

























# RESTAURANTE

## — para empezar —

- Patatas gajo con salsa cheddar y bacon **10'00 €**  
- Baos de secreto de cerdo deshilachado a baja temperatura en salsa teriyaki **12'00 €**  
- Croquetas de jamón ibérico fina bechamel **12'00 €**  
- Rabas de Peludín enharinadas con mayonesa de ajos asados **12'00 €**    
- Nachos a nuestro gusto **12'00 €**    
Salsa de queso cheddar, guacamole, carne mechada, maíz, jalapeños
- 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 €**
- Cazuela de fritada manchega con huevo escalfado y picatostes **10'00 €** 
- Ensalada de tiras crujientes de pollo, bacon, picatostes y salsa César **12'00 €**    
- Ensalada de crujiente de langostinos, jamón, dados de queso cabra y nueces **15'00 €**    

## — nuestras hamburguesas —

- Sandwich Galeón **8'00 €**      
Jamón cocido, queso, lechuga, tomate, espárrago, atún, huevo frito y mahonesa
- Hamburguesa Xata Roxa **10'00 €**      
Ternera asturiana, bacon, queso, tomate y salsa barbacoa
- Hamburguesa Villa **10'00 €**      
Pollo del corral a la parrilla, lechuga, tomate, queso cabra, crujiente de jamón y salsa cheddar
- Hamburguesa campestre **10'00 €**      
Burger 100% vegetal, rúcula, tomate, cebolla braseada y tofu
- Hamburguesa del corral **10'00 €**      
100% pollo en crujiente de panko, tomate, lechuga, queso, huevo frito y alioli de ajos tiernos

## — tu capricho del día —

- Nuestro cachopo de siempre con pimientos asados de la huerta **18'00 €**   
- Medallones de pulpo salteados al ajillo sobre cremoso de piquillos **18'00 €** 
- Entrecote de ternera asturiana con patata panadera y salsa de nuestra tierra **20'00 €** 
- Lomo de merluza con pastel de patata gratinado y salsa de eneldo **20'00 €** 

## — pizza —

Haz tu propia pizza. Elige entre base clásica o integral con salsa de tomate y añadele 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

Maíz

Atún 

Tiras crujientes de pollo  

Piña

Jamón

Aceituna negra

Tofu 














Jalapeños

Salsa Cheddar 

Carne mechada

**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

# RESTAURANT

## to get started

- Potato wedges with cheddar sauce and bacon **10'00 €**  
- Baos of shredded pork at low temperature in teriyaki sauce **12'00 €**  
- Iberican ham croquettes **12'00 €**  
- Floured "rabas" (fried squid) with roasted garlic mayonnaise **12'00 €**    
- Nachos to our liking **12'00 €**    
Cheddar sauce, guacamole, shredded beef, sweetcorn, jalapeño pepper
- Assorted asturian cheese and quice jam with dried fruit **16'00 €**  
- Iberian ham and toasted bread with tomato and olive oil **18'00 €** 







## salads and vegetables

- Seasonal vegetables puree **8'00 €**
- Manchego fried foods casserole with poached egg and croutons **10'00 €** 
- Crunchy chicken salad, bacon, picatostes (pieces of fried bread) and Cesar sauce **12'00 €**    
- Crispy prawn salad, ham, goat cheese cubes and walnuts **15'00 €**    

## our burgers

- Galeón Sandwich **8'00 €**      
York ham, cheese, lettuce, tomato, asparagus, tuna, fried egg and mayonnaise
- Xata Roxa Burger **10'00 €**      
Asturian beef, bacon, cheese, tomato and barbecue sauce
- Asturian Burger **10'00 €**      
Mincemeat of the the slaughtering of the pig, Cabrales cheese and bacon
- 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

## indulge yourself

- Asturian "Cachopo" (beef fillet filled with ham and cheese) and roasted pepper **18'00 €**   
- Octopus medallions sautéed with garlic on creamy peppers **18'00 €** 
- Asturian beef entrecote with baked potato and Asturian sauce **20'00 €** 
- Hake loin with gratin potato pie and dill sauce **20'00 €** 

