



# CARTA

TITULAR: O´ASADOR DEL ALBA, S.L.

CATEGORIA :DOS TENEDORES

R. LU - 963

REGLAMENTO (EU) N°1169/2011

Establecimiento con información en materia de  
alergias e intolerancias alimentarias.

SOLICITE INFORMACION A NUESTRO PERSONAL



O Asador del Alba  
RESTAURANTE - CAFETERIA

# Menús de la casa

## MENU DEL DIA

Semana (de lunes a viernes) Precio: 15€

Fines de semana y festivos Precio: 25€

(sábados, domingos y festivos)

PRIMER PLATO  
SEGUNDO PLATO  
POSTRE  
PAN  
VINO Ó AGUA MINERAL

Niños menores de 10 años - ½ Menú precio:14€

½ Menú fin de semana :17€

**Los menús  
de adulto  
no se  
comparten.**

## MENU PARRILLA

PRIMER PLATO a elegir: (menú del día)  
SEGUNDO PLATO (churrasco de cerdo, ternera y criollo)  
POSTRE  
PAN  
VINO Ó AGUA MINERAL

- De lunes a viernes excepto festivos Precio:20€
- Fin de semana v festivos Precio:32€

## Menú infantil 1

PLATO COMBINADO:  
LOMO, HUEVOS, CROQUETAS Y  
PATATAS  
POSTRE: YOGUR Ó HELADO  
PAN  
AGUA MINERAL Ó REFRESCO  
Precio: 15 Euros

## Menú infantil 2

PLATO COMBINADO:  
MILANESA DE POLLO, CROQUETAS Y  
PATATAS  
POSTRE: YOGUR Ó HELADO  
PAN  
AGUA MINERAL Ó REFRESCO  
Precio: 15 Euros



**Servicio e impuestos incluidos**

R.LU – 963

*Para Comenzar...*

*IBERICOS y QUESOS*

Jamón ibérico	20 €
Tabla embutidos ibéricos con queso	19,80 €
Tostas con jamón ibérico	18 €
Revuelto de setas con jamón ibérico	14 €

*ENSALADAS*

Mixta especial de la casa	16,50 €
Lechuga, tomate y cebolla	7,50 €
Templada de piña y manzana, langostinos y gulas	20 €

*OTROS*

Croquetas de jamón	12,50 €
Croquetas de marisco	15 €
Pastel de cabracho	14,50 €
Sopa de pescados y mariscos	12,50 €

Servicios e impuestos incluidos

*Para paladares exquisitos. . . .*

### *MARISCOS*

Calamares fritos ó a la romana	14,90 €
Pulpo a la gallega	20,50 €
Pulpo plancha con aliño de ajo-oliva	21,90 €
Pulpo ajillo con gambas	21,90 €
Almejas a la marinera estilo "Asador"(350gr.)	20 €
Zamburiñas a la plancha	21,80 €
Bogavante del cantábrico a la plancha (según peso Kg. 65€ aprox.) D.M.*	
Langostinos a la plancha	18,90 €
Gambas al ajillo	21,90€
Mariscada "O Asador"	
(mínimo 2 raciones) ración persona	52,50€
2 raciones(1 bogavante, 4 cigalas, 6 langostinos, 8 zamburiñas, 12 gambas y almejas)	105 €

### *PAELLAS Y ARROCES*

Arroz caldoso con bogavante (mínimo 2 raciones)(precio ración 35€)	70 €
Arroz caldoso de pulpo y almejas(mín. 2 raciones)(precio ración 25€)	50 €
Arroz con verduras y setas(mínimo 2 raciones) (precio ración 13€) (Apto para veganos)	26€
Paella de marisco (mínimo 2 raciones) (precio ración 28€)	56 €
Paella mixta(mínimo 2 raciones) (precio ración 20€) <b>POR ENCARGO</b>	40 €

Servicios e impuestos incluidos

R.LU.963

## *Del mar a la mesa...*

### *PESCADOS*

#### Merluza del pincho

- Cazuela 22 €
- Plancha 20 €
- cocida ó gallega 20 €
- en salsa de erizos con gambas y almejas 24 €

#### Rape del cantábrico

- cazuela 30 €
- Santurce 33 €
- en salsa de erizos con gambas y almejas 31 €
- plancha 29 €

Brochetas de rape y langostinos con salsa de erizos 32 €

#### Rodaballo de Mar

- en salsa de erizo con gambas y almejas 32 €
- plancha 30 €
- cocido ó gallega 30 €

#### Bacalao

- Plancha ó gallega 22 €
- En salsa a lo pobre 23 €

### *PARRILLADAS Y CAZUELAS*

Parrillada de pescados y mariscos plancha  
(mínimo 2 raciones) (ración por persona 32,50 €) 65 €

Parrillada de pescados plancha  
(mínimo 2 raciones) (ración por persona 26 €) 52 €

Cazuela de pescados en salsa estilo "Asador"  
(mínimo 2 raciones) (ración por persona 32,50 Euros) 65 €

Servicios e impuestos incluidos

R.LU.963

*Del campo a la mesa...*

## CARNES

Parrillada de carne(mín. 2 raciones)(ración pers. 22,50Euros) 45 €  
(cerdo, ternera, pollo, lechazo, chorizo criollo y gallego)

Parrillada especial con patatas y pimientos(mín. 2raciones) (ración pers. 34Euros) 68 €  
(Ternera, vacuno mayor y cerdo ibérico(secretos))

