Javitxus

ENSALADAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

Tomate de temporada aliñado	*12,00 €*
Ensalada LTC (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA)	*9,00 €*
Ensalada Frutos del Mar	*14,50 €*
Ensalada Cecina y Queso de cabra	*15,00 €*
Ensaladilla Rusa Javitxus	*11,50 €*

****

EMBUTIDOS Y CONSERVAS

Tabla de embutidos de Vaca "Txogitxu"	*22,00 €*
Cecina de Vaca Premium "Txogitxu"	*23,00 €*
Tabla de Quesos Asturianos	*18,00 €*
Anchoas de Llanes sobre Pan de Brasa	*19,00 €*

****

ABRIENDO BOCA

Pastel de Cabracho	*12,50 €*
Pimientos rellenos de Morcilla de Matachana	*14,50 €*
Revuelto de Champis con Jamón	*14,00 €*
Croquetas de Ibérico	*13,50 €*
Chorizo a la sidra	*11,00 €*
Tortilla de Bacalao	*13,50 €*
Almejas en salsa verde	*24,00 €*
Bocartes salteados con ajo y piparra	*15,50 €*
Molleja de Ternera a la brasa	*12,50 €*

****

DE CUCHARA

Fabada Asturiana	*16,00 €*
Pote Asturiano	*14,00 €*
Crema de Nécoras	*15,00 €*
Sopa de Pescado y Marisco	*11,00 €*

TODOS LOS PRECIOS LLEVAN EL 10% DE IVA INCLUIDO

Javitxus

DE LA MAR

Txipirones en su tinta ---------- *24,00 €*
Merluza de pincho a la cazuela ---------- *23,00 €*
Cogote de Merluza a la brasa ---------- *28,00 €*
Fritos de Pixin / Merluza ---------- *22,00 €*

****

PESCADOS DEL CANTÁBRICO A LA BRASA

Pescado salvaje a la brasa en piezas enteras para compartir con su sofrito a la Donostiarra de ajo y piparra

Rodaballo ---------- *s/m*
Rape ---------- *s/m*
Besugo ---------- *s/m*
Lubina ---------- *s/m*
Virrey ---------- *s/m*
Mero ---------- *s/m*
Lenguado ---------- *s/m*
Cabracho ---------- *s/m*
Ventresca ---------- *s/m*

****

ARROCES MÍNIMO 2 PERSONAS

Arroz con Pitu de Caleya ---------- *25,00 €/pers*

Arroz con Liebre ---------- *24,00 € /pers*

TODOS LOS PRECIOS LLEVAN EL 10% DE IVA INCLUIDO

Javitxus

CARNES Y GUISOS

Cachopo de Cecina y Queso de cabra ---------- *25,00 €*
Escalope de ternera al cabrales ---------- *17,50 €*
Albóndigas de la Abuela ---------- *15,00 €*
Manitas de Cerdo a la crema Vizcaína ---------- *16,50 €*
Callos de Ternera con su Pata y Morro ---------- *16,00 €*
Carrilleras en estofado de sidra ---------- *20,00 €*

****

CARNES A LA BRASA

Chorizo Criollo ---------- *6,00 €*
Lágrimas de Porco Ibérico ---------- *18,00 €*
Croca de Añojo ---------- *21,00 €*
Entrecote de Vaca ---------- *26,50 €*
Chuleta de Vaca ---------- *68 €/kg*
Chuleta de Vaca Raza ---------- *s/m*

Cabrito Asado en brasa ---------- *26,00 € /pers*
Por encargo – mínimo 2 pers.

****

TODOS LOS PRECIOS LLEVAN EL 10% DE IVA INCLUIDO

Javitxus

MENÚ ASTURIANO FIN DE SEMANA

PRECIO : 25€

Primeros (a elegir)

Fabada Asturiana Pote Asturiano
Pastel de Cabracho
Ensalada de Endivias y Queso azul
Sopa de Pescado y Marisco Croquetas de Jamón

Segundos (a elegir)

Escalopines de ternera al cabrales
Carrilleras en estofado de sidra
Lágrimas de Porco Ibérico a la brasa
Albóndigas de la Abuela Merluza a la Sidra

Postres (a elegir)

Arroz con leche
Peras al vino
Flan de Huevo casero
Pudding de Manzana

NO SE SIRVEN MEDIOS MENÚS NI SE COMPARTE MENÚ.

