



PALACIO DE LA LLOREA SPA



EN EL TEE DEL 1

- Jamón Ibérico con Tumaca 20€
- Cecina de León con Parmesano 15€
- Tabla de quesos asturianos con dulce de manzana 16€
(La Fuella, ahumado de Pría, Vidiago y Afuega L'Pitu)
- Fingers de Pollo con Queso trabajado 12€

POR EL RAFF

- Normal 8,50€
(Lechuga, tomate y cebolla)
- Mixta 12€
(Lechuga, tomate, cebolla, huevo, atún, aceitunas)
- César 14€
(Mix de lechugas, bacon, salsa cesar, pollo, parmesano y picatostes)
- De pulpo 15€
(Lechuga, tomate cherry, pulpo y sal)
- Quesos Asturianos con dulce de manzana y frutos secos 14€
- Pescado de la Rula de Avilés a su gusto: a la plancha, romana 19€

DANDO BOLAS...

- Entrecot de Añejo con patatas y pimientos 18€
- Cachopo de Ternera Asturiana IGP con queso Vidiago y Jamón Serrano 18€
- Burguer 180gr de Ternera Asturiana IGP con pan Brioche artesano 11€
(Añada a su gusto: Bacon, Queso, Lechuga, Tomate, Huevo, Cebolla...)

* Todas las hamburguesas van con patatas caseras
** Disponemos de pan para celíacos

- Sandwich Mixto 6€
- Sandwich Vegetal 9€
- Sandwich Club 12€

** Disponemos de pan para celíacos

EN EL GREEN DEL 18...

- Arroz con leche casero con canela 4€
- Macedonia de Frutas y helado de naranja 4€
- Coulant con helado de avellana 6€
- Helado 3,50€
(Mantecado, avellana , chocolate, naranja)

* Todos los precios de esta carta tienen el 10% IVA incluido

ALÉRGENOS

Conforme a la legislación vigente se les informa de los alérgenos de nuestros platos:



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES














PALACIO DE LA LLOREA SPA





ON THE 1ST TEE

- Jamón Ibérico with Tumaca   20€
- Cured Meat of León with Parmesan cheese   15€
- Asturian Cheese Platter with dulce de manzana   16€
(La Fuella, Smoked of Pría, Vidiago and Afuega L'Pitu)
- Chicken Fingers with Cream Cheese    12€

FOR THE ROUGH

- Salad 8,50€
(Lettuce, Tomato and Onion)
- Mixed Salad  12€
(Lettuce, Tomato, Onion, Eggs, Tuna and Olives)
- Caesar Salad   14€
(Lettuce Mix, Bacon, Caesar Sauce, Chicken, Parmesan Cheese and Fried Bread)
- Octopus Salad  15€
(Lettuce, cherry tomato, octopus and salt)
- Asturian Cheeses with Dulce de Manzana and Nuts and Dried Fruit   14€
- Fish from Avilés' fish market as you please: grilled, deep fried...  19€

KEEP THE BALL ROLLING...








- Yearling Calf or Lamb Entrecôte with Fried Potatoes and Pepper 18€
- Asturian IGP Beef Cachopo with Vidiago Chees and Jamón Serrano 18€
- Asturian IGP Burger, 180gr with Homemade Brioche   11€
(Add as you please: Bacon, Cheese, Lettuce, Tomato, Egg, Onion...)

* All hamburgers include homemade fries
** There is bread suitable for celiac people at your disposal

- Ham & Cheese Sandwich   6€
- Vegetable Sandwich   9€
- Club Sandwich     12€

** There is bread suitable for celiac people at your disposal

ON THE 18TH GREEN...

- Homemade Rice Pudding with Cinnamon  4€
- Fruit Salad and Orange Ice Cream   4€
- Coulant with Hazelnut Ice Cream    6€
- Ice Cream   3,50€
(Dairy, Hazelnut  , Chocolate, Orange)

* All prices have 10% VAT included

LIST OF ALLERGENS

These dishes have the following allergens:



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYBEANS



MILK



TREE NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME SEEDS



SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES



MOLLUSCS



LUPIN

