



Grupo Restaurantes

La Dehesa

Entrantes

- Jamón Gran Reserva de "Joselito" Cortado a Mano.....25,50€ (X)
- Carpaccio de Cecina Asturiana con Queso Gamoneu 14,00€ (X)
- Selección de Quesos Asturianos..... 14,00€ (X)
- Carpaccio de Bacalao Faroe: Fusión de Aceites Picual y Aceite de Sésamo..... 14,00€ (X)
- Anchoas del Cantábrico y Texturas de Tomate al Aceite de Arbequina 2,8€ la pieza
- Chipirones La Dehesa (En Wok con Guindillas Frescas y Ajo) 17,00€ (X)
- Chipirones a la Andaluza con Alioli de Aceite Virgen 15,00€
- Croquetas de Jamón de Bellota y Lacón Artesano 10,00€
- Croquetas de Pulpo y Centollo un Poco Picantes 11,00€
- Pan de Cristal con Tomate Rallado.....3,00€
- Foie de Pato con Esencia de Mango y Maracuyá , y Pan de Chocolate.....15,00€
- Huevo Rotos con Bacalao, Ajetes y Oreja de Mar 13,00€ (X)
- Pulpo a la Brasa con Patatas Revolconas con Aroma de Chorizo 22,00€ (X)
- Zamburiñas a la Brasa con Suquet de Frutos del Mar en Tartar y Algas 15,00€ (X)
- Almejas Finas a la Sartén..... 23,00€ (X)
- Gambas Blancas a la Plancha 250g..... 25,00€ (X)
- Carabinero a la Plancha (100g).....10,00€ (X)

Ensaladas y Verduras

- Búfala Fresca y Tomates de Temporada con Pesto de Piñones y Almendras 14,00€ (X)
- Ensalada de Aguacate con Pulpo (Vinagreta de Lima y Mostaza Suave)..... 15,00€ (X)
- Selección de Tomate Raff con Ventresca del Bonito 14,00€ (X)
- Verduras de Temporada en Wok al Caldo de Ibérico 12,00€ (X)

Arroces

- Arroz Meloso con Pescado de Roca, Almejas y Gambas 19,00€ (X)
- Arroz con Carabineros y Chipirones 22,00€ (X)
- Arroz con Verduras de Temporada, Bacalao, Zamburiñas y Trufa 17,00€ (X)

Guisos

- Fabada Asturiana..... 15,00€ (X)
- Fabes con Almejas 18,00€ (X)
- Verdinas con Carabinero y Zamburiña 19,00€ (X)
- Callos a la Asturiana 15,00€

Pescados

- Pitxin a la Asturiana (para dos PVP por persona) 22,00€ (X)
- Lomo de Merluza a la Sidra con Almejas..... 22,00€ (X)
- Merluza Parrilla con o sin Refrito 19,00€ (X)
- Merluza al Vapor con Pasta China y Soja Dulce..... 21,00€
- Bacalao Asado con Vinagreta de Tomate y Aceite Virgen 20,00€ (X)
- Bacalao Confitado con Espinacas y Crema de Quesos Suaves 21,00€ (X)
- Atún Rojo con Berenjenas Ahumadas, Concasse de Tomate al Tomillo 22,00€ (X)
- Tartar de Atún Rojo y Alga Wakame.....20,00€ (X)
- Tacos de Bacalao en Tempura Ligera y Alioli de Escalibada..... 16,00€

Carnes

- Carrilleras de Ibéricas de 5 Jotas a Fuego Lento..... 18,00€ (X)
- Guiso de Rabo de Toro al Vino de Pedro Ximenez (Deshuesado) 17,00€ (X)
- Lomo de Vaca Rubia Gallega 50 días de Maduración a la Parrilla 22,00€ (X)
- Solomillo de Vaca Rubia Gallega 30 días de Maduración a la Parrilla 23,00€ (X)
- Steak Tártar de la Dehesa (100% Solomillo Gallego)..... 22,00€ (X)
- Carpaccio de Wagyu con parmesano, Rucula y Mostaza Antigua 16,50€ (X)
- Hamburguesa de Solomillo de Vaca Gallega Madurado de Black Angus 16,00€
- Cachopo de Solomillo de Buey Asturiano con Jamón Ibérico y Queso Vidiago 21,00€

Pan y Aperitivo: 2,25 €

(X) Platos Aptos Para Celiacos

10% IVA INCLUIDO

POSTRES

Tarta de Queso Cremosa y Helado de Yogur de Grosellas	6,50€
Tarta Fina de Manzana con Helado de Vainilla Pecan	10,00€
Hojaldre con Crema Pastelera y Frutos Rojos	7,50€
Brawnie de Chocolate Negro con Helado de Galletas Oreo	7,50€
Frutas de Temporada con Helado de Piña Colada	7,50€ [ⓧ]
Tropical: Coco, Piña y Chocolate en Diferentes Texturas	7,00€
Tarta de Café y Chocolate con Leche con Helado Rocher	6,00€
Arroz con Leche Tradicional	6,00€ [ⓧ]
Sorbete de Limón ó Mango al Cava	6,50€
Vaso de Mousse de Chocolate Blanco con Mango Natural, Helado de Mango y Crumble de Mantequilla	7,00€
Fondant de Chocolate Negro, Aceite de Oliva y Canela con Helado de Mora	8,00€
Helados Artesanos: Chocolate Negro, Chocolate Blanco, Galletas Oreo, Leche de Coco, Yogur con Grosellas, Vainilla Pecan, Vainilla con Infusión de Vainas	6,00€ [ⓧ]

10% I.V.A. Incluido [ⓧ]Platos aptos para celíacos