



LA PALMERA DEL  
**INDIANO** 





## La cocina indiana

**Los indianos** fueron los españoles, principalmente asturianos y cántabros, que entre el siglo XIX y principios del XX emigraron a América y después regresaron a España con grandes fortunas.

«**Hacer las Américas**» es una expresión que nos transporta a un par de siglos atrás, cuando la población europea cruzaba en masa al continente americano en busca de una vida mejor. Entre 1820 y 1930, aproximadamente 60 millones de europeos se convirtieron en emigrantes en América; todos ellos cruzaron el charco con el objetivo de hacer fortuna en una tierra inmensa en pleno desarrollo que demandaba mano de obra.

Los principales destinos para los españoles eran aquellos lugares donde se hablaba español. Muchos de ellos no regresaron nunca a su país de origen y se quedaron, sobre todo, en Cuba, México y Argentina. Los más desafortunados, la mayoría, regresaban pobres y solamente unos pocos volvían a España con grandes fortunas. A estos españoles que se fueron a “hacer las Américas” y que regresaron años después con grandes fortunas se los conoce con el nombre de indianos.

Los indianos que prosperaron se construyeron a su vuelta lujosas mansiones. Y una de las características que diferenciaban sus mansiones de otras de fortunas locales era una palmera que, plantada en sus jardines, simbolizaba la procedencia de su poder.

Fruto de su estancia americana y a su regreso, estos indianos fusionaron la cocina y los productos que procedían de América con los locales, aportando nuevos platos y creando lo que hoy se conoce como cocina indiana, la cual se puede degustar en nuestro restaurante.





## Entrantes para abrir boca

### Primeros fríos

|                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| Jamón ibérico de bellota (100gr)                                        | 21,00€ |
| Ensaladilla, la de toda la vida                                         | 12,00€ |
| Tataki de atún con picada de frutos secos y sésamo                      | 15,00€ |
| Tomate de la huerta relleno de ventresca de bonito                      | 15,00€ |
| Anchoas de Santoña con pimientos asados                                 | 18,00€ |
| Oricios rellenos al estilo del chef sobre alga wakame (2 uds)           | 12,00€ |
| Espárragos de Tudela sobre vinagreta clásica                            | 14,00€ |
| Ensalada de bacalao confitado sobre tartar de aguacate, tomate y papaya | 14,00€ |
| Ensalada de burrata y tomates cherry con un toque de miel y arándanos   | 13,00€ |