DISPONEMOS DE CARTA.

EL MENÚ INCLUYE PAN , BEBIDA Y POSTRE O CAFÉ

TODOS LOS PRECIOS LLEVAN EL 10% DE IVA INCLUIDO

Javitxus

POSTRES

Flan de Huevo ---------- *5,00 €*

Arroz con leche ---------- ---------- *6,00 €*

Tarta de Queso ---------- *6,50 €*

Peras al vino ---------- *5,50 €*

Tarta de Galleta al caramelo ---------- *6,00 €*

Tarta de Santiago ---------- *6,00 €*

Pudding de Manzana ---------- *5,50 €*

Tarta de la Abuela ---------- *5,50 €*

Helados

TODOS LOS PRECIOS LLEVAN EL 10% DE IVA INCLUIDO

Javitxus

MENU / CARTE

SALADS & SEASONAL VEGETABLES
SALADES ET LÉGUMES DE SAISON

- **Seasonal Tomato Salad**
  Salade de Tomates de Saison **12.00€**
- **Lettuce, Tomato, and Onion Salad**
  Salade Verte (Laitue, Tomate, Oignon) **9.00€**
- **Cured Beef Ham & Goat Cheese Salad**
  Salade de Cecina de Bœuf et Chèvre Frais **15.00€**
- **Seafood Salad**
  Salade de Fruits de Mer **14.50€**
- **Classic Russian Salad** *(Potatoes, Carrots, Eggs, Tuna, Mayo*)
  Salade Russe Traditionnelle *(Pommes de terre, carottes, œufs, thon, mayonnaise)* **11.50€**

CHARCUTERIE & CURED MEATS
CHARCUTERIE ET FROMAGES

- **Asturian Beef Charcuterie Board**

Planche de Charcuterie de Bœuf Asturienne **22.00€**

- **Premium Cured Beef Ham (Cecina)**

Cecina de Bœuf Premium **23.00€**

- **Local Asturian Cheese Board**

Planche de Fromages Affinés des Asturies **18.00€**

- **Llanes Anchovies on Toasted Bread**

Anchois de Llanes sur Pain Grillé **19.00€**

Javitxus

STARTERS

ENTRÉES

- Cabracho (Scorpion Fish) Terrine

Terrine de Cabracho (Rascasse) **12.50€**

- Stuffed Peppers with Black Pudding

Poivrons Farcis au Boudin Noir Traditionnel **14.50€**

- Scrambled Eggs with Wild Mushrooms

Brouillade d'Œufs aux Champignons Sauvages **14.00€**

- Artisanal Ham Croquettes

Croquettes de Jambon Maison **13.50€**

- Chorizo Cooked in Asturian Cider

Chorizo Mijoté au Cidre Asturien **11.00€**

- Traditional Cod Omelette

Omelette Traditionnelle à la Morue **13.50€**

- Clams in Green Sauce

Palourdes à la Sauce Verte **24.00€**

- Crispy Fried Anchovies

Anchois Frits Croustillants **15.50€**

- Sautéed Veal Sweetbreads

Ris de Veau Sautés **12.50€**

SOUPS & TRADITIONAL STEWS

SOUPES & POTAGES TRADITIONNELS

- Fabada Asturiana (Authentic Bean Stew

Mijoté traditionnel de haricots blancs) **16.00€**

- Pote Asturiano (Traditional Cabbage & Bean Soup

Soupe traditionnelle aux choux et haricots) **14.00€**

- Rich Crab Soup

Soupe de Crabe Maison **15.00€**

- Fish and Seafood Soup

Soupe de Poissons et Fruits de Mer **11.00€**

Javitxus

FROM THE SEA

CÔTÉ MER

- Local Squid in its Own Ink

Encornets dans leur Encre — **24.00€**

- Traditional Stewed Hake

Colin (Merlu) en Ragoût — **23.00€**

- Grilled Cantabrian Hake

Colin (Merlu) Grillé — **28.00€**

- Crispy Battered Monkfish or Hake

Beignets de Lotte ou de Colin — **22.00€**

GRILLED WHOLE FISH (To Share)

