

HOTEL RESTAURANTE
La Chopera
COLLERA - RIBADESELLA

PARA EMPEZAR

<i>Pastel de cabracho</i>	9,00 €
<i>Patatas con crema de Gamoneu y crujientes de jamón</i>	9,00 €
<i>Croquetas caseras de jamón ibérico</i>	9,50 €
<i>Calamares frescos fritos</i>	12,00 €
<i>Chipirones a la plancha con aceite aromático</i>	12,00 €
<i>Chorizos a la sidra</i>	9,00 €
<i>Queso cabrales</i>	8,00 €
<i>Queso ahumado de Pría</i>	8,00 €

ENSALADAS

<i>Ensalada verde</i> (Lechuga, tomate y cebolla)	6,00 €
<i>Ensalada mixta</i> (Lechuga, tomate, cebolla, atún, huevo cocido, espárragos, zanahoria, remolacha y aceitunas)	10,00 €
<i>Ensalada de queso de cabra con crujientes de jamón y cecina</i> (lechuga, tomate, zanahoria, queso de cabra a la plancha, crujientes de jamón y cecina con balsámico de Módena)	12,00 €
<i>Ensalada de atún y tomate</i> (Tomate, atún en conserva casero, crujiente de cebolla y balsámico de Módena)	13,00 €

DE CUCHARA

<i>La fabada de siempre</i>	12,00 €
<i>Fabines verdes con marisco y sofrito de gulas</i>	13,00 €
<i>Sopa de pescados y mariscos</i>	9,50 €

LOS PESCADOS

<i>Parrocha de aquí con crujiente de jamón</i>	10,00 €
<i>Chipirones a la plancha con aceite aromático</i>	12,00 €
<i>Lenguado relleno de marisco con langostinos y almejas, regado con salsa de sidra</i>	15,00 €
<i>Fritos de merluza crujientes con ali oli de aguacate</i>	14,00 €

LAS CARNES

<i>Cachopo de ternera de jamón y queso</i>	18,00 €
<i>Escalopines de ternera con salsa cabrales</i>	13,00 €
<i>Cachopinos de ibérico con gamoneu</i> (Carrillera ibérica rellena de jamón y gamoneu, regada con su salsa)	16,00 €
<i>Codillo de cerdo al horno</i>	14,00 €
<i>Cabritu</i> (guisado acompañada de patatas, pimientos y ensalada)	15,00 €
<i>Hamburguesa de ternera asturiana</i> (250g. de ternera, queso, bacon, lechuga, tomate y crujiente de cebolla)	12,00 €

Todos los precios incluyen el IVA

HOTEL RESTAURANTE
La Chopera
COLLERA - RIBADESELLA

A LA PARRILLA

<i>Chorizos criollos</i>	3,50 €
<i>Costillas de cerdo</i>	13,00 €
<i>Solomillo de ternera</i>	22,00 €
<i>Chuleta de vaca gallega (600g. aprox.)</i>	19,00 €
<i>Entrecot de vaca gallega</i>	18,00 €
<i>Presa Ibérica</i>	18,00 €
<i>Secreto ibérico</i>	18,00 €
<i>Alitas de pollo</i>	10,00 €
<i>Parrillada (2-3 personas)</i> <i>(costillas, chorizo criollo, alitas de pollo,</i> <i>entrecot de vaca gallega, y presa ibérica)</i>	34,00 €

LOS POSTRES

<i>Arroz con leche casero</i>	4,00 €
<i>Natillas caseras de café Irlandés</i>	3,50 €
<i>Yogurt casero con arándanos</i>	3,50 €
<i>Tarta de queso con arándanos casera</i>	4,50 €
<i>Tarta de la abuela casera</i>	4,50 €
<i>Volcán de chocolate con helado de mandarina</i>	5,00 €
<i>Brownie con nueces, con helado de mandarina</i>	5,00 €
<i>Tarta helada al whisky</i>	4,00 €
<i>Tarta helada Carolina</i>	4,00 €

BODEGA

TINTOS

<i>Marqués de Caceres (Rioja – Crianza)</i>	14,00 €
<i>Izadi (Rioja – Crianza)</i>	12,50 €
<i>Lan (Rioja – Crianza)</i>	12,50 €
<i>Ramón Bilbao (Rioja – Crianza)</i>	13,00 €
<i>Portia Ebeia (Ribera del Duero – joven)</i>	12,00 €
<i>Abadía de la Arroyada (Ribera del Duero – Crianza)</i>	14,50 €
<i>Monterío (Cosechero – tempranillo)</i>	9,00 €
<i>½ b. Marqués de Caceres (Rioja – Crianza)</i>	7,50 €

ROSADOS

<i>Señorío de Sarriá (D.O. Navarra)</i>	10,00 €
<i>Cune (D.O. Rioja)</i>	10,00 €
<i>Peñascal</i>	10,00 €
<i>Lambrusco</i>	9,00 €

BLANCOS

<i>Condes de Albarei (Albariño)</i>	12,00 €
<i>Pazo de Serentallos (Albariño)</i>	11,00 €
<i>Marqués de Caceres (Rueda – Verdejo)</i>	12,00 €
<i>Cuatro Rayas (Rueda – Verdejo)</i>	10,00 €
<i>Canei (Vino de Aguja)</i>	9,00 €

Toda nuestra carta disponible para llevar

Pedidos en el teléfono 985 86 04 45

Todos los precios incluyen el IVA