## 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

Elige tu base con salsa de tomate

- Classic 
- Base integral 













### INGREDIENTS

Add maximum 4 of the next ingredients

- |   |   |
|---|---|
| Mozarella        | Tuna   |
| Cabrales cheese  | Crunchy chicken   |
| Goat cheese      | Pineapple   |
| Parmesan cheese  | Ham   |
| Bacon   | Black olive   |
| Zucchini  | Tofu   |
| Pepper  | Jalapeño pepper   |
| Onion   | Cheddar sauce    |
| Mushrooms   | Shredded beef   |
| Sweetcorn   |   |

Extra ingredient **0'50 €**

## the sweetest moment

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



EGG



MILK



MOLLUSCS



CRUSTACEANS



FISH



MUSTARD



SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES



CEREALS CONTAINING GLUTEN



PEANUTS



NUTS



SOYBEANS



SESAME SEEDS


















LUPIN












CELERY

# RESTAURANT

## pour commencer

- Quartiers de pommes de terre avec sauce cheddar et bacon \_\_\_\_\_ 10'00 €  
- Baos de secret de porc effiloché et du sauce teriyaki \_\_\_\_\_ 12'00 €  
- Croquettes de jambon Ibérique \_\_\_\_\_ 12'00 €  
- Queues de calamar avec mayonnaise à l'ail rôti \_\_\_\_\_ 12'00 €    
- Nachos à notre goût \_\_\_\_\_ 12'00 €    
Sauce cheddar, guacamole, viande effilochée, maïs, jalapenos
- Variété de fromages asturiens avec coing et fruits secs \_\_\_\_\_ 16'00 €  
- Jambon Ibérique et pain avec huile d'olive et tomate \_\_\_\_\_ 18'00 € 







## du verger

- Crème de légumes de saison \_\_\_\_\_ 8'00 €
- Ratatouille avec d'oeuf poché et croûtons \_\_\_\_\_ 10'00 € 
- Salade de lanières de poulet croustillantes, bacon, croûtons et Vinaigrette César \_\_\_\_\_ 12'00 €    
- Salade de crevettes croustillantes, jambon, fromage de chèvre et des noix \_\_\_\_\_ 15'00 €    

## nos hamburgers

- Sandwich Galleon \_\_\_\_\_ 8'00 €      
Jambon cuit, fromage, laitue, tomate, asperges, thon, œuf au plat et mayonnaise
- Hamburger Xata Roxa \_\_\_\_\_ 10'00 €      
Bœuf asturien, bacon, fromage, tomate et sauce barbecue
- Hamburger Villa \_\_\_\_\_ 10'00 €      
poulet grillé, laitue, tomate, fromage de chèvre, jambon croustillant et sauce cheddar
- Hamburger Pays \_\_\_\_\_ 10'00 €      
100% hamburger aux légumes, roquette, tomate, oignon braisé et tofu
- Hamburger de ferme \_\_\_\_\_ 10'00 €      
Poulet panko 100% croustillant, tomate, laitue, fromage, œuf au plat et aioli à l'ail

## ton caprice du jour

- Notre cachopo habituel aux poivrons rôtis du jardin \_\_\_\_\_ 18'00 €   
- Médailles de poulpe sautés à l'ail sur piquillos crémeux \_\_\_\_\_ 18'00 € 
- Entrecôte de bœuf asturienne avec pommes de terre au four et sauce locale \_\_\_\_\_ 20'00 € 
- Longe de merlu avec gratin de galette de pommes de terre et sauce à l'aneth \_\_\_\_\_ 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          | Thon   |
| Fromage Cabrales   | Ananas  |
| Fromage de chèvre  | Jambon  |
| Fromage parmesan   | Olive noire   |
| Lard  | Tofu   |
| Courgette   | Jalapenos   |
| Poivrons  | Sauce cheddar    |
| Oignon  | Viande effilochée   |
| Champignons   | Lanières de poulet croustillantes   |
| Maïs  |   |

Ingrédient supplémentaire \_\_\_\_\_ 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 € 



OEUF



LAIT



MOLLUSQUES



CRUSTACÉS



POISSON



MOUTARDE



SULFITES



BLÉ ET TRITICALE



ARACHIDE



NOIX



SOJA



GRAINES DE SESAME



LUPIN



CÉLÉRI