

# La Dehesa



Grupo Restaurantes

# BUEN PROVECHO



ALILIAN  
Bodegas y Viñedos

*“Una comida bien equilibrada es  
como un poema al desarrollo de la vida*

## Delicatessen

- Jamón Ibérico de Bellota 18,00€ 
- Tabla de Queso Asturiano 14,00€ 
- Anchoas de Santoña pintadas de Aceite de Arbequina 14,00€ 

## Entradas

- Gambas a la Plancha (12 Unidades) 17,00€ 
- Pulpo Cocido con Patatas Revolconas 16,00€ 
- Calamarcitos Fritos con Alioli La Dehesa 9,00€
- Txipirones Asturianos Encebollados 12,00€ 
- Croquetas de Jamón Ibérico (8 Unidades) 8,80€
- Croquetas de Txangurro (8 Unidades) 8,80€
- Huevo Rotos con Jamón Ibérico 11,00€ 
- Chorizo Asturiano a la Sidra 8,00€
- Revuelto de Morcilla de Tineo y Piñones 7,50€
- Sopa de Bacalao y Almejas con Fideos Finos 9,50€

## Ensaladas y Verduras

- Ensalada Templada de Langostinos, Datos de Aguacate y Brotes Tiernos con Vinagreta de Mangos 11,00€
- Ensalada de Asadillo de Pimientos con Lomitos de Ventresca y Vinagreta de Miel Y Pedro Ximénez 11,00€ 
- Ensalada del Chef 9,00€
- Tempura de Espárragos con Langostinos 12,00€

## Arroces y Pasta

- Arroz Caldoso con Bogavante 20,00€   
(Mínimo 2 Personas, Precio por Persona)
- Arroz Meloso de Almejas, Gambas y Txipirones 20,00€   
(Mínimo 2 Personas, Precio por Persona)
- Wok de Pasta Negra con Calamarcitos 11,00€

• Pan y Aperitivo. 1,40 €

• 10% I.V.A. incluido en todos los precios.

 Platos aptos para celiacos, o adaptables a celiacos.

## La Cuchara

- Fabada Asturiana 12,00€
- Fabes con Almejas 12,00€
- Pote Asturiano 11,00€
- Callos a la Asturiana 11,00€ 

## Pescados

- Merluza de Pincho a la Sidra con Almejas 16,00€
- Lomo de Merluza de Pincho a la Brasa 15,00€ 
- Bacalao al Pil-Pil 16,00€
- Bacalao de Islandia con Tomate de la Abuela 16,00€
- Lomo de Dorada en Salsa Verde con Almejas 16,00€

## Carnes

- Solomillo a la Parrilla con Trufa y Compota de Boletus 18,00€ 
- Entrecot de Buey a la Parrilla Trinchado 16,00€ 
- Chuletón de Buey a la Parrilla 42,00€   
(Para dos Personas. Aprox. 1Kg.)
- Carrilleras de Ternera Guisada al Vino Tinto de Ribera del Duero 14,00€ 
- Paletilla de Cordero Lechal Asada 19,90€ 
- Chuletillas de Cordero Lechal a la Brasa 15,50€ 
- Rabo de Buey Deshuesado con su Guarnición 13,00€
- Cachopo Asturiano con Queso y Jamón Ibérico 15,00€
- Presa Ibérica sobre Cama de Boletus y reducción de Vino Tinto 12,00€

• Pan y Aperitivo. 1,40 €

• 10% I.V.A. incluido en todos los precios.

 Platos aptos para celíacos, o adaptables a celíacos.

## postres

- Helados Artesanales: Chocolate, Fresa, Dulce de Leche, Yogurt (2 bolas) 4,90€
- Sorbetes Especial La Dehesa: Ron Mojito, Vodka Blue Limonad, Amaretto Sour 5,50€
- Arroz con Leche Cremoso Asturiano 4,70€
- Tarta de Queso Suave con Helado de Yogurt 5,00€
- Flan de Huevo Casero con Nata 4,70€
- Brownie de Chocolate con Nueces y Helado de Vainilla 5,50€
- Cuajada 3,80€ 

## INFUSIONES

- Wu-Rong (Té Rojo Chino) 2,50€
- Té Verde con Flor de Manzanilla y Jazmín 2,50€
- Dragonball (Flor de Té) 3,80€  
(Para Dos Personas)
- Té Verde con Gingseng y Goji 3,80€
- Poleo, Manzanilla, Tila, Té Inglés 1,50€
- Café (100% Natural de Arábica de Colombia) 1,50€

## ViNO de postre

- Pedro Ximénez 3,50€
- Oporto 3,00€
- Moscatel 3,50€

- Pan y Aperitivo. 1,40 €
- 10% I.V.A. incluido en todos los precios.

