

el BODEGÓN

de Teatinos • 1955

sabor a
tradición

Desde
1955

Aquel Bodegón en el barrio de Teatinos... con sus barricas y vinos a granel, donde los paisanos se reunían en tertulia a tomar un vino, acompañado de cacahuètes, vedado a las muyeres, llamado por aquel entonces "El Chato" se fue transformando con el paso del tiempo, hasta llegar a la que hoy es nuestra casa de comidas, de cocina tradicional.

Pasarse y no probar los exquisitos callos, sería un sacrilegio. En el Bodegón de Teatinos se consolida una larga tradición familiar vinculada a la gastronomía asturiana, el buen hacer de Rosario, que cuidó con esmero los fogones toda su vida, una tradición que ha sabido inculcar a sus hijos.

Todo el personal desea que se sienta como en su casa, ofrecerle lo mejor de nuestro saber y de nuestra cocina.

el BODEGÓN
de Teatinos

Entrantes

	Media	Ración	
Pastel de cabracho con fina mayonesa.....	10	14	
Pastel de pulpo con aceite de oliva y pimentón.....	10	14	
Degustación de nuestros dos pasteles	10	14	
Boquerones con aceite de oliva y ajo		11,5	
Anchoas artesanales		17	
Cazuela de gambas al ajillo		16,5	
Croquetas de jamón ibérico (10 unidades).....		12	

De la huerta

	Media	Ración	
Ensalada tradicional	6	9	
Ensalada mixta	10	14,5	
Ensalada César	10	14,5	
Ensalada de pollo y nueces	11	15,5	
Ensalada de cecina y queso de cabra	11	15,5	
Espárragos gruesos “Cojonudos” D. Navarra		14,5	
Parrilla de verduras (calabacín, berenjenas, setas, espárragos trigueros, tomate y cebollín)		15,5	

Embutidos y quesos

	Media	Ración	
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo	15	23	
Lomo ibérico de bellota	12	18	
Cecina de león	12	18	
Chorizo Alto Aller	6	9	
Queso La Peral con nueces y membrillo	7	10	
Queso Cabrales con nueces y membrillo	7	10	
Queso Manchego semicurado	7	10	

Nuestras tablas

	Media	Ración	
Embutidos de bodega			
Jamón, cecina, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego	13	19	
Embutidos ibéricos de bellota			
Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego.....	16	24	
Quesos asturianos			
Cabrales, Vidiago, La Peral y Afuega'l pitu.....	12	18	

Potajes de cuchara

	Cazuela	Ración	
Fabada asturiana con su compango.....	10	15	
Pote asturiano con su compango.....	10	15	
Garbanzos con bacalao y espinacas	10	15	
Sopa de marisco		14	   
Consomé de marisco		5,5	   

Arrocería a la brasa

TIEMPO DE ESPERA 30 MINUTOS. MÍNIMO 2 RACIONES

		Ración	
Arroz de pitu caleya		16,5	
Arroz de carrilleras ibéricas		16,5	
Arroz con rabo de buey		16,5	
Arroz negro con calamares de potera		16,5	   
Arroz marinero, pulpo, chipirones y gambas		17,5	  

Del mar

	Ración	
Chipirones fritos al ajillo	15,5	
Calamares de potera fritos	17,5	
Fritos de merluza de avilés	17,5	 
Fritos de bacalao con pisto	17,5	 
Calamares de potera guisados en su tinta con arroz blanco o patatinas...	18,5	   
Bacalao al horno de brasa con verduras	19,5	
Merluza de avilés en salsa marinera con gambas y almejas	19,5	   
Merluza de avilés al horno con verduras de la huerta	19,5	
Cazuela de pulpo con gambas	20,5	 

Revueltos hechos a sartén

	Ración	
De setas con brotes de ajetes y gambas	16	  
De chipirones y gambas	17	     

Especialidades de la casa

"Pasarse por El Bodegón y no probar los exquisitos callos sería un sacrilegio"

	Media	Ración
Callos del Bodegón "Al estilo Oviedo"	13,5	17,5
Callos con huevos y patatas fritas	18	
Uñitas de cerdo con langostinos	18	
Callos de pulpo "Al estilo A Feira"	18	
Bandeja de patatas fritas	3,5	5

