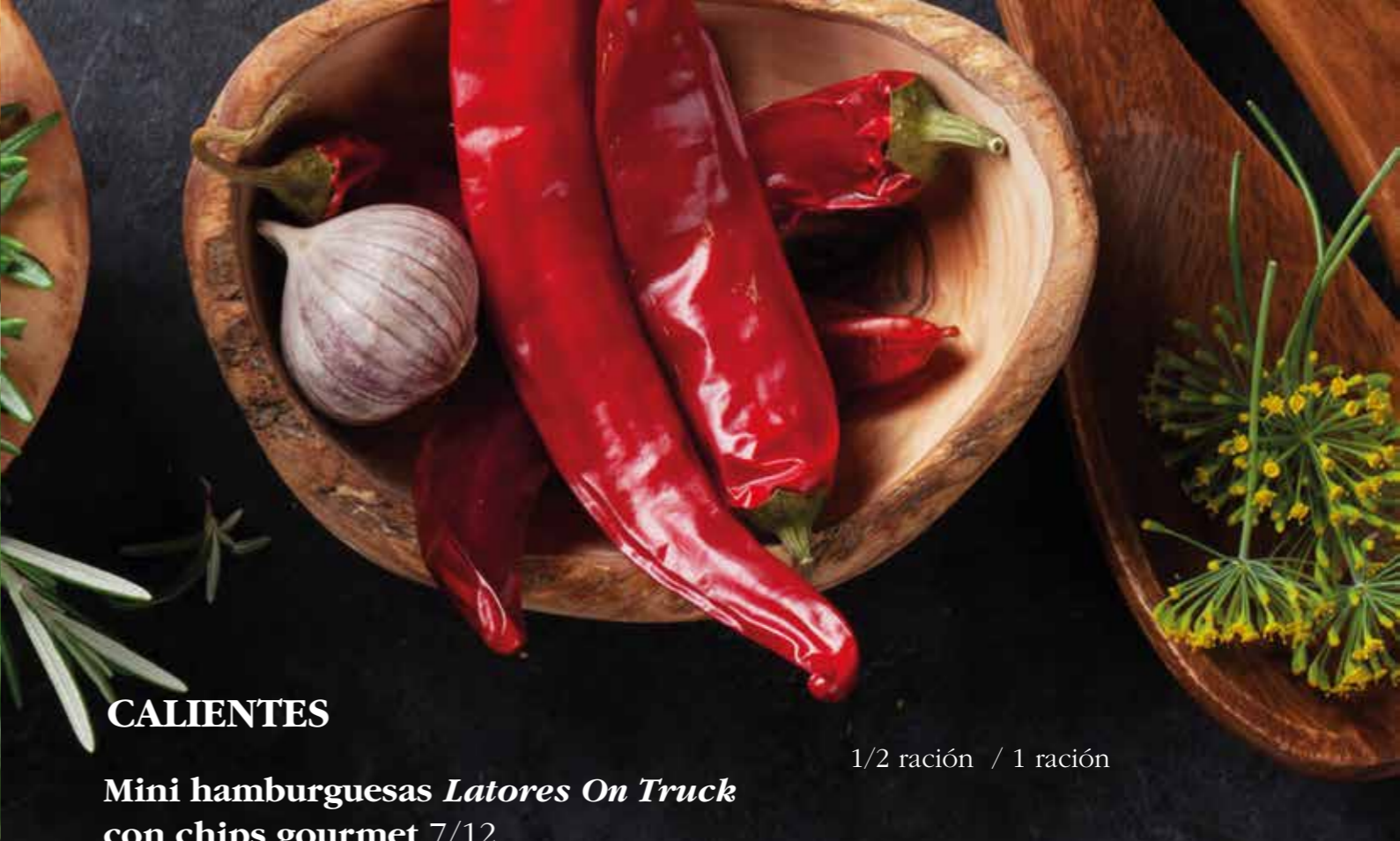




Latores 
Restaurante



Entradas

1/2 ración / 1 ración

Jamón ibérico de bellota 100% reserva de familia 14/22

Pimientos asados en casa, del Bierzo D.O., con anchoas y boquerones de Santoña y espuma de cebolla roja caramelizada 18

Cecina de León Gran Reserva con dados de foie, confitura de higos, kikos y crocanti de almendra 11.50/18.50

Ensalada de pollo de corral marinado con nuestro toque en salsa parmesana y mostaza de Dijon 11/16

Bonito del cantábrico casero con mezclum de lechugas, cebolla caramelizada y ali-Oli de pimientos del piquillo 12/18

CALIENTES

1/2 ración / 1 ración

Mini hamburguesas *Latores On Truck* con chips gourmet 7/12

Nuestros nuggets caseros de pollo de corral con parmesano en dorito crujiente y nuestra salsa secreta 5/9

Calamares frescos de potera a la romana con tártara 10/15

Calamares frescos de potera en su tinta, receta M^a Paz 10/18

Croquetas caseras al estilo de Latores con mermelada de tomate fresco y jalapeño 6/10

Selección de verduras de temporada en tempura con nuestra salsa romesco y parmesano 8/14

Pulpo de *pedreru T1* a la parrilla con patatas revolconas, pimentón choricero y aceite de oliva virgen extra 18

