ham, cheese, lettuce, tomato, asparagus, tuna, fried egg and mayonnaise

## indulge yourself

- Potatoes stuffed with oxtail \_\_\_\_\_ **14'00 €**
- Pork ribs marinated at low temperature with potato wedges **17'00 €**
- Asturian "Cachopo" \_\_\_\_\_ **18'00 €**   
- (beef fillet filled with ham and cheese) and roasted pepper
- Pan-seared tuna fillet with Jerez \_\_\_\_\_ **18'50 €**  
- garlic sauce and potato gratin
- Asturian beef entrecote with \_\_\_\_\_ **20'00 €** 
- baked potato and Asturian sauce
- Grilled monkfish skewers with \_\_\_\_\_ **20'00 €** 
- tomato mille-feuille and braised zucchini in its own juice

## pizza

Create your own pizza Choose between classic or wholemeal crust with tomato sauce and add maximum 4 of the next ingredients

Pizza (max. 4 ingredients) \_\_\_\_\_ **12'00 €**









### CRUST

Choose your crust with tomato sauce

- Classic crust 
- Wholemeal crust 
















### INGREDIENTS

Add maximum 4 of the next ingredients

- |   |   |
|---|---|
| Mozarella        | Mushrooms   |
| Cabrales cheese  | Sweetcorn   |
| Goat cheese      | Tuna   |
| Parmesan cheese  | Crunchy chicken   |
| Bacon   | Pineapple   |
| Zucchini  | Ham   |
| Pepper  | Black olive   |
| Onion   | Cod    |

Extra ingredient \_\_\_\_\_ **0'50 €**

## the sweetest moment

- Almond chocolate ice cream \_\_\_\_\_ **3'00 €**  
- Homemade cheese-cake \_\_\_\_\_ **5'00 €**    
- with red fruits
- Chocolate coulant with \_\_\_\_\_ **5'00 €**    
- vanilla ice-cream
- "Frixuelo" (crepe) stuffed \_\_\_\_\_ **5'00 €**    
- with cream with caramel sauce
- Seasonal fruit \_\_\_\_\_ **5'00 €**
- Creamy vanilla ice cream \_\_\_\_\_ **5'00 €** 
- with candied forest fruits










**VILLA DE AVILÉS**

# RESTAURANT

## pour commencer

- Penne à la sauce tomate maison et fondue de quatre fromages **10'50 €**  
- Brochettes yakitori grillées avec sauce teriyaki **12'00 €**  
- Beignets de calamar avec mayonnaise à l'ail rôti **12'00 €**    
- Cassolette de moules marinières avec une touche d'agrumes **12'00 €**    
- Petits sachets croustillants de pulled pork sur sauce aigre-douce **12'50 €** 
- Pâté de crabe-araignée avec petits pains maison et sauce à l'aneth **14'00 €**     
- Assortiment de fromages asturias avec pâte de coing et fruits secs **16'00 €**  
- Jambon Ibérique et pain avec huile d'olive et tomate **18'00 €** 




## du potager

- Crème de légumes de saison **8'00 €**
- Gnocchis à la sauce de poivron rouge aux fines herbes **11'50 €** 
- Salade de lanières de poulet croustillant, bacon, croûtons et sauce César **12'00 €**    
- Salade de morue assaisonnée sur vinaigrette de tomate, noix et fromage de chèvre **15'00 €**   

## nos hamburgers

- Hamburger Xata Roxa **10'00 €**      
Boeuf asturien, bacon, fromage, tomate et sauce barbecue
- Hamburguer campagnard **10'00 €**      
Burger 100% végétal, laitue, tomate, oignons caramélisés et oeuf
- Burger du poulailler **10'00 €**      
100% poulet croustillant façon panko, tomate, laitue, fromage, oeuf frit et aioli à l'ail frais
- Hamburger Villa **11'00 €**      
Burger de porc iberique, bacon, fromage de chèvre et oignons caramélisés
- Sandwich Galleon **8'00 €**      
Jambon cuit, fromage, laitue, tomate, asperges, thon, oeuf au plat et mayonnaise

## — votre envie du jour —

- Pommes de terre farcies à la queue de boeuf **14'00 €**
- Travers de porc mariné à basse température avec pommes de terre épicées **17'00 €**
- Notre célèbre "Cachopo" avec poivrons grillés du potager **18'00 €**   
- Filet de thon poêlé avec sauce refrito au Xérès et gratin de pommes de terre **18'50 €**  
- Entrecôte de boeuf asturien avec pommes de terre panadera et sauce de notre terroir **20'00 €** 
- Brochettes de lotte grillée avec mille-feuille de tomate et courgette braisée dans son jus **20'00 €** 

## — pizza —

Préparez votre propre pizza, choisissez entre une base classique ou une base de blé entier avec sauce tomate et ajoutez les ingrédients suivants (maximum 4)

Pizza (max. 4 ingrédients) **12'00 €**

### BASE

Choisissez une base avec sauce tomate

- Base classique 
- Base de blé entier 












### INGRÉDIENTS

Ajoutez les ingrédients (maximum 4)

- |   |   |
|---|---|
| Mozarella          | Champignons   |
| Fromage Cabrales   | Mais  |
| Fromage de chèvre  | Thon   |
| Fromage parmesan   | Ananas  |
| Lard  | Jambon  |
| Courgette   | Olive noire   |
| Poivrons  | Morue    |
| Oignon  | Lanières de poulet croustillant   |

Ingrediente extra **0'50 €**

## — le moment le plus doux —

- Glace au chocolat et aux amandes **3'00 €**  
- Cheesecake maison aux fruits rouges **5'00 €**   
- Coulant au chocolat et glace vanille **5'00 €**   
- "Frixuelo" (crêpe) fourrée à la crème et sauce caramel **5'00 €**   
- Fruits de saison préparés **5'00 €**
- Glace onctueuse à la vanille et fruits des bois confits **5'00 €** 