












Ampudia








Restaurante

Carta de Otoño - Invierno















Para Picar y Compartir

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Huelva y Pan con Tomate...		21.50
Mixto Ibérico (Jamón, Lomo, Chorizo y Queso)...		18,90
Queso Curado reserva con sus tostas...	 	13,50
Anchoas en salazón sobadas artesanalmente con Pan con Tomate...	 	18,90
Sardinas ahumadas sobre tartar de Tomate a la Mostaza antigua...	 	17,50
Foie de Pato casero con Pan de Miel y compota de Pera...	 	19.50
Cecina de León con Almendras fritas y Aceite de Oliva Virgen...		14,50




Entrantes Frios

Ensalada de Salmón ahumado con tartar de Aguacate	 	14,50
Ensalada de Tomate con Ventresca de Bonito y Cebolleta fresca...		15,50
Ensalada Templada de Verduras con Queso de Cabra a la plancha		14.50
Steak Tartar de Solomillo de vaca.	  	21.50

Entrantes Calientes

Almejas a la Sartén (un punto picante) o Marinera	  	24.50
Pulpo a la Gallega con sus Cachelos		19.50
Boletus Salteados con dados de Foie		17.50
Rabas de Calamar fritas	 	16.90
Alcochofas naturales fritas con Trigueros		14.50
Buñuelitos de Bacalao con Pimientos de Padrón	  	17.50
Lasaña de Boletus y Foie con Holandesa gratinada	  	18.20

De Cuchara

Fabada Asturiana tradicional		16,80
Verdinas con Almejas y Langostinos	 	19,50
Pote Asturiano con su Berza y Compango		15.50
Guiso de Callos y Morro a la Madrileña		17,50
Arroz meloso con Rape, Almejas y Langostinos (2 Personas)	  	38,00
Sopa de Pescado y Marisco	  	17,50

Listado de Alérgenos



Disponemos de 1/2 raciones en prácticamente Todas nuestras elaboraciones.