 Platos aptos para celíacos, o adaptables a celíacos.



# SELECCIONES La Dehesa

## Bodegas de Nuestro Grupo La Dehesa.

### Alilian (Ribera del Duero)

- Alilian Prémora 19,50€
- Alilian Buena Gente 34,00€
- Alilian Camino del Abuelo 480,00€

### Bodegas Trus, Piñel de Abajo (Ribera del Duero)

- Trus Roble, Tinto Fino 12,00€
- Trus Crianza, Tinto Fino 18,00€
- Trus 2005 Reserva, Tinto Fino 29,00€
- Trus Reserva Doble Magnum, Tinto Fino 155,00€

### Bodegas Olarra

- Añares Reserva. Rioja 12,00€

### Bodegas Artadi (Rioja)

- Artadi, Tempranillo 14,00€
- Viña El Pison 320,00€

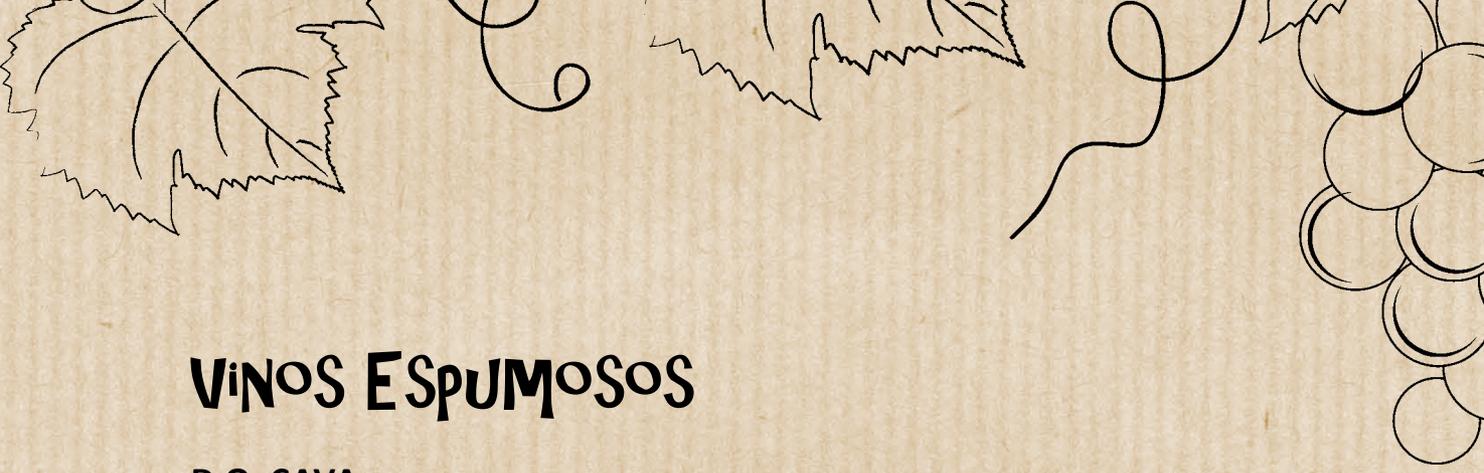
### Bodegas Aalto (Ribera del Duero)

- Aalto, Tinto Fino 39,00€

### Bodegas Pago de Carraoveja (Ribera del Duero)

- Pago de Carraoveja Crianza 34,00€
- El Anejón de la Cuesta de las Liebres 89,00€

• 10% I.V.A. incluido en todos los precios.