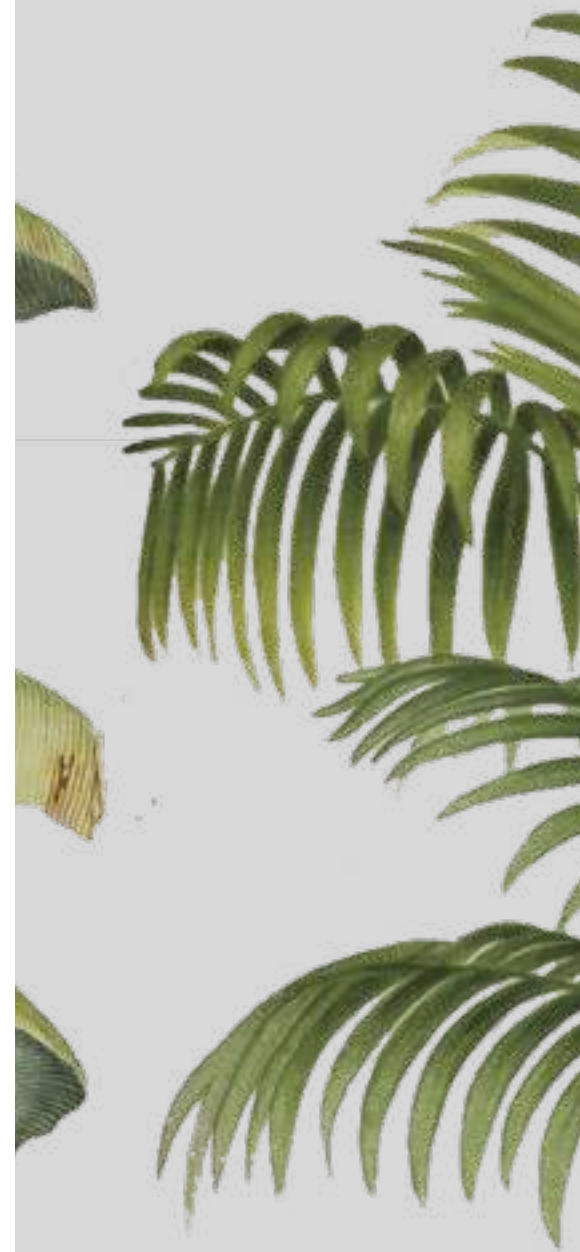
### Primeros calientes

|                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Aguacate asado relleno de ceviche de corvina con cilantro, papaya y lima                             | 14,00€  |
| Lingote de pulpo con aceite de kimchi, emulsión de patata y germinados                               | 19,00€  |
| Croquetas del indiano de jamón o calamar en tinta (unidad)                                           | 1,5€/ud |
| Rabas del Cantábrico                                                                                 | 16,00€  |
| Pastel de puerros y gambas, gratinado al cava                                                        | 14,00€  |
| Albóndigas de gochu asturcelta sobre tortos de maíz, salsa de verduras casera y mole poblano (4 uds) | 16,00€  |
| Alcachofas de Tudela fritas sobre espuma suave de queso La Peral                                     | 14,00€  |

## Gusto por la carne

|                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| Steak tartar de solomillo de vaca (opción ahumado)                    | 21,00€ |
| Carrillera de ternera en su jugo sobre puré de boniato y yuca frita   | 16,00€ |
| Solomillo de ternera al foie con boletus y reducción de Pedro Ximénez | 24,00€ |
| Cachopo de ternera y chip de batata                                   | 19,00€ |

Carta de alérgenos disponible. Pregunta a nuestro personal





## El sabor del mar

|                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Rollo de bonito al estilo tradicional                                                  | 17,00€ |
| Lubina a la media sal, vinagreta de tomate, salmón y salsa holandesa                   | 22,00€ |
| Lomitos de rape negro al horno sobre tártara de piparras y cremoso ligero de ajo negro | 21,00€ |
| Merluza de pincho en salsa verde con almejas al vapor                                  | 20,00€ |
| Calamar a la plancha con encebollado de hongos y patata violeta                        | 20,00€ |

## Guisos y arroces de nuestra tierra

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| Fabada asturiana y su compango                       | 15,00€ |
| Guiso de verdinas con marisco                        | 14,00€ |
| Arroz meloso de rape y zamburiñas en salsa caldereta | 16,00€ |
| Arroz meloso de bacalao y setas                      | 15,00€ |

## Para lo que siempre hay hueco

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Milhojas de queso y chocolate blanco con helado de frambuesa | 6,00€ |
| Nuestra tarta de queso Afuega'l Pitu                         | 6,00€ |
| "La Torrija" de pan brioche con helado de turrón             | 6,00€ |
| Tarta mousse chocolate                                       | 6,00€ |
| Arroz con leche al estilo asturiano                          | 5,00€ |
| Ensalada fruta de temporada                                  | 5,00€ |

## Como postre, como entrante o como acompañante.

Es un placer disfrutar el sabor de Asturias en cualquier ocasión. Nuestros quesos más especiales te están esperando...

**ipasa página y descúbrelos!**

Carta de alérgenos disponible. Pregunta a nuestro personal



## Saben a beso

nuestros exquisitos quesos

### Vidiago

Leche pasteurizada de vaca  
3 meses curación. Lugar de elaboración: Vidiago.

6,00€

### Ahumado de Pría

Leche pasteurizada de vaca y oveja  
La curación se hace al gusto.  
Lugar de elaboración: Pría.

6,00€

### Peñamellera

Leche pasteurizada de vaca  
Curación a partir de 15 días. Lugar de elaboración: Peñamellera Alta.

6,00€

### Cabrales

Leche cruda de vaca, cabra y oveja  
Curación 3 a 6 meses. Lugar de elaboración: Tielve.

7,00€

### Gamonéu del Valle

Leche cruda de vaca y cabra  
Maduración a partir de 1 mes. Queso artesano.  
Lugar de elaboración: Cangas de Onís.

7,00€

### Varé

Leche pasteurizada de vaca  
Maduración 1 mes. Queso artesano. Lugar de elaboración: Varé, Siero.

7,00€

### Rey Silo

Leche cruda de vaca  
Maduración a partir de 4 meses. Lugar de elaboración: Pravia.

6,00€

### La Chivita

Leche cruda de vaca  
Maduración a partir de 2 meses. Lugar de elaboración: Peñamellera Baja.

7,00€

### De los Beyos

Leche pasteurizada de vaca  
Maduración 3 meses. Lugar de elaboración: Ponga y Amieva.

6,00€

### La Peral

Leche de vaca pasteurizada  
Maduración 5 meses. Lugar de elaboración: Illas.

6,00€

### Tabla de 3 quesos

12,00€

### Tabla de 6 quesos

14,00€

### Tabla de 8 quesos

16,00€

Carta de alérgenos disponible. Pregunta a nuestro personal



Fig. 7 Stamen of *Zamia muricata*.



Pollen sac

Fig. 10

a. ovule

Fig. 9 Carpel of same bearing 2 Ovules.



Ovule