### Vacuno mayor

Chuletón a la brasa (según peso) Kg. 45 €

Entrecot a la brasa 28 €

### Ternera

Churrasco a la brasa 18 €

Chuletón a la brasa (según peso) Kg. 30 €

Entrecot a la brasa 24 €

Chuleta a la plancha 20 €

Solomillo a la plancha 26 €

Filete a la plancha 12 €

Milanesa de ternera 14 €

### Cerdo

Churrasco a la brasa 18 €

Secreto ibérico a la brasa 24,50 €

Chorizo gallego a la brasa 3 €

Chorizo criollo a la brasa 3 €

### Lechazo D.O Castilla

Paletilla de lechazo al horno 24,50 €

Chuletitas de lechazo 20,80 €

### Pollo

Milanesa de pollo 14 €

Pollo brasa 19 €

Pan 1,50 €

Patatas fritas ó cocidas 3 €

Servicios e impuestos incluidos





# CARTA de VINOS

TITULAR: O´ASADOR DEL ALBA, S.L.

CATEGORIA :DOS TENEDORES

R. LU - 963



O Asador del Alba

RESTAURANTE - CAFETERIA

**R.LU-963**

## *Vinos blancos*

### **Albariños D.O. Rias Baixas**

Mar de Frades Magnum	50 €
Mar de Frades	25 €
Santiago Ruiz Mágnun	44 €
Santiago Ruiz	22 €
Rosa Ruiz	28 €
Pazo Baión	28 €
Terras Gauda	22 €
Envidia Cochina	35 €
Veiga da Princesa	18 €
Altos de Torona	18 €

### **Godello**

Mar de Frades	28 €
Val de Sil	24 €
Joaquin Rebolledo D.O. Valdeorras	16 €
Casa Moreiras D.O. Ribeira Sacra	16 €
Luar do Sil D.O. Valdeorras	20 €
Altos de Torona	17 €

### **Ribeiro D.O. Ribeiro**

Torre de Olivares Expresión	18 €
Eduardo Peña	18 €
Antonio Montero Autor	18 €
Viña Costeira	16 €
Finca Lavandeira	15 €

### *Medias botellas*

#### **Albariños D.O Rias Baixas**

Mar de Frades ½ litro	15 €
-----------------------	------

### *Cavas*

Anna Codorniu Brut reserva	20 €
Freixenet	12 €
Heredad Gran reserva Brut	20 €
Champagne Laurent Perrier Brut	45 €

Servicios e impuestos incluidos





R.LU-963

## Vinos tintos

### Mencía D.O Ribeira Sacra

Casa Moreiras Magnum	28 €
Casa Moreiras	15 €
Val da Lenda (Amandi)	15 €
Acivro (agricultura tradicional)	19 €
Camponaraya Mencía de la casa	11 €

### Mencía D.O Valdeorras

Joaquín Rebolledo	15 €
-------------------	------

### D.O. Ribera de Duero

Puerta la iglesia	50 €
Pago de Carraovejas	41 €
Tomás Postigo 3º año	40 €
Emilio Moro	37 €
Pesquera	31 €
Pago de Capellanes	31 €
Matasnos	35 €
Marqués de Burgos 8000	37 €
Tarsus crianza	20 €
Marqués de Burgos Roble	18 €
Cruz de Alba	20 €
Sangría Lolea	15 €

Servicios e impuestos incluidos



R.LU-963

## D.O. Rioja

### Crianzas

Magnum Ramón Bilbao	34 €
Magnum Marqués de Arienzo	32 €
Muga	23 €
Campillo	21 €
Ramón Bilbao edición especial	19 €
Ramón Bilbao	17 €
Lan	16 €
Marqués de Arienzo	16 €
Bordón	16 €

### Reservas

Mirto (Bodega Ramón Bilbao)	45 €
Mágnum Marqués de Riscal	44 €
Lan A Mano	36 €
XR (Bodega Marqués de Riscal)	30 €
Finca Torrea (Bodegas Marqués de Riscal)	27 €
Marqués de Riscal	23 €
Lan	19 €

### Medias botellas

#### D.O. Rioja

Lan reserva ½ litro	13 €
Ramón Bilbao ½ litro	13 €
Campillo ½	13 €

Servicios e impuestos incluidos



O'ASADOR  
RESTAURANTE - CAFETERIA

**EL LOCAL DISPONE DE RECIPIENTES PARA QUE NUESTROS CLIENTES  
PUEDAN LLEVARSE SU COMIDA SOBRANTE**



Su precio estará reflejado en el ticket de venta de manera separada.  
Consultar precio de los envases en tarifa



**SE INFORMA DE QUE LOS CLIENTES  
PODRÁN APORTAR SUS PROPIOS  
RECIPIENTES**

**Desde el 1 de enero de 2023 es obligatorio el cobro de los  
recipientes plásticos de un solo uso**

(Art. 55 Ley 7/2022, de 8 de abril)



**SE DISPONE DE BOLSAS DE  
PLÁSTICO COMPOSTABLES**

El anexo I del RD 293/2018 de 18 de mayo establece los precios orientativos de bolsas de plástico ligero y muy ligero según su espesor

Espesor (micras, $\mu\text{m}$ )	Precio (€)
$\leq 15$	
$\geq 15 \leq 49$	
$\geq 50$	
$\geq 50$ (Contenido plástico reciclado $\geq 50 \leq 70$ )	

El establecimiento queda exento de responsabilidad de la manipulación posterior de los alimentos retirados por los clientes



O Asador del Alba  
RESTAURANTE - CAFETERIA