



## ***MENÚ DIARIO 14***

*(Incluye pan, agua, vino o caña de cerveza y postre)*

## ***MENÚ DIARIO TERRAZA 15***

*Opción de Medio Menú (con 1<sup>er</sup> plato 10€ / con 2<sup>o</sup> plato 11€)*

*(Los Menús no se comparten)*

*Opción de cambiar el postre por café o infusión*



Plaza del Carbayedo, 26.

Tel.: 985 564 941 • Móvil: 638 565 943

e-mail: losfogonesdedani@hotmail.com

33402 • Avilés

## Entradas

Jamón Ibérico con Pan Tumaca en Pan Cristal	22,50 €
Cecina de Angus con Lascas de Parmesano	20,00 €
Tabla de Quesos Asturianos	17,00 €
Queso Gamonedo	10,00 €
Queso La Peral	7,50 €
Ensalada Española ( <i>lechuga, tomate, cebolla y aceitunas</i> )	10 €
Ensalada de la Casa ( <i>pollo crujiente, bacon, setas y emulsión de mostaza verde</i> )	17 €
Minitortos Rellenos de Picadillo con Salsa de Queso Azul	14,50 €
Puntillitas Fritas	13,50 €
Pan Bao de Pitu Caleyá ( <i>4 unidades</i> )	16 €
Pan Bao de Langostinos ( <i>4 unidades</i> )	16 €
Danielucos ( <i>4 unidades</i> )	16 €
Patatas Fogoneras	17 €
Pregunte por nuestros Bivalvos Frescos de Galicia	

## Los Clásicos que no pueden faltar en Los Fogones

Pastel de Puerros con Crema de Afuega'l Pitu	14 €
Croquetas caseras de Jamón	12 €
Mejillones Rellenos "Los Irresistibles"	13,50 €
Cazuela de Lámparas	16 €
Rabas de Calamar	18,50 €
Longaniza Cocida o Frita de Avilés	13,50 €
Cazuela de Callos con Patatas	15 €
Fabada Asturiana con su Compango	18,50 €
Verdinas con Pixín y Langostinos	22,50 €

## Arroces

---

Arroz Caldoso con llámparas <i>(mínimo 2 raciones)</i>	22,50 €/rac.
Arroz con Pixín, almejas y Langostinos <i>(mínimo 2 raciones)</i>	26,50 €/rac.
Arroz Caldoso de Bogavante <i>(mínimo 2 raciones)</i>	30 €/rac.

## Pescados y Mariscos

---

Pulpo Braseado con Parmentier de Patata Trufada	22,50 €
Cazuela de Pulpo, Setas, Almejas y Langostinos	27 €
Fritos de Pixín con Ali-Oli de Ajo Negro	21 €
Lomo de Bacalao al Horno con Patata Panadera	24 €
Cochas de Bacalao en Salsa Verde con Almejas	26 €
Consulte Nuestros Pescados del Día	

Consulte Nuestros Pescados del Día

## Carnes de Nuestros Pastos

Tira de Costillas de Gochu a Baja Temperatura	18 €
Confit de Pato con Chutney de Frutas y Reducción Pedro Ximénez	23 €
Carrilleras de Ternera con Parmentier de Piquillos	20 €
Cachopo "Tradicional" (JAMÓN SERRANO Y QUESO, REBOZADO DE PAN RALLADO)	21 €
Cachopo "los Fogones de Dani". A LA PLANCHA (CECINA, QUESO AHUMADO Y CEBOLLA CARAMELIZADA)	23,50 €
Cachopo "los Fogones de Dani" 2.0. 2º mejor cachopo de Asturias 2023 y 5º mejor del mundo 2023 RELLENO DE CECINA Y QUESO AHUMADO, EMPANADO PANKO Y ESFERIFICACIONES DE QUESO Y TRUFA DE PIQUILLOS Y DE BOLETUS	25,50 €
Cachopo "Casa Carreño" (JAMÓN IBÉRICO, PROVOLONE, FOIE y MANZANA, REBOZADO PANKO)	26 €
Entrecot Vaca Madurada, 400 Grs. Aprox.	26 €

## Y Para Terminar...

Arroz con Leche	4,50 €
Tarta de Queso con Frambuesa	5 €
Requeson, Helado de Crema Catalana y Frutos Rojos	5 €
Milhoja de Crema del Piano de Santa Mónica	5 €
Sopa de Caramelo con Sorbete de Mandarina	5 €
Polvito Uruguayo	5,50 €
Brownie de Chocolate y Avellanas con Crema de Fruta de la Pasión	5,50 €
Torrijas de Brioche Caramelizada con Sorbete de Mojito	6 €

