



El *Restaurante Peñalba* fue inaugurado en 1957 y desde entonces ha mantenido la esencia tradicional de su cocina, evolucionando con nuevos platos y depurados postres hasta configurar un estilo gastronómico muy original y de gran calidad . A la selecta utilización de los productos del mar y de la tierra se une una esmerada maestría que se le ha proporcionado elogios unánimes.

RESTAURANTE PEÑALBA | Puerto de Figueras | 33794 | Castropol | Asturias | España

RESERVAS : 985 636 166



Carta Menú

- 1957 Salpicón de marisco
- 2003 Anchoas de salazón con aceite de perejil vinagreta de pimientos, cebolla confitada y crujiente de queso asturiano
- 2002 Ensalada de bacalao marinado al aceite de eneldo, pimiento y patata confitada
- 2002 Boquerones con ahumado de pría, piñones y emulsión de albahaca
- 1991 Croquetas de ave y jamón
- 2002 Foie de pato fresco con salsa de oporto trufada, gelee de Moscatel, puré de manzana con sidra y crujiente de pan
- 1984 Fabes con almejas en salsa verde
- 1981 Crema de andaricas (nécoras)
- 1999 Fabes con calamares en tinta
- 1999 Mejillones en salsa de cebolletas e infusión de Laurel
- 1958 Almeja fina en salsa marinera
- 1958 Calamares en salsa de tinta
- 1987 Bogavante horneado en aceite de su coral S/M
- 1958 Nécoras del Cantábrico S/M
- 1958 Langostas a dos salsas S/M
- 1961 Caldereta de Langosta, bogavante y pescados de roca (Min. 4 rac) S/M
- 1998 Arroz negro (Min. 2 rac.)
- 1961 Arroz con bogavante y nécora (Min. 2 rac.)
- 2002 Salmonetes de roca con Tapenade de trufa
- 1968 Merluza del pincho a la sidra y aroma azafrán
- 1999 Lubina al horno con espárrago y patata panadera
- 1994 Virrey a la sidra, aroma de azafrán y patata panadera
- 1992 Dorada con refrito de ajos e infusión de vinagre de sidra

Carta Menú

- 1962 Zarzuela de pescados, nécoras y almejas (Min. 2 rac)
- 2000 Solomillo con foie fresco, salsa de trufa y gelee de arándanos
- 1987 Entrecot de ternera con salsa de queso de Cabrales
- 2002 Muslo de pato caramelizado al P.X y crema de patata
- 2003 Degustación de nuestro carro de quesos asturianos, nacionales e internacionales
- 1999 Chocolate caramelizado sobre helado de leche merengada.
- 2001 Copita requesón con puré de manzana y sorbete de mandarina
- 2002 Crema de Arroz con leche, sorbete de limón y crujiente de plátano caramelizado
- 2001 Sopa fría de vainilla con helado de almendra y caramelo de Pedro Jiménez
- 1999 Tarta de queso, crema inglesa y jarabe de arándanos
- 2000 Sufilé de chocolate con naranja confitada e infusión de menta
- 2003 Gelee de café con chocolate blanco, queso mascarpone y vainilla



Platos del Chef

Boquerón Primavera

Boquerón con espuma de remolacha sobre base de espinacas con flores del campo y soja

Bogavante Rapalacois

Bogavante del Cantábrico con gazpacho y cachelos

Copita del Puerto

Copita de crema de queso con mermelada de tomate y tartar de anchoas

Lubina del Eo

Lubina de la Ría con boletus y carpaccio de percebes

Pato Real

Muslo de pato caramelizado con crema de patata y espárragos trigueros

Tosta de Foie

Tosta de foie con agridulces, bañado a la naranja, oporto, trufa, aceite, manzana y sidra

Copita española

Mermelada de cebolla, huevo a 72° y emulsión de patata con trufa negra

Timbal de Anchoa

Timbal de anchoas San Filipo con crujiente de Pría y reducción de perejil

Copita de Requesón

Copita de requesón integrado con manzana, sidra y sorbete de mandarina

Tarta de Pría

Tarta de queso dibujada con caramelo Pedro Ximénez y coronada con crujiente de Pría



Mapa

