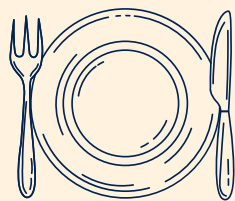


CASA Kurde



Lo de siempre, pero distinto.

PARA COMENZAR

Queso Cabrales D.O.P | 10.00

Con compota de manzana casera y nueces.

Local blue cheese with roasted apple sauce and nuts.

Queso de “la cueva de Llonín” | 15.00

Queso de vaca tipo camembert, fundido al horno con un chorrito de AOVE y orégano.

Cow's milk cheese melted in the oven with a dash of EVOO and oregano.

Dip de queso de cabra | 13.00

Crema de queso de cabra con totopos de maíz para dipear.

Goat cheese cream served with corn chips (totopos) for dipping.

Cecina de Black Angus | 18.00

Dried aged black Angus (cured meat)

Gnocchi de patata | 15.00

Con salsa suave de cabrales y hongos.

Gnocchi with soft cabrales blue cheese sauce and mushrooms.

Ensalada de pimientos asados | 17.00

Pimientos asados en la casa, cogotes de bonito y cebolla caramelizada.

House-roasted peppers, white tuna neck and caramelized onion salad.

Carpaccio de tomate | 17.00

Tomate fresco cortado en carpaccio con pescados ahumados y parmesano.

Tomato carpaccio | Fresh local tomato cut in carpaccio with small pieces of diferent smoked fish.

Anchoas “Don Bocarte” | 20.00

“Don Bocarte” anchovies | Cantabrian cured/salted anchovies fillets in olive oil.

Zamburiñas | 18.00

(Vieiras) braseadas, en su jugo.

Scallops | Braised in their own juice.

Pulpo de pedrero | 22.00

A la plancha, con su gallega y parmentier.

Grilled octopus | With olive oil, paprika and creamy mashed potatoes.

CARNES

Entrecot | 23.00

*De vacuno mayor asturiano.
Grilled Entrecot from Asturian beef.*

Solomillo de ternera | 25.00

*Medallón de solomillo de ternera a la plancha.
Grilled veal sirloin.*

Solomillo de ternera con foie | 28.00

*Medallón de solomillo a la plancha con foie y salsa de oporto.
Grilled veal sirloin with foie and oporto wine sauce.*

Cachopo Casa Xurde (para compartir) | 35.00

*Relleno de jamón, queso de vaca, queso de cabra y cebolla caramelizada.
(FOR SHARING) Two beef fillet filled with ham, cow cheese, goat cheese and caramelized onion,
breadcrumb | Grilled and crispy.*

Pluma ibérica braseada | 22.00

*Con compota de manzana casera.
Iberian feather | (Special cut of Iberian pork meat) Braised with roasted apple compote.*

Confit de pato | 17.00

*Con salsa de frutos rojos.
Duck confit | With red fruits sauce.*

Todas las carnes vienen
acompañadas de patatas.
All meats are served with fries

Salsa extra | 2.00
Extra sauce | 2.00

Envase para llevar | 0.50
Take away container | 0.50

PESCADOS

Lomo de bacalao | 19.00

*sobre guiso de callos de tenera.
Cod loin | With homemade beef tripe stew, Surf and turf.*

Pescado del día | s/r

*Consulta los fuera de carta.
Catch of the day | ask daily specials.*

Consulte alérgenos con nuestro personal.

POSTRES

Crema de queso | 6.50

Con frutos rojos.

Whipped cheese cream with raspberry coulis and red fruits.

Arroz con leche | 6.50

Tradicional, cremoso y requemado.

Traditional creamy and caramelized ricepudding

Tarta de queso horneada | 7.00

La de Julio, la de siempre.

Cheesecake with blueberries.

Muerte por chocolate | 7.00

Bizcocho de chocolate, crema de chocolate y chocolate fundido, con helado de frambuesa.

Chocolate sponge cake filled with chocolate and cover in melted chocolate with raspberry icecream.

Vasito de yogur | 4.00

Con arándanos.

Artisan yogurt with blueberries.

Sorbete de sidra | 6.00

Con reducción de manzana verde y nueces.

Cider sorbet with green apple sauce and walnut.

Helado artesano | 5.00

Pregunta sabores disponibles.

Artisan ice-cream.

Degustación de queso Cabrales | 5.50

Trocito de queso acompañado de compota de manzana.

Small portion of cabrales blue cheese with roast apple sauce.