POISSONS ENTIERS GRILLÉS (À Partager)

- Turbot — Market price / Prix du jour
- Monkfish / Lotte — Market price / Prix du jour
- Sea Bream / Dorade — Market price / Prix du jour
- Sea Bass / Bar — Market price / Prix du jour
- Hake / Colin (Merlu) — Market price / Prix du jour
- Kingfish / Tassergal — Market price / Prix du jour
- Scorpion Fish / Chapon de Mer — Market price / Prix du jour
- Sole — Market price / Prix du jour
- White Tuna (Bonito) / Thon Blanc (Bonite) — Market price / Prix du jour

---

RICE DISHES (Minimum 2 People)

PLATS DE RIZ (Minimum 2 Personnes)

- Traditional "Pitu de Caleya" Rice (Free-Range Chicken)

Riz au "Pitu de Caleya" (Poulet fermier) — **25.00€ / pers.**

- Wild Hare Rice

Riz au Lièvre de Chasse — **24.00€ / pers.**

Javitxus

MEAT DISHES

PLATS DE VIANDE

- Asturian Cachopo (Stuffed Beef Steak)

Cachopo Asturien (Escalope de bœuf farcie) — **25.00€**

- Veal Escalope in Local Cheese Sauce

Escalope de Veau, Sauce au Fromage Local — **17.50€**

- Homemade Meatballs in Gravy

Boulettes de Viande Maison en Sauce — **15.00€**

- Battered Pig's Trotters

Pieds de Porc Panés — **16.50€**

- Traditional Beef Tripe Stew /

Tripes de Bœuf à la Mode Asturienne — **16.00€**

- Slow-Cooked Beef Cheeks in Cider

Joues de Bœuf Mijotées au Cidre — **20.00€**

FROM THE GRILL

GRILLADES AU FEU DE BOIS

- Grilled Sausage

Saucisse Grillée — **6.00€**

- Sliced Pork Entrecote

Entrecôte de Porc Émincée — **18.00€**

- Beef Sirloin

Faux-Filet de Bœuf — **21.00€**

- Premium Beef Entrecote

Entrecôte de Bœuf Premium — **26.50€**

- Beef T-Bone Steak

Côte de Bœuf (T-Bone) — **68.00€ / kg**

- Premium Aged Beef T-Bone Steak

Côte de Bœuf Premium Maturée — **Market price / Prix du jour**

- Grilled Goat **(Ordered in advance - Min. 2 pers.)**

Chevreau Grillé (Sur commande - Min. 2 pers.) — **26.00€ / pers.**

Javitxus

WEEKEND ASTURIAN MENU
MENU ASTURIAN DU WEEK-END

Price / Prix: 25.00€

1 First Course

Choose one:	Plat au choix:
✓ Authentic Asturian Bean Stew	Fabada Asturiana (Mijoté de haricots)
✓ Traditional Cabbage & Bean Soup	Pote Asturiano (Soupe au chou)
✓ Cabracho (Scorpion Fish) Terrine	Terrine de Cabracho (Chapon de mer)
✓ Artisanal Blue Cheese Salad	Salade au Fromage Bleu Local
✓ Fish and Seafood Soup	Soupe de Poissons et Fruits de Mer
✓ Artisanal Ham Croquettes	Croquettes de Jambon Maison

==========

2 Second Course

Choose one:	Plat au choix:
➢ Veal Escalope in Local Cheese Sauce	Escalope de Veau, Sauce au Fromage Local
➢ Slow-Cooked Beef Cheeks in Cider	Joues de Bœuf Mijotées au Cidre
➢ Homemade Meatballs	Boulettes de Viande Maison
➢ Sliced Pork Entrecote	Entrecôte de Porc Émincée
➢ Fresh Hake in Cider Sauce	Colin (Merlu) à la Sauce au Cidre

==========

3 Dessert

Choose one:	Dessert au choix:
❖ Asturian Rice Pudding	Riz au Lait à l'Asturienne
❖ Pears Poached in Wine	Poires Pochées au Vin
❖ Traditional Egg Custard	Flan aux Œufs Traditionnel
❖ Homemade Apple Pudding	Pudding aux Pommes Maison