



SIDRERÍAS EL MALLU



EL MALLU

ENTRANTES

Tabla de Quesos Asturianos	20,00	
Entremeses Serranos	28,00	
Tabla de Embutidos	22,00	
Jamón Serrano	16,00	
Sopa de Marisco	16,00	  
Sopa de Pescado	12,00	  
Pastel de Cabracho	1/2 10,00	17,00   
Gambas a la Plancha	21,00	
Cecina con Queso y Aceite de Oliva	20,00	 
Queso Manchego	12,00	 
Queso Azul (La Hoja)	12,00	 
Tortos (Jamón Ibérico, Morcilla, Cabrales)	18,00	  
Bocarte	16,00	 
Bocarte con Jamón	20,00	 
Zamburiñas 12 unidades	25,00	 
Navajas	18,00	 
Queso Provolone	20,00	 

PLATOS COMBINADOS

Chorizo, Patatas y Huevos	18,00	  
Jamón, Patatas y Huevos	18,00	 
Lomo, Patatas y Huevos	18,00	 
Picadillo, Patatas y Huevos	18,00	 
Lacón, Patatas y Huevos	18,00	 
Jamón, Chorizo, Patatas y Huevos	19,00	  

REVUELTOS

Revuelto de la Abuela	18,00	 
Revuelto de Gambas	18,00	  
Revuelto Mixto	20,00	  
(Champiñones y Gambas)		

RACIONES

Anillas de Calamar	16,00	 
Calamares Frescos	22,00	 
Cachelos	6,00	
Callos Caseros con Patatas	1/2 12,00	20,00  
Chipirones Afogaos "El Mallu"	22,00	
Chipirones Fritos	18,00	 
Chorizo a la Sidra	7,00	
Chorizo Criollo con Patatas	7,00	
Chosco con Cachelos	17,00	
Costillas al Ajillo	18,00	
Croquetas	13,00	 
Gambas a la Gabardina	12,00	  
Gambas a la Plancha	21,00	
Hígado de Ternera Encebollado	17,00	
Lacón con Cachelos	18,00	 
Lomo con Patatas	16,00	 
Mejillones a la Marinera	16,00	 
Mejillones a la Vinagreta	16,00	
Morcilla Matachana con Patatas	8,00	
Oreja con Cachelos	17,00	 
Patatas Ali-Oli	10,00	 
Patatas Bravas	10,00	 
Patatas Braoli	10,00	 
Patatas Cabrales	10,00	 
Patatas 3 Salsas	15,00	 
Pimientos de Padrón	12,00	
Pollo al Ajillo con Patatas	18,00	
Pulpo Amariscado	30,00	  
Pulpo a la Gallega con Cachelos	25,00	  
Pulpo a la Vinagreta	25,00	 
Tortilla Española	18,00	 
Manos de Gochu	18,00	

MENUS ASTURIANO

(2 personas)

- Fabada
- Cachopo
- Rioja Crianza, Pan, Postre y Café.

50€

ENSALADAS

"El Mallu"	24,00	  
Mixta	1/2 10,00	18,00  
Normal	10,00	
Templada	22,00	  
Marinera	22,00	  
Parrillada de Verduras	24,00	  

ARROCES MIN. 2 RACIONES

Arroz con Bugre	27,00 (RACIÓN)	  
Paella de Marisco	27,00 (RACIÓN)	  

SALSAS

Cabrales	3,00	 
Ali-Oli	3,00	 
Brava	3,00	 
Mayonesa	3,00	
Rosa	3,00	
Pimienta	3,00	 
Vinagreta	3,00	 

PESCADOS

Merluza a la Cazuela	28,00	  
Fritos de Pixín	25,00	 
Pixín Amariscado	32,00	 
Pixín a la Plancha	28,00	 
Merluza a la Romana	28,00	 
Lubina a la Plancha	27,00	 

EN TEMPORADA

Rodaja de Bonito a la Plancha	s/m	 
Rodaja de Bonito con Pisto	s/m	  
Tacos de Bonito al Ajillo	s/m	  
Ventresca a la Plancha	s/m	  
(con pisto incremento 3€)		

CARNES

Entrecot de Vacuno Mayor	28,00	
Filete de Ternera	16,00	
Filete al Cabrales	17,00	
Chuletón de Vacuno Mayor	50,00/kg	
Cachopo de Jamón y Queso	25,00	
Cachopo de Cecina y Queso de Cabra ..	26,00	 
Escalope con Patatas	18,00	
Escalopines al Cabrales	20,00	 
Solomillo de Ternera	28,00	
Solomillo al Cabrales	29,00	 
Secreto Ibérico	25,00	
Pitillos de Secreto Ibérico	22,00	
Solomillo al Foie	32,00	 
Secreto con Provolone	27,00	

MENUS ESPECIALES

MENÚ CHULETÓN VACUNO MAYOR (2 personas)
Entremeses Ibéricos, Ensalada Mixta,
CHULETÓN aprox. 1 kg.
Rioja Crianza, Pan, Postre y Café.

68€

MENÚ CACHOPO (2 personas)
Entremeses fríos y calientes,
CACHOPO DE TERNERA
Rioja Crianza, Pan, Postre y Café.

60€

MENÚ ARROZ CON BUGRE (2 personas)
Langostinos o Jamón Ibérico (a elegir)
ARROZ CON BUGRE
Rueda, Pan, Postre y Café.

70€

MENÚ ARROZ (2 personas)
Entremeses Ibéricos o Pastel de Cabracho (a elegir)
ARROZ A ELEGIR:
Con Pixín y Gambas
Con Zamburiñas y Calamares
Con Setas y Chipirones
Rueda, Pan, Postre y Café

58€

MENÚ ENTRECOT (2 personas)
Jamón Ibérico, ENTRECOT PARRILLA o
SOLOMILLO TERNERA.
Rioja Crianza, Pan, Postre y Café.

58€