

Bienvenido a la sidrería EL POLESU “CASA PINÍN”



FUNDADA EN 1929

Nuestro abuelo ‘Pinín’ fundó el llagar, y posteriormente la sidrería, en 1929, donde elaboraba la sidra ‘El Polesu’.

En la actualidad, seguimos conservando intacto el llagar, el más antiguo de Cangas de Onís, para que nuestros comensales disfruten del lugar y la tradición, acompañados de los mejores platos de nuestra tierra.



Toda nuestra carta está
“libre de gluten”



Y los platos salen de uno en uno al
centro de la mesa

EMBUTIDOS

	½ RACIÓN	RACIÓN
Chorizo dulce		5 €
Chorizo picante		5 €
Chorizo jabalí		6 €
Salchichón	6 €	9 €
Copa ibérica Joselito	13 €	18 €
Cecina	13 €	18 €
Jamón	10 €	13 €
Lomo	10 €	13 €
Tabla de embutidos	16 €	22 €

QUESOS

	½ RACIÓN	RACIÓN
<u>Sin pasteurizar</u>		
Cabrales (Vaca)	10 €	13 €
Gamoneu (Vaca y Cabra)	11 €	14 €
Beyos (Vaca)	10 €	13 €
3 Leches de Amieva (Vaca, cabra y oveja)	9 €	12 €
<u>Pasteurizados</u>		
Berodia (Oveja)	8 €	10 €
Vidiago (Vaca)	8 €	10 €
Ahumado de Pria (Vaca y oveja)	8 €	10 €
Cuevas del mar (Cabra)	8 €	10 €
Tabla de quesos	16 €	24 €

TABLA MIXTA	25 €
--------------------	-------------

Contiene lo más representativo de la zona: quesos Cabrales, Gamoneu y Beyos junto con Jamón, Cecina y Lomo

CONSERVAS

Anchoas de temporada del Cantábrico	17 €
Boquerones XXI del Cantábrico (solo en temporada de verano)	15 €
Ventresca de bonito del norte laminada con asadillo de primientos del piquillo y cebolla	12 €

DE LA GÜERTA

Ensalada de cecina, setas, tomate, cebolla, salsa rosa y queso rallado	18 €
Ensalada de quesos asturianos, cebolla confitada y nueces	16 €
Ensalada templada de setas, salsa rosa, jamón y tomate	16 €
Ensalada de pescado marinado, asadillo de pimientos y cebolla morada	18 €
Ensalada de bogavante, lechuga, tomate, aguacate, queso de cabra y cebolla frita	20 €
Ensalada mixta (tomate, cebolla, atún huevo cocido, aceitunas...)	16 €
Ensalada LTC (lechuga, tomate y cebolla)	6 €

GUISOS DE TODA LA VIDA

	½ RACIÓN	RACIÓN
Callos caseros de verdad	8 €	12 €
Carne de ternera	8 €	12 €
Lengua de cerdo	8 €	12 €
Oreja de cerdo		12 €
Fabada asturiana (con su compangu: chorizo, tocino y morcilla)		15 €
Guisos de mi madre (Consultar guiso y precio al camarero)		

MÁS PARA PICAR

	½ RACIÓN	RACIÓN
Croquetas caseras (consultar sabor al camarero)		11 €
Polesinos (Tortas con cebolla caramelizada, queso azul y morcilla)	8 €	16 €
Pimientos de Padrón	7€	10€
Adobu (picadillo de cerdo)	8€	12 €
Patatas Bravas	6 €	8 €
Ali-oli	6 €	8 €
Cabrales	6 €	8 €
Patatas 2 salsas (combínalas como quieras)	7 €	9 €
Patatas semáforo (las tres salsas de arriba)		10 €
Ñeru del Polesu (Nido de patatas paja, meloso setas silvestres y huevos fritos)		16 €
Platu del pastor (Huevos, patatas y chorizu)		12 €
Chorizu a la sidra (UNIDAD, un chorizo cortado en rodajas)		5 €/unid
Boronchu (morcilla frita típica del oriente asturiano)		10 €
Setas al ajillo (con jamón o sin él)		13 €
Setas a la crema (con jamón o sin él)		15 €
Revuelto... de bonito y queso		10 €
de picadillo de cerdo		10 €
Mano de cerdo con pulpo de pedreru y su meloso de patata		19 €
Pisto de verduras y huevos fritos		15 €
Pisto de verduras y bacalao		22 €
Salteado de gambas, gulas y chipirones con patatas en dos texturas y toque picante		19 €

DE LA MAR

Pulpo a la brasa (su meloso de patata, AOVE y pimentón)	20 €
Bacalao a nuestro estilo (con setas silvestres y meloso de patata)	21 €
Tortilla de bacalao	15 €
Chipirones a la plancha	15 €
Gambón a la plancha (entero, con su cabeza)	12 €
Calamares (enharinados y fritos)	17 €
Vieiras a la plancha	16 €
Calachipis (calamares a la plancha, grandes y limpios)	15 €

DE LA TIERRA

Cachopo de ternera asturiana (cecina y queso de cabra o jamón y queso de vaca)	PRECIO SEGÚN PESO
Entrecot de vaca asturiana	PRECIO SEGÚN PESO
Solomillo de vaca	25 €
Troceado de ternera (al ajillo, salteado con pimientos del piquillo, cebolla y patatas fritas)	16 €
Troceado en salsa (troceado de ternera salteado, salsa de boletus y crocanti de almendras)	18 €
Vaca y setas (troceado de ternera salteado con setas, verduras y meloso de patata)	18 €
Pollo al ajillo	13 €
Escalopines al cabrales	13 €
Rabo de toro guisado tradicionalmente	19 €
Carrillera guisada en salsa P.X	19 €
Guiso de pitu de caleya (pollo criado en el campo, libre de piensos)	18 €
Paletilla de lechal a baja temperatura (con patatas fritas y LTC)	28 €