## VINOS ESPUMOSOS

### D.O. CAVA

- Añares, Brut. (Viura) Rioja 16,00€
- Torelló Brut Nature 21,00€

### Sidra Espumosa de Asturias

- Lagar de Camín 10,00€

## BLANCOS

### D.O. RUEDA

- Añares Terra Nova (100% Verdejo) 11,00€
- Siglo XXI, Monopole, La Seca (100%Verdejo) 11,00€

### D.O. RIAS BAIXAS (ALBARIÑO)

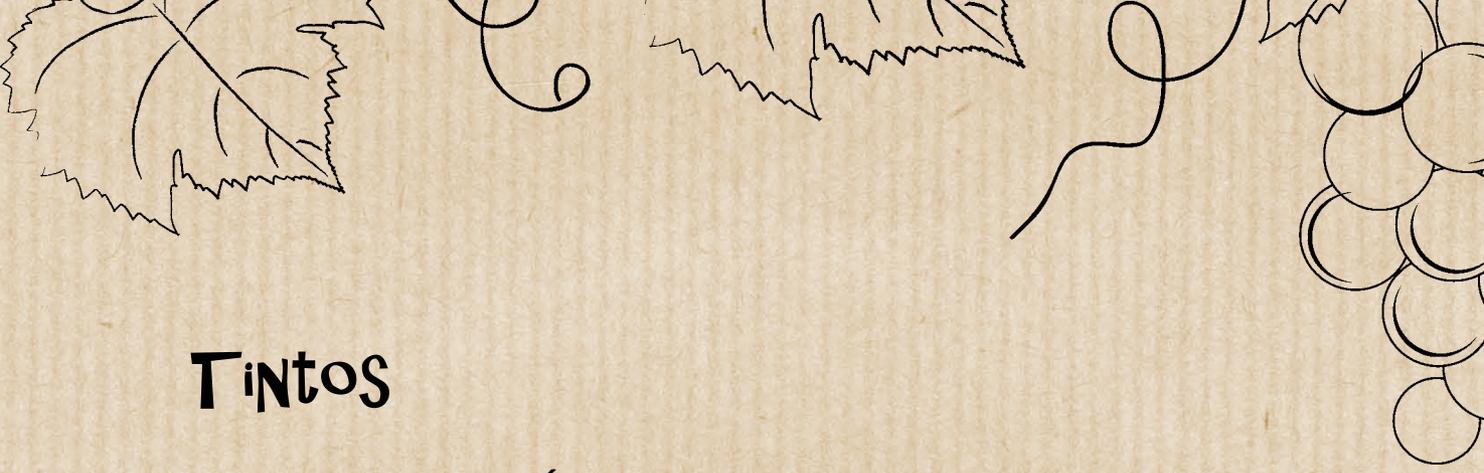
- Inmortal 14,00€
- Sete Bois 15,00€

## ROSADOS

### D.O. RIOJA

- Proelio (100% Graciano) 10,50€

•10% I.V.A. incluido en todos los precios.



# TINTOS

## V.T. DE CASTILLA Y LEÓN

Dehesa la Granja. Pesquera Alejandro Fernández 14,00€

## D.O. VINOS DE MADRID

Tejoneras. Bodegas Nueva Valverde 18,50€  
(Tempranillo, Syrah, Cabernet , Merlot)

## D.O. RIBERA DEL DUERO

Carmero Rodero Crianza, Tinto Fino 25,00€  
Bodega Carmelo Rodero

Montecastro Reserva, Tinto Fino 22,50€  
Bodegas y Viñedos Montecastro

Protos Roble. Tinto Fino 12,50€

Protos Crianza. Tinto Fino 22,00€

Vega-Sicilia "Valbuena" 5º Año 108,00€  
Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec

Vega-Sicilia "Único" . Tinto Fino y Cabernet Sauvignon. 198,00€

Alion. Tinto Fino. Bodegas Vega-Sicilia 49,00€

Psi. Tinto Fino. Bodegas Pingus 39,00€

Flor de Pingus. Bodegas Pingus 138,00€

## D.O. CA. RIOJA

Reciente Cosecha 8,00€

Proelio Crianza 15,00€

Cune Crianza. Tempranillo 12,00€

•10% I.V.A. incluido en todos los precios.





Grupo Restaurantes

**La Dehesa**