

ENSALADAS Y MÁS

ENSALADA MIXTA	13,00€
Tomate, lechuga, zanahoria, bonito del norte, huevo y espárragos.	
ENSALADA DEL MAR	14,00€
Gulas, langostinos, mejillones, vinagreta y salsa rosa.	
ENSALADA DE TOMATE AZUL Y BURRATA	15,00€
Dos burratas, tomate y albahaca fresca.	
PIMIENTOS ASADOS CASEROS Y VENTRESCA	15,00€
Asados, aliñados y con aros de puerro.	
PATATAS TRES SALSAS	7,50€
Con salsa de ajo, queso y picante.	
PIMIENTOS DEL PADRÓN	6,50€
Fritos con sal gruesa.	
PASTEL DE MAR	14,00€
Cabracho, merluza y gambas.	

CROQUETAS

CROQUETAS IBÉRICAS	10,00€
Rebozado crujiente con jamón ibérico.	
CROQUETAS DE MARISCO	11,50€
Carro de centollo, gambas y mejillón.	
TABLA DE CROQUETAS	12,50€
Cuatro de jamón y cuatro de marisco.	

EMBUTIDOS Y QUESOS

CHORIZO DE TINEO	9,00€
PLATO DE CECINA	14,80€
CECINA CON RULO DE CABRA	15,00€
JAMÓN IBÉRICO A CUCHILLO	MEDIA 15,00€ 20,00€
TABLA DE IBÉRICOS	15,00€ 20,00€
Jamón, chorizo, lomo, cecina...	

QUESO MANCHEGO (D.O)	9,00€
A FUEGA'L PITU ROXU	8,00€
PERAL DE VACA	8,00€
TRES LECHE DE PRÍA ROXU	9,00€
VARÉ DE CABRA	9,00€
CABRALES	10,00€
GAMONEU	10,00€
TABLA DE QUESOS ASTURIANOS	20,00€
Seis quesos, menbrillo y frutos secos.	

DE LA MAR

CHOPITOS	12,00€
Puntilla crujiente con ali-oli	
MEJILLONES EXTRA	12,00€
Vinagreta, marinera o salsa picante.	
CALAMARES FRITOS	17,50€
Con salsa ali-oli.	
GAMBAS AL AJILLO	17,50€
Gambón con ajo y guindilla.	
FRITOS DE PIXÍN	19,00€
Con patatas, tomatr y ali-oli.	
FRITOS DE BACALAO	15,00€
Con aritos de cebolla y panaderas al pimiento.	
PULPO A FEIRA	18,00€
CHIPIRONES AFOGAOS	15,00€

OTROS PLATOS

CEBOLLAS RELLENAS DE BONITO	12,00€
CALLOS DE LITA	15,00€
Caseros, de las tres PPP	
JAMÓN SUDAO CON HUEVOS Y PATATAS	15,00€
Con pimentón y jamón ibérico.	
POLLO AL AJILLO	13,00€
Sin piel, con ajo y perejil.	
CHOSCO DE TINEO	13,00€
Con patatas y verduras.	
PICADILLO CASERO	15,00€
Con patatas, padrón y huevos.	
PLATOS DE TORTOS VARIADOS	15,00€
4 variedades con patatas y huevos.	

DE LA TIERRA

"SETAS DE TEMPORADA" SALTEADAS	22,00€
Con jamón ibérico, ajo y perejil.	
EN TORTILLA	22,00€
ALCACHOFAS CON ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA	17,50€
Abiertas en flor a la plancha.	



SIDRERÍA PICHOTE

EL CACHOPO

Cachopo a domicilio
984 28 29 27

LAS CARNES

ESCALOPINES DE TERNERA ASTURIANA Con salsa de queso.	14,50€
EL ESCALOPÓN Con guarnición de huevo, pimientos de padrón y queso.	15,50€
ENTRECOT DE TERNERA I.G.P Con pimientos y patatas.	18,00€
SOLOMILLO DE TERNERA I.G.P	22,50€
ENTRECOT DE VACA RETINTA Troceado con pimientos y patatas.	24,00€

POSTRES

ARROZ CON LECHE	4,50€
TARTA DE QUESO	5,00€
TARTA DE LA ABUELA	5,00€
MOUSSE DE TURRÓN	5,00€
CHOCO CON CHOCO	5,00€
HELADO DE TURRÓN Helado de Diego Verdú	5,00€
TARRINA DE TOCINILLO Y HELADO TEMPLADO	5,50€

CACHOPOS Y CACHOPINES

CACHOPO TRADICIONAL Jamón reserva y queso nata con salsa de queso.	23,00€
CACHOPO CAMPEÓN 2017 Espárragos, jamón, frixuelo y queso nata, guarnición de patatas y pimientos.	24,00€
CACHOPO CAMPEÓN 2018 Boletus, panceta ibérica, queso ahumado y nata, guarnición patatas y salsa de arándanos.	24,00€
CACHOPO 2020 Chosco de Tineo macerado, queso ahumado asturiano y tomate asado con salsa de afuega 'l pitu.	24,00€
CACHOPO LA NICIA 2023 Ahumado con serrín de olivo y guarnición de setas y padrón.	27,00€
CACHOPO CON TRES SALSAS	28,00€
CACHOPINES A elegir su guarnición.	15,00€

TABLA DE CACHOPOS

TABLA DE CAMPEONES Cachopos campeones 2017 y 2018 con patatas tres salsas (queso, picante y ali-oli) y guarnición de pimientos.	27,00€
TABLA DE CACHOPOS Los campeones 2017, 2018, 2019 y 2020 con patatas tres salsas y pimientos.	37,00€

HAY OTROS CACHOPOS

CACHOPO DE MERLUZA Merluza con relleno de carne de centollo y langostinos en salsa con zamburiñas.	18,00€
CACHOPO VEGETARIANO Calabacín relleno de queso con tomate y tapenade de aceitunas con oregano, rebozado similar al cachopo y guarnición de patatas y padrones.	16,00€

Todos los cachopos tienen opción sin gluten

SÍGUENOS



www.elpichote.com