## Vinos Tintos

### V. D. Rioja

#### RESERVA

ZUAZO GASTÓN RESERVA (95% TEMPRANILLO, 5% GRACIANO)	19 €
LUIS ALEGRE RESERVA (85% TEMPRANILLO, 15% GARNACHA, GRACIANO Y MAZUELO)	21 €
CAMPILLO RESERVA SELECTA (100% TEMPRANILLO)	25 €
DEHESA DE LOS CANÓNICOS "SOLIDEO" RESERVA (85% TEMPRANILLO, 12% CABERNET SAUVIGNON, 3% ALBILLO)	45 €

#### CRianza

EL GUARDIAN (30% TEMPRANILLO, 20% GARNACHA)	14 €
FAUSTINO CRianza (100% TEMPRANILLO)	15 €
LUIS ALEGRE CRianza (VINICULTURA DE PRECISIÓN) (90% TEMPRANILLO, 5% GARNACHA, 5% GRACIANO)	17 €
ZUAZO GASTÓN CRianza (100% TEMPRANILLO)	16 €
DINASTÍA VIVANCO (90% TEMPRANILLO, 7% BARIANO, 3% MATORANA TINTO)	17 €
CAMPILLO CRianza (100% TEMPRANILLO)	18 €
CARLOS MORO CRianza (100% TEMPRANILLO)	22 €
RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA (100% TEMPRANILLO)	23 €

### V. D. Ribera del Duero

#### CRianza

PORTIA CRianza (100% TEMPRANILLO)	19 €
CONDE DE SIRUELA CRianza (100% TINTA FINA)	18 €
RIVENDEL CRianza (100% TINTA FINA)	22 €
MATARROMERA CRianza (100% TEMPRANILLO)	32 €
PAGO DE CARRAOVEJAS CRianza (100% TINTA FINA)	45 €

#### ROBLE

CONDE SIRUELA ROBLE (100% TEMPRANILLO)	15 €
RIVENDEL ROBLE (100% TEMPRANILLO)	16 €
PROTOS ROBLE (100% TINTA DEL PAÍS)	18 €

## Vinos Tintos

### V. D. Cangas

MONASTERIO DE CORIAS CRIANZA "FINCA LOS FRAILES"

(50% ALVARÍN NEGRO, 22% MENCIA, 20% CARRASQUÍN Y 8% VERDEJO)

20 €

### V. D. Toro

MURUVE (100% TINTA DE TORO)

16 €

### V. D. Castilla y León

PEÑASCAL ROSADO (TEMPRANILLO Y GARNACHA)

13 €

3 PALOMARES (PRIETO PICUDO)

14 €

### V. D. Cigales

CALDERONA (75% TINTO FINO, 10% GARNACHA, 20% VERDEJO Y ALBILLO)

14 €

### V. D. Navarra

OCHOA DE LÁGRIMA ROSADO (GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT)

15 €





## Vinos Blancos

### V. D. Rias Baixas

VIÑA CARTÍN (100% ALBARIÑO)	16 €
PACO Y LOLA (100% ALBARIÑO)	21 €
FILLABOA (100% ALBARIÑO)	23 €
MAR DE FRADES (100% ALBARIÑO)	25 €

### V. D. Rueda

CASAMARO (85% VERDEJO, 15% VIURA)	14 €
MOCEN SELECCIÓN VERDEJO (100% VERDEJO) FERMENTADO EN BARRICA	19 €

### V. D. Ribeiro

VECELAY (100% PALOMINO)	15 €
GRAN ALANIS (TRUXADURA Y GODELLO)	16 €

### V. D. Godello

ORIXES BRONCE	16 €
MAR DE FRADES	25 €

### V. D. Cava

VEGA MEDIEM BRUT NATURE UTIEL, REQUEMA, VALENCIA (80% MACABEO, 20% CHARDONAY)	14 €
ANNA DE CODORNIU BRUT RESERVA 3/4 CATALUÑA (BLANC DE BLANCS)	17 €

### V. D. Champagne

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL (PINOT NOIR, PINOT MEUNIER Y CHARDONAY)	45 €
--	------

### Vinos Dulces

VIÑA TENDIDA MOSCATO	15 €
----------------------	------