

el escarpín

cocina astur



# Raciones asturianas

Asturians assorted dishes

- Tabla de quesos asturianos. 🍷🍷 14€  
*Selection of Asturian cheeses*
- Pastel de pixín con oricios. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 11€  
*Monkfish pie with sea urchin*
- Empanadas caseras del día. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 5€  
*Homemade pies of the day*
- Patatas tres salsas. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 6.5€  
*Potatoes three sauces.*
- Chorizo a la sidra. 🍷 7.8€  
*Chorizo with cider*
- Callos a la asturiana. 🍷🍷 9€  
*Asturian style veal tripes*
- Callos de bacalao. 🍷🍷🍷🍷🍷 15€  
*Cod tripes*
- Emberzaos (morcilla de Asturias frita). 8.5€  
*Fried blood sausage*
- Tacos de solomillo. 🍷 11€  
*Blocks of sirloin*
- Surtido de tortos. 🍷🍷🍷🍷🍷 10€  
*Assortment of corn cakes*
- Picadillo de "gochu". 7.5€  
*Pork hash with paprika*
- Croquetas caseras 4 variedades. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 10€  
*Homemade croquettes 4 varieties*
- Chipirones "afogaos". 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 12.5€  
*Afogaos" baby squid*
- Fritos de pixín con frutos secos al ali-oli de manzana. 🍷🍷🍷🍷 18€  
*Fried monkfish with nuts to apple mayonnaise*
- Cachopo tres quesos. 🍷🍷🍷 19€  
*Ham and three cheese types between two thin beef fillets*
- Cebollas rellenas de atún. 🍷🍷🍷🍷🍷 8.5€  
*Filled onions with tuna*
- Crema de "andaricas". 🍷🍷 10€  
*Velvet crab cream*



# Resto del mundo

## Spanish assorted dishes

- Jamon ibérico de bellota. 21€  
*Acorn-fed Iberian ham*
- Combinado de ibéricos. 20€  
*Combination of Iberian sausages*
- Cecina con queso de cabra y nueces. 16€  
*Dried meat with goat cheese and nuts*
- Lacón con patatas y verduras. 10.5€  
*Shoulder ham with potatoes and vegetables*
- Oreja a la plancha. 8.5€  
*Grilled pork ear*
- Fritura variada (Gambas, calamares, croquetas y empanadillas caseras). 14€  
*Prawns, squid, croquettes and homemade dumplings*
- Tortilla paisana. 7.5€  
*Potato omelette with vegetables*
- Tortilla patata con cebolla. 7.5€  
*Potato omelette with onion*
- Almeja marinera. 17€  
*Clams in a onion and white wine sauce*
- Calamares de potera. 14€  
*Grilled Jig-caught squids*
- Gambon plancha. 14€  
*Grilled prawn*
- Pulpo a feira o parrilla. 21€  
*Grilled or Galician style Octopus*
- Sepia a la plancha. 12€  
*Grilled cuttlefish*
- Chopitos. 16€  
*Little cuttlefish fried*
- Cazuela mejillones con salsa tomate y apio. 9.5€  
*Mussels casserole with tomato and celery sauce*
- Chipirones plancha. 12.5€  
*Grilled baby squids*



# Ensaladas

Salads:

- Langostinos con tomate confitado, aguacate, espinacas y vinagreta de avellanas. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 17€  
*Prawns with tomato confit, avocado, spinach and hazelnut vinaigrette*
- Voulavent de pulpo y verduras. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 14€  
*Octopus and vegetables voulavent*
- Asturiana: pollo, queso de cabra, tomate cherry, manzana, nueces. 🍷🍷🍷 12€  
*Asturiana: chicken, goat cheese, cherry tomato, apple, walnuts*
- Quinoa con vinagreta de mostaza. 🍷🍷🍷 11€  
*Quinoa with mustard vinaigrette*
- Pimientos naturales con ventresca. 🍷🍷🍷🍷 12€  
*Natural peppers with tuna belly*

# Sartenes

Pans:

- Patatas con chistorra y pollo. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 9.5€  
*Potatoes with chistorra and chicken*
- Albóndigas gratinadas con queso de tetilla sobre patatas. 🍷🍷🍷🍷🍷 12€  
*Meatballs au gratin with tetilla cheese on potatoes*
- Escalopines con salsa de queso, bacón, pimiento sobre patata panadera. 🍷🍷🍷 12€  
*Scallops with cheese sauce, bacon, pepper on cooked potato*
- Patatas, huevo y picatuesta. 🍷🍷 9.5€  
*Potatoes, egg and pork meat*

# Revueltos

Scrambles:

- Chipirones en salsa negra. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 9€  
*Squid in black sauce*
- Picadillo y cebolla confitada con tortos de maíz. 🍷🍷 8.5€  
*Ground beef and onion confit with corn cakes*
- Morcilla y manzana sobre tortos de maíz. 🍷🍷 8.5€  
*Blood sausage and apple on corn cakes*
- Oricios y gulas en cesta brick. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 12€  
*Sea Urchin and gulas in brick cheese basket*

