

ENTRANTES

- Pastel de cabracho 16 €
- Croquetas de jamón Ibérico..... 16 €
- Patatas 3 salsas 14 €
- Pollo al ajillo..... 17 €
- Provolone a la parrilla 18 €
- Jamón Cinco Jotas 28 €
(Ibérico 100% Bellota)
- Tabla de embutidos
Cinco Jotas 27 €
(Ibérico 100% Bellota)
- Anchoas de Santoña 23 €
- Calamares frescos 24 €
- Fritos de pixín (Rape) 25 €
- Fritos de merluza 23 €
- Zamburiñas a la plancha (10 uds.) 25 €
- Navajas a la plancha 21 €
- Almejas Sartén/Marinera 27 €
- Langostinos N°1 Plancha/Ajillo 24 €
- Parrillada de verduras de temporada 22 €
- Cachopinos de setas rellenos de
cecina y queso Vidiago 23 €
- Huevos rotos con patatas y gambas 19 €



Variado de tortos (4 uds.) 22 €
Piadillo, cabrales, matachana y huevo.

Mejillones

- A la sidra/Marinera/Vinagreta..... 16 €
- Picantes con gambas..... 18 €

Chipirones

- Fritos/Plancha..... 20 €
- Afogados..... 22 €
- Ahorcados 22 €
- Especial *La Tonada*..... 25 €



Pulpo

- A la gallega 27 €
- Plancha 27 €

DE CUCHARA

- Sopa de marisco 14 €
- Fabada Asturiana 18 €
- Callos en temporada 18 €

ENSALADAS

- Ensalada de cecina 22€
- Pollo crujiente 22€
- Especial *La Tonada* 24€
- Mixta 18€
- Lechuga, tomate y cebolla 11€
- Ensalada de tomate y
ventresca de bonito 26€



PESCADOS

- Merluza a la cazuela o sidra 29€
- Pixín a la plancha 30€
- Lubina plancha/horno S/PM
- Chopa plancha/ajillo (Salvaje) S/PM
- Bacalao plancha 29€
- Bacalao a la Asturiana 31€
- Brochetas de pixín y langostinos 30€
- Cachopo de lenguado relleno de centollo
y gambas 32€
- Virrey/Besugo/Rubiel/Rodaballo S/PM
- Tacos de bonito (en temporada) S/PM
- Ventresca de bonito (en temporada) S/PM
- Bonito a la plancha
o en salsa (en temporada) S/PM
- Rollo de bonito (en temporada) S/PM

PARRILLADAS
DE PESCADO Y MARISCO

(mínimo 2 raciones)

- Caldereta de pescado y marisco 60€/ración
*Bugre, cigalas, langostinos, almejas,
andaricas y 3 tipos de pescados.*
- Parrillada mixta 60€/ración
*Almejas, langostinos, cigalas y
3 tipos de pescado.*
- Parrillada de mariscos *La Tonada* ... 70€/ración
*Cigalas, langostinos, almejas, navajas,
andaricas y Nocla.*
- Parrillada de mariscos *La Tonada*
con bugre..... 85€/ración
*Bugre, cigalas, langostinos, almejas, navajas,
andaricas y Nocla.*
- Parrillada de pescados 55€/ración
3 tipos de pescado.
- Parrillada mixta con bugre 75€/ración
*Bugre, almejas, langostinos, cigalas
y 3 tipos de pescado.*



MARISCOS

- Centollo S/PM
- Centollo del país S/PM
- Bugre del país S/PM
- Andarica/Nécora/Nocla cocida o plancha S/PM
- Berberechos S/PM
- Quisquilla S/PM
- Perceves S/PM
- Orícos (en temporada) S/PM
- Cigala (en temporada) S/PM

ARROCES

- Arroz con bugre 37€/rac.
- Paella de marisco..... 33€/rac.
- Arroz con pulpo y langostinos 35€/rac.



I.V.A. INCLUIDO

10% INCREMENTO
EN TERRAZA

LEYENDA DE ICONOS



CACHOPOS

- Cachopo *La TONADA* 38€
Jamón, setas, queso manchego, espárragos triguero cubierto de la salsa de la Casa (setas, jamón, gambas y almendras al Pedro Ximénez).
- Cachopo de quesos asturianos 35€
El + queso: jamón y una mezcla de quesos asturianos y manzana.
- Cachopo de cecina y queso de cabra 35€
- Cachopo tradicional 35€
Jamón y queso.
- Cachopo a la parrilla 35€
Sin rebasar, directo a la brasa, queso curado de oveja, cecina con cebolla y pimientos caramelizados.



