

Los precios indicados son por
comensal

I.V.A. incluido

Para reservas

**Teléfono;
985137025**

CAMINO DE LA CARBAYERA 306
33391 - GRANDA, GIJÓN

COMUNIONES 2026




La Carbayera
RESTAURANTE-PARRILLA

Menú nº 1

- Patés de centollo y cabracho
- Embutidos ibéricos
- Frituras variadas
- Cordero a la estaca con patata panadera y ensalada

50€

Menú nº 2

- Sopa de marisco
- Lomo de merluza a la plancha con arroz negro
- Cabritín al horno

56€

Menú nº 3

- Sopa de pixín
- Lenguado relleno de marisco con brocheta de chipirón
- Entrecot a la parrilla

55€

Menú nº 4

- Salpicón de marisco
- Bombón de merluza con su pilpil
- Lechazo de Castilla con patata panadera y ensalada

63€

Menú Infantil

- Frituras variadas (calamares, croquetas, crujientes de pollo)
- Escalopines de ternera

22€

Todos los menús incluyen:

- **Aperitivo de bienvenida:**
 - Plato de Jamón Ibérico
 - Bollo Preñado
 - Tortilla Carbayera
 - Croquetas caseras
- Tarta con helado
- Vinos: Rioja tinto y Rueda blanco
- Aguas minerales, cava, café y licores
- Candy Bar

Lunch de noche

- Cecina con virutas de queso y aceite de oliva
- Tabla de quesos asturianos
- Tiras de calamar
- Croquetas caseras de jamón
- Fritos de pixín
- Burguer Carba
- Variado de postres

27€

*** Si entre los menús señalados no encuentra el de su agrado, comuníquenos su idea para confeccionarle uno a su gusto.**

Otras opciones:

Pescados

Entradas

- 1/2 Bugre con langostinos
- Ensaladilla de centollo
- Langostinos a la plancha
- Pixín alangostado
- Crema de nécoras
- Frixuelo relleno de centollo con salsa americana
- Arroz con bugre
- Cazuela de langostinos con patata inglesa, fritada de pimientos y huevos rotos

- Cachopo de pixín
- Lubina al cava con crujiente de puerro y almendra
- Merluza a la sidra
- Lubina al horno con verduritas
- Rodaballo a la parrilla
- Pixín de ración al horno

Carnes

- Paletilla de lechazo
- Solomillo de ternera a la crema de foie
- Solomillo de cerdo al P.X.
- Carrillera al chocolate
- Pierna de cordero rellena
- Cachopo Carbayera
- Solomillo de ternera al hojaldre