# Tostas

Toasts:

- Escalopines al cabrales con chips de patata. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 8€  
*Scallops with Cabrales cheese and chips potatoes*
- Pollo con cebolla confitada al oporto. 🍷🍷🍷🍷🍷 8€  
*Chicken with Porto wine onion confit*
- Solomillo de cerdo con foie al P.X. 🍷🍷🍷🍷🍷 8€  
*Pork tenderloin with foie gras and Pedro Ximénez sauce*
- Ahumados (bacalao/anchosas/salmon). 🍷🍷🍷🍷🍷 8€  
*Smoked products (cod / anchovies / salmon)*





Surtido de tortos





Pote Asturianu



## Arroces

Rice






2 personas

2 people

- Paella Mixta.  27€  
*Mixed Paella*
- Paella Marisco.  31€  
*Sea Food Paella*
- Arroz negro con calamares.  29€  
*Black Rice with Squid*
- Arroz caldoso con carabineros.  38€  
*Rice in Broth with Carabineros Shrimp*
- Arroz caldoso con bogavante.  39€  
*Rice in Broth with Lobster*
- Arroz con "Pitu Caleya".  27€  
*Rice with wild Chicken*







## Pescados

Fish

- Merluza a la sidra.  19€  
*Hake in Cider*
- Milhojas de merluza y manzana.  20.5€  
*Mille-feuille of hake and apple*
- Pixín (al horno ó relleno de marisco).  22€  
*Monkfish (in the oven or stuffed with sea food)*
- Rodaballo en salsa de oricios.  19€  
*Turbot with Sauce of Sea Urchin Caviar*
- Bacalao a la muselina gratinado.  20€  
*Cod au Gratin with Mouseline*







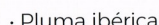
## De cuchara

Spoon dish:

- Sopa de "pescau".  10€  
*Fish Soup*
- Fideos con almejas.  11€  
*Vermicelli with clams*
- Fabada Asturiana.  12.5€  
*White Beans with chorizo, blood sausage & bacon*
- Fabes con almejas.  14€  
*White Beans with Clams*
- Pote Asturiano (Temporada).  12€  
*Asturian Stew (Seasonal)*
- Verdinas con marisco.  14€  
*Green Beans with Seafood*

## Carnes

Meat

- Cabritu guisau con "patatinos".  19.5€  
*Kid stew with potatoes*
- Escalopines rellenos de cabrales.  18€  
*Escalopes stuffed with Cabrales cheese*
- Cachopo (3 quesos / clásico / pimientos y boletus).  19€  
*Veal fillets with ham and cheese  
(3 types of cheese/ classic / pepper and boletus)*
- Entrecot a la parilla.  19€  
*Grilled Entrecot Steak*
- Milhojas de rabo con bechamel.  18€  
*Mille-feuille of oxtail and bechamel*
- Pitu caleya guisau.  15€  
*Wild Chicken stew*
- Pluma ibérica plancha.  16€  
*Criddled Blade-end pork loin*

# Espicha tradicional

Mínimo 4 personas / 22€ por persona.

*Mínimum 4 people / 22€ per person*

- Tabla de quesos asturianos. 🧀🧀  
*Asturian cheeses selection*
- Plato de embutidos. 🥓  
*Cured meats platter*
- Empanada del día. 🥧🍷🍷🍷🍷🍷🍷  
*Pie of the day*
- Tortilla de patatas. 🥞  
*Potato omelette*
- Fritura variada. 🍤🍷🍷🍷🍷🍷  
(Gambas en tempura, calamares, croquetas y empanadillas caseras)  
*Mixed fried starters (Tempura prawns, squid, croquettes and homemade dumplings)*
- Patatas 3 salsas. 🍟🍷🍷🍷🍷🍷  
*3 sauces potatoes*
- Tacos de solomillo. 🥩  
*Thick cut of sirloin*
- Surtido de postres. [Consulte a su camarero.](#)  
*Assorted dessert (Ask your waiter for allergens)*
- Bebida, café, licores. [Consulte a su camarero.](#)  
*Drink, coffee, liquors (Ask your waiter for allergens)*

# Espicha asturiana

Mínimo 4 personas / 26€ por persona.

