

La Llariega Restaurante

ALTO DE LA GARGANTADA

TLF. 984 20 97 67

Hemos confeccionado una sencilla pero completa y variada carta para dar un servicio de calidad en nuestras Instalaciones.

Creemos que, debido a la calidad de todas nuestras materias primas y al riguroso protocolo que seguimos para su elaboración, estamos seguros que nuestros clientes encontrarán diversos platos que deleitaran su paladar.

También hemos incluido los alérgenos para todas aquellas personas que padezcan alguna alergia, sepan en todo momento que pueden comer.

Por otra parte, debido al estado de alarma en el que nos encontramos nos permitimos sugerirles sean respetuosos con las normas de seguridad establecidas para protegernos, sobre todo a nuestros niños y mayores.

Muchas gracias por elegirnos, esperamos que su estancia con nosotros sea de su agrado.

Atentamente el equipo de La Llariega.

Cosas para picar

Croquetas cremosas de jamón ibérico

10€



Plato de jamón con pan tostado, tomate y aceite de oliva

17€



Pastel de cabracho

14€



Patatas tres gustos

9,5€



Tortos con picadillo y huevos

12€



Surtido de tortos

16€



- (matachana con compota de manzana, picadillo y jamón)

Cosas para picar

Tortilla de patata con o sin cebolla

8€



Chipirones fritos con ali-oli

14€



Chipirones a la plancha con pisto

14€



Tosta especial de la casa

10€

Morcilla matachana con pan tostado

4,5€



Chorizo criollo de cerdo ibérico

4,5€



Chorizo rojo curado

4,5€



Sabadiego

4,5€



Las ensaladas

Ensalada de pollo, queso y manzana a la sidra

- con bacón crujiente

14€



Ensalada mixta

12€



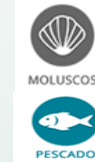
Ensalada clásica (lechuga, tomate y cebolla)

6€

Nuestra cocina

Zamburiñas a la plancha

17€



Pescado del día

S/M

Cachopo de jamón y queso de Vidiago

18€



Cachopo Llariega (relleno de cecina, queso ahumado de Pría y
◦ cebolla confitada con salsa de setas)

20€



Cachopín de Concurso (relleno de lomo ibérico, pimiento asado y
◦ queso de Taramundi con nueces)

12€



Hamburguesa completa “Llariega”

14€

◦ (tomate, lechuga cebolla confitada, queso y bacón)



Menú infantil (hamburguesa con queso, nuggets caseros de pollo,
◦ patatas fritas y botella de agua pequeña o refresco)

12€



Nuestra cocina

Cuartos de lechazo al horno

40€



SULFITOS

Cuartos de cochinillo asado (por encargo)

30€



SULFITOS

Los arroces

Arroz marinero (mínimo dos raciones)

36€



Arroz negro con chipirones y ali-oli (mínimo dos raciones)

36€



- En los arroces, daremos preferencia a los encargos, debido al tiempo de preparación.

Nuestra parrilla

Chuletón de buey	70€/kg.
Chuletón de aguja de buey	45€/kg.
Chuletón de vaca madura	38€/kg.
Picana de Angus	23€
Entrecot de ternera asturiana	18€
Solomillo de cerdo	12€
Pollo (medio pollo)	10€
Costillas de cerdo (duroc) con patatas	15,50€

Nuestra parrilla

Media ración de costillas de cerdo con patatas 10€

Queso italiano Provolone con aceite y orégano 9€



Parrillada especial de la casa 48€

Nuestros postres caseros

Tarta de queso con frutos rojos y helado

5€



Coulant de chocolate con helado

5€



Tarta de la abuela

5€



Tarta de piña al ron

5€



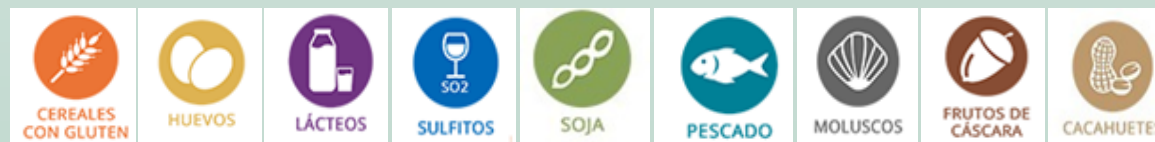
Arroz con leche

5€



Frisuelos rellenos de nata con chocolate

4€



Nuestra bodega

Los vinos de Rioja tintos

- Duque de Cantos (tempranillo) 10€
- Montecillo 13€
- Azpilicueta 14€
- Ramón Bilbao 14,5€
- Campillo 22€

Los de la Ribera del Duero

- Bocos Roble 13,5€
- Protos Roble 14,5€
- La Planta (Bodegas de Arzuaga) 14,5€
- Pesquera 23€

Nuestra bodega

Los blancos

- Castillo de Aza (Verdejo) 10€
- Pazo de Marteleira (Albariño) 13€
- Fillaboa (Albariño) 24€
- Mar de Frades (Albariño) 23€

Los Rosados

- Peregrino (Prieto Picudo) 10,5€
- Enate 15€