Del pueblo

Picadillo casero con huevos y patatinas	14	
Chorizo casero con huevos y patatinas.....	14	

Nuestros cachopos

...Acompañados de patatinas o ensalada

	Ración	
Cachopo de ternera tradicional (Jamón reserva, queso y pimientos del piquillo).....	18,5	  
Cachopo de pescado (Lenguado, jamón reserva y queso).....	18,5	 
Cachopo de setas (Jamón reserva y queso Manchego)	18,5	 

Las sartenes del Bodegón

Patatas tres salsas (Ali-oli, Cabrales y brava).....	Ración 12,5	 
Huevo rotos con patatas y jamón.....	13,5	
Huevo rotos con patatas, gambas y gula	16	  
Huevo rotos con patatas y callos Bodegón.....	18	

Tabla de tortos

Variedad de tres tortos de maíz	Ración 16
· Con pisto y huevo 	
· Con cecina y queso de cabra 	
· Con picadillo al Cabrales 	

Tortilla del Bodegón

Tortilla de patata

Pídala a su gusto: Con o sin cebolla, poco hecha	Ración
al punto, muy hecha	14 

Carnes seleccionadas

...Acompañados de patatas fritas o ensalada

	Ración
Chorizo criollo (unidad).....	6
Lacon a la brasa	16
Costilla de cerdo selecta crianza tradicional	17
Churrasco de novilla selección (400 gr. aprox.)	17
Entrecot de novilla selección (350 gr. aprox.)	19
Chuletón de vacuno selección (1Kg. aprox.)	32,5
Parrillada de carnes (Para dos personas)	
Chorizo rojo, chorizo criollo, costillas de cerdo selectas, entrecot de novilla, churrasco de novilla, lacon, patatas fritas y pimientos del piquillo	42,5



Carnes de cocina

	Ración	
Escalope de pollo	12,5	 
Bistec de ternera a la plancha	13,5	
Escalope de ternera	14,5	 
Escalopines al queso cabrales	16	  

Carnes guisadas a fuego lento

...Acompañados de patatinas

	Ración
Ternera gobernada al estilo Oviedo	16,5
Carrilleras ibéricas	16,5
Pitu de caleya	16,5
Rabo de buey	16,5
Jabalí de caza	16,5

Para endulzarte

	Ración	
Arroz con leche requemado o con canela.....	5	
Flan de nata	5	 
Tarta de queso	5,5	  
Tarta Maria Luisa	5,5	   
Tarta de chocolate	6	 
Helado de turrón Diego Verdú	6,5	  
Tarta al Whisky	6,5	  
Sorbete de limón	6,5	
Magnum almendrado	4	   

ALERGENOS

 Cereales que contengan gluten	 Cacahuets y productos a base de cacahuets	 Mostaza y productos derivados
 Crustáceos y productos que provengan de crustáceos	 Soja y productos a base de soja	 Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
 Huevos y productos a base de huevo	 Leche y sus derivados (incluida lactosa)	 Moluscos y productos a base de moluscos
 Pescado y productos a base de pescado	 Frutos de cáscara	

Si tuviera alguna duda sobre la composición de algún plato o alérgeno, consulte al servicio de sala.

· Ración de pan 1,20€ · Ración de pan sin gluten 1,80€.
 · Algunos de nuestros platos se pueden realizar sin gluten y/o sin lácteos.
 · El servicio en terraza se incrementará 0,20€ por artículo.
 · Precios IVA incluido.
 · Según dispone el artículo 8 de la Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, este restaurante facilita al consumidor que se pueda llevar, sin coste, los alimentos que no haya consumido. Se emplearán para ello envases aptos para el uso alimentario, reutilizables o fácilmente reciclables.
 Los precios de los envases son: Bolsa 0,20€ unidad / Envase 0,50€ unidad.



C/ Puerto San Isidro, 17 · Oviedo · 985 28 00 74
www.elbodegondeteatinos.com

el BODEGÓN
de Teatinos · 1955

Acceda a nuestra carta
escaneando el QR
Y para navegar...

WIFI: EL BODEGÓN DE TEATINOS