Fritos de pixin (rape) de barriga negra con espuma de mayonesa de lima 12/20

Revuelto de merluza del cantábrico con caviar de oricios y huevos de corral 10/16

Cazuela Mar y Tierra 18,50



Pescados y Carnes

Lubina de Avilés a la plancha al ajo sobre risotto de aguacate y cilantro con cítricos 24

Lomo de lubina de Avilés gratinada al queso azul de Tineo 24

Cachopo de merluza del cantábrico con queso de vidiago, ibérico pata negra y almejas de la ría 20

Merluza del Cantábrico al vapor con verdinas, langostinos y aire de limón 22

Pixin de barriga negra a la ondarresa 22

Pixin alangostado con verduras en tempura y su salsa rosa 24

Bacalao a baja temperatura con calamares en su tinta y espuma de naranjas 20

Carnes a la brasa:

Chorizo criollo a la brasa 4

Costillas de rabadal confitadas y a la brasa 14

Panceta a la brasa con salsa de mostaza antigua y especias 12

Churrasco de vaca con pimientos del padrón 16

Chuletón de vaca asturiana selección premium con 50 días de maduración, tomate pera asado con pimientos (mín. 1 kg.) 35

T-bone de vaca asturiana selección premium con 50 días de maduración, tomate pera asado con pimientos (mín. 1 kg.) 40

Pollo picantón al limón a la brasa 12

Secreto de cerdo a la brasa con patatas panaderas 14

Parrillada de carnes con pimientos italianos braseados (mín 2 rac.) 16,50

Carre a la brasa de lechal con verduras salteadas 16

Solomillo de novilla a la brasa con panaderas y pimientos del piquillo confitados 24

Carnes cocina:

Tacos de ternera asturiana al cabrales con panaderas 16

Cachopo de ternera asturiana especial *Latores* con patatas revolconas 19

Paletilla de lechal a baja temperatura con patata panadera y pimientos del bierzo caseros 24

Especial solomillo de novilla hojaldrado con jamón y foie sobre setas a la crema 26

Callos de ternera, receta de M^a Paz 16



Arroces y fideuas

Mínimo 2 raciones

Paella de marisco 20

Arroz Caldoso “especial latores” 18

Arroz con Carabineros gigantes 25

Arroz con bogavante 20

Arroz minero con Calamares en su tinta 18

**Fideua minero con calamares de potera
y mejillones de la ría acompañado con su Ali-Oli** 18

**Fideua de fumet de pescado con langostinos,
calamares y almejas** 19


Cocidos y guisos

**Fabada asturiana con nuestro compango curado
en Torrestio** 15

**Pote asturiano de berzas con nuestro compango
curado en Torrestio** 13

Garbanzos de Fuentesauco con bogavante 18

Fabas verdinas con almejas de la ría y langostinos 18



Menús

Menú del día (individual por adulto, no se podrá compartir)

Entrante, primer plato, segundo plato, postre
y bodega de la casa Rioja crianza.

De lunes a viernes 15

Sábado y domingo 22

Menú infantil (individual por niño, no se podrá compartir)

Plato principal, postre y bebida

Plato principal a elegir:

Hamburguesa especial *Latores Kids*

Escalope de pollo con patatas

Arroz blanco con huevo frito y tomate

Macarrones a la super salsa de carne *Latores*

Postres: tarrina de helado, flan casero o Colacao

De lunes a viernes 8

Sábado y domingo 11

Información y reservas:

Tel. 985 27 57 99

info@latores-amparo.com

www.facebook.com/restaurantelatores

www.restaurantelatores.com



Restaurante Latores dispone de:

Protocolo especial para clientes celíacos y platos para celíacos y alérgicos (avisar al Maitre).

Además: carta en braille, cargadores de móviles, gafas de lectura de 1 a 3 dioptrías, Wifi.

IVA INCLUIDO EN TODA LA CARTA.

Postres

Nuestro tocinillo de cielo sobre sopa de coco
y dados de piña fresca 4

Tarta de milhojas de crema, con moras silvestres
y arándanos negros, y crema helada de chocolate Grand Cru 72% 4

Brownie de chocolate y nueces con helado de almendra
y turrón de jijona, sobre sopa de natillas 4

Tarta de frixuelos de crema, bañada de chocolate a la naranja 4

Tarta de queso tradicional al horno con coulis de fresas 4

Tarta de limón al horno sobre base de oreo y gelatina de chocolate 4

Arroz con leche casero con su trufa de canela 4

Mousse de chocolate “Valrhona” emulsionada, frutos del bosque 4

Copa Peñasanta *Latores* con cacahuètes salados
y su licor de huevo 4

Surtido Postres Caseros 10



Combinados

GIN TONIC PREMIUM

Dioni-Tonic

Martin Miller, tabasco, pimienta rosa, pomelo, canela, enebro 6

Gin Tonic Perfecto

Tanqueray Rhanpur, lima, limón 6

La del pepino

Hendrick's, pepino, rosas y aire cítrico 6

La de todos

Cytadelle, anís estrellado y aire cítrico 6

La espectacular

G'vine Floraison, uva y regaliz de palo 7

La del bosque

Brockman's, corteza de pomelo y arándano negro 7

Bruni Collins (campeón del mundo) 7

Tónica Premium 1

Mojito *canalla* especial Latores 5

Cuba-libre prohibido 8