*Mínimum 4 people / 26€ per person*

- Tabla de quesos asturianos. 🧀🧀  
*Asturian cheeses selection*
- Chorizos a la sidra. 🍷  
*Chorizos in cider*
- Tosta de cabrales con cebolla caramelizada.  
🍞🍷🍷🍷🍷🍷  
*Cabrales chees toast with caramelized onions*
- Degustación de fabada asturiana.  
*Tasting Asturian fabada (White Beans with chorizo, blood sausage & beacon)*
- Variado de croquetas. 🍤🍷🍷🍷🍷🍷  
(jamón, cabrales, chorizo, txangurro)  
*Mixed croquettes*
- Surtido de tortos asturianos. 🥞🍷🍷🍷  
*Assortment of Asturian corn cakes*
- Sartén de patatas, bacón y escalopines al cabrales.  
🍟🍷🍷🍷🍷  
*Skillet potatoes, bacon and scallops with Cabrales cheese*
- Surtido de postres asturianos. [Consulte a su camarero.](#)  
*Asturian assorted dessert (Ask your waiter for allergens)*
- Bebida, café, licores. [Consulte a su camarero.](#)  
*Drink, coffee, liquors (Ask your waiter for allergens)*















Fabada Asturiana



# Espicha Escarpín

**Mínimo 4 personas / 35€ por persona.**






*Minimum 4 people / 35€ per person*

- Tosta de ventresca y pimientos.   
*Tuna belly and peppers toast*
- Brocheta de gambas con maicitos.   
*Skewered shrimp with corn*
- Revuelto de oricios en canastilla de pasta brick.   
*Scrambled eggs with Sea Urchin in brick pastry basket*
- Surtido de tortos asturianos.   
*Assortment of Asturian corn cakes*
- Ensalada de langostinos, aguacate, tomate confitado y vinagreta de avellana.   
*Prawns, tomato confit, avocado, spinach Salad with hazelnut vinaigrette*
- Voulavent de pulpo y verdura con patatas.   
*Octopus and vegetables voulavent*
- Milhojas de rabo con boletus y manzana.   
*Mille-feuille of oxtail with boletus and apple*
- Surtido de postres. [Consulte a su camarero.](#)  
*Assorted dessert (Ask your waiter for allergens)*
- Bebida, café, licores. [Consulte a su camarero.](#)  
*Drink, coffee, liquors (Ask your waiter for allergens)*

# Menú aldeanu

**Mínimo 4 personas / 25€ por persona.**

*Minimum 4 people / 25€ per person*

- Pate de dátiles.   
*Dates pate*
- Verdinas con marisco.   
*Green Beans with Seafood*
- Revuelto de cabrales sobre torto de maíz y cebolla caramelizada.   
*Scrambled eggs with Cabrales cheese on corn cake with caramelized onion*
- Fritos de pixín sobre ali-oli de manzana.   
*Fried monkfish on apple ali-oli*
- Cabritu con patatinos.   
*Kid meat with potatoes*
- Postre casero a elegir. [Consulte a su camarero.](#)  
*Homemade dessert to choose (Ask your waiter for allergens)*
- Bebida, café, licores. [Consulte a su camarero.](#)  
*Drink, coffee, liquors (Ask your waiter for allergens)*

# Postres caseros

## Homemade desserts

- Asturias en un postre. 🍏🍌🍇🍓🍌🍌 6€  
*Asturias in a dessert*
- Arroz con leche. 🍌 6€  
*Rice pudding*
- Tarta de queso con mermelada de arándanos. 🍏🍌🍇🍓🍌🍌 6€  
*Cheesecake with cranberry jam*
- Tarta de la abuela. 🍏🍌🍇🍓🍌 6€  
*Grandma cake*
- Charlota de turrón. 🍏🍌🍌🍌 6€  
*Nougat charlotte*
- Tarta de sidra. 🍏🍌🍌🍌🍌 6€  
*Cider cake*
- Mousse de chocolate blanco con crema de fresa. 🍏🍌🍌🍌 6€  
*White chocolate mousse with strawberry cream*
- Tarta de manzana. 🍏🍌🍇🍓🍌🍌🍌 6€  
*Apple pie*



# Helados variados

## Icecream

- Vainilla, chocolate y frutos del bosque. 🍌🍌🍌🍌 6€  
*Vanilla, chocolate and berries*





vinos

# Tintos

Red Wine

## RIOJA CRIANZA

· Belezos	17€
· Sierra cantabria	18€
· Muga	26€

## RIOJA RESERVA

· Marques de Murrieta	26€
· Marques de Riscal	26€

## RIBERA DEL DUERO CRIANZA

· Protos	25€
· Pesquera	28€
· Emilio Moro	28€
· Valtravieso	24€
· Duron	21€

## MENTRIDA

· Arrayan	22€
· Hibeu	15€

## TORO

· San Roman	33€
· Numanthia	44€

# Rosados

Rose Wine

· Gran Feudo	13€
· Protos	14€
· Hibeu	12,50€

# Blancos

White Wine

· Rueda (Verdejo)	13,50€
· Albariño (Rías Baixas)	17,50€
· Ribeiro	12€
· Txacolí	16,50€

# Sidras

Cider

· Natural	5,90€
· Pecado del Paraíso (brut)	14,00€



# Alérgenos

ALLERGENS





el escarpín  
cocina astur

Calle de las Hileras, 17 · 28013 · Madrid

T 915 59 99 57

[elescarpinsidereteria.com](http://elescarpinsidereteria.com)