A LA PARRILLA

- Costilla de cerdo Duroc 22€
- ½ Costilla de cerdo 14€
- Criollo 8€
- Matachana 8€
- Churrasco de Angus 26€
- Picaña 27€
- Entrecot Premium 28€
- Solomillo Premium 30€
- Secreto Ibérico a la parrilla 26€
- Paletilla de lechazo (IGP Burgos) 32€
- Ojo de bife argentino 31€
- Escalopines Cabrales. 20€



PARRILLADAS DE CARNE

- Simple (para 2 personas) 50€
Costilla, criollo, entrecot, secreto y churrasco.
- *La TONADA* Carne roja (para 3 o 4 personas) 85€
Ojo de bife, solomillo de vaca, churrasco de Angus, picaña, entrecot de vaca y piña.
- Mixta *Tierra y Mar* (para 2 o 3 personas) 65€
Costilla, criollo, churrasco, matachana, langostinos, zamburinas y chipirones.



CORTES DE VACA MADURADA

- Chulerón 58€/Kg
- T-Bone 58€/Kg
- Tomahawk 60€/Kg



POSTRES

- Tarta de queso 7.50€
- Flan 7.00€
- Arroz con leche 7.00€
- Milhojas *La TONADA* 7.50€
- Tarta de la abuela 7.50€
- Coulán de chocolate con helado 7.50€
- Tarta gijonesa 7.50€
- Torrija con helado 7.50€
- Tarta charlota 7.50€
- Muerte por chocolate 7.50€
- Tarta helada de whisky 7.00€
- Helados (Consultar variedad)



QUESOS

- | | 1/2 | RACION |
|------------------------------------|-----|--------|
| • Queso manchego..... | 8€ | 12€ |
| • Queso Cabrales..... | 8€ | 12€ |
| • Queso La Peral | 8€ | 12€ |
| • Tabla de Quesos Asturianos | | 24€ |

RIOJAS

- Viña Pomal (crianza) 19 €
- Montecillo (crianza) 19 €
- Marqués de Arienzo 19 €
- Sé Feliz (autor) 22 €
- Viña Pomal (reserva) 23 €
- Palacio Villachica 24 €
- Marqués de Riscal (reserva) 25 €
- Vizcarra Viñas Viejas 29 €
- Marqués de Vargas 29 €
- Marqués de Riscal XR (reserva) 30 €
- Muga 32 €
- Barón de Chirel (autor) 100 €

RIBERA DEL DUERO

- Legaris (roble) 19 €
- Malior (roble) 19 €
- Brfego (crianza) 20 €
- Setefz (autor) 25 €
- Palacio de Villachica 26 €
- Páramos de Legaris 28 €
- San Cristóbal 29 €
- Viña Pedrosa 30 €
- Matarromera (crianza) 32 €
- Emilio Moro 32 €
- Dominio de Calogía Roble 48 €
- Malleolus 50 €

OTRAS D.O.

- Chivite Finca Legardeta (Navarra) 20 €
- Enate (crianza Somontano) 20 €
- Casal de Arman (ribeiro) 22 €
- Habla del Silencio (Extremadura) 24 €
- Palacio Villachica (Toro) 26 €
- Mauro (Castilla y León) 50 €
- Abadía Retuerta 52 €
v (Selección especial Castilla y León)

RIÁS BAIXAS

- Camiño Do Rei 19 €
- Leiras 24 €
- Pazo San Mauro 25 €
- Do Ferreiro 25 €
- Mar de Frades 25 €

RUEDA

- Amlna (sobre lias) 18 €
- Legaris 19 €
- Marqués de Riscal (sobre lias) 20 €
- Viña Dammis (verdejo ecológico) 20 €
- José Pariente (sobre lias) 25 €
- Sauvignon Blanc 25 €

GODELLO

- Terra Gargalo 20 €
- Comxuro 22 €
- La Duda (D.O. Monterrei) 24 €

ROSADOS

- Pardevalles (Prieto Picudo) 18 €
- Nubiana (Huesca) 19 €
- Las Campanas (Navarra) 19 €
- Enate (Somontano) 19 €
- Palacio Villachica (D.O. Rioja) 20 €

SIDRA, CAVAS Y ESPUMOSOS

- ARS Collecta Blanc de Blanc (cava) ... 25 €
- ARS Collecta Rosé (cava) 25 €
- Juvé & Camps (reserva familia) 30 €
- AT Roca Rosado 30 €
- Laurent Perrier (champagne) 65 €
- Ayala (champagne) 75 €
- Bollinger Especial (champagne) 90 €
- Agustí Rosé (champagne) 90 €
- Bollinger Rosé (champagne) 100 €
- Laurent Rosé (champagne) 100 €

En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 informamos sobre la presencia de alérgenos que contienen o pueden contener nuestros platos.

Por la naturaleza de nuestro trabajo en la cocina, no podemos garantizar ausencia total (PPM) de gluten u otros alérgenos en ningún plato.

En este restaurante se elaboran productos que pueden contener trazas de gluten, crustáceos y moluscos, pescados, huevo, cacahuetes, soja, leche, frutos con cáscara, apio, mostaza y sésamo.

Platos adaptables a alergias e intolerancias alimentarias del comensal.

