

carta



125 AÑOS

La Buena Cocina del Norte



*Ganador de
= 2015 =*



tripadvisor®

CERTIFICADO *de* EXCELENCIA

Otorgado a

Sidrería A Cañada

Según la siguiente puntuación, otorgada por los clientes en TripAdvisor



A handwritten signature in black ink, which appears to read "Steve Kaufer".

Stephen Kaufer, Fundador y CEO, TripAdvisor

ES-12007



Embajadores de la Gastronomía Asturiana 2015 por el
Ilustrísimo Ayuntamiento de Oviedo

Primer Premio al Mejor Pulpo á Feira de Madrid por la
Real Cofradía de Amigos del Pulpo Gallego

Finalista y Distinguido con el 4º puesto en los Concursos
a la Mejor Fabada de Madrid 2015 y Mejor Fabada del
Mundo

Finalista del Campeonato 2014 de la Comunidad de Madrid
del Mejor Cachopo, con mención especial al más original

Premio a la Mejor Cazuela del Mar en la Iª Ruta de la
Sidra y la Cazuela de Madrid

Escanea con tu smartphone el código QR para
conocer los ingredientes y alérgenos de cada
plato y enterarte de promociones y novedades.



para arrancar



Auténticas anchoas de Getaria en aceite de oliva virgen extra	12,90 €	⊗
Ensalada de la huerta	5,90 €	⊗
Ensalada de pimientos asados al roble con ventresca del Cantábrico	7,90 €	⊗
Ensalada de queso de cabra con pasas, cherrys horneados y vinagreta de miel de caña	6,90 €	⊗

nuestras cazuelitas

Patatas rabiosas con pimientos de Padrón	5,50 €	⊗	🌿
Choricitos a la sidra	5,50 €	⊗	
Patatas a la asturiana (con crema Cabrales a la sidra)	5,90 €	⊗	

nuestras taboitas



Pulpo á Feira	15,90 €	⊗	🌿
Premio al Mejor Pulpo á Feira de Madrid	5,90 €	⊗	
Lacón a la gallega con pimientos	5,50 €	⊗	🌿
Pimientos de Padrón	5,50 €	⊗	🌿



nuestra cuchara

Fabada asturiana

13,90 € (X) (U)

Auténticos callos asturianos

12,90 € (X)

Pisto con jamón de pato y virutas de Queso Idiazábal

7,50 € (X)

Menú fabada

Patatas asturianas

(U) Fabada asturiana

Dos postres

Botella de sidra

25 €



canapés tamaño vasco

Bacalao ahumado casero "Getaria"

5,90 €

Solomillitos ibéricos con cebolla confitada o Cabrales

5,90 €

Asadillo de pimientos con ventresca

5,90 €



con dos huevos

Huevos rotos al gusto con jamón o choricitos a la sidra

5,90 € (X)

Huevos rotos con picadillo de jabalí

7,90 € (X)

Huevos rotos con Cabrales

7,90 € (X)



menús

CACHOPO ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADA DE LA HUERTA, PATATAS, PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE LODOSA BRASEADOS, DOS SALSAS, UNA BOTELLA DE NUESTRA SIDRA NATURAL Y PARA FINALIZAR DOS POSTRES

Cachopos asturianos

25 € DOS PERSONAS

EL CLÁSICO (Ternera asturiana, Jamón Serrano y Queso)

EL "LIGERITO" (Ternera asturiana, Jamón Serrano, Queso y verduritas de temporada braseadas como calabacín, pimiento rojo y pimiento verde)

EL "MONTAÑÉS" (Ternera asturiana, Cecina de Angus, Queso de Rulo de Cabra y un pequeño toque de cebolla caramelizada)

EL "DEL BOSQUE" (Ternera asturiana, Jamón Serrano, Queso, Setas del Bosque y Boletus y un pequeño toque de cebolla caramelizada)

EL "DEL CASERÍO" (Ternera asturiana, Setas del Bosque y Boletus, Queso de Cabrales (D.O.), Bacon y Pimientos del Piquillo de Lodosa)

EL "SEÑORITO" (Ternera asturiana, Foie de Pato y cebolla caramelizada)

LOS CACHOPOS DE SIDRERÍA A CAÑADA TIENEN UN PESO APROXIMADO DE ENTRE 500 Y 600 GRAMOS, POR LO QUE SE SUELEN PEDIR PARA COMPARTIR.



cachopo

TODOS NUESTROS CACHOPOS ESTÁN ELABORADOS ARTESANALMENTE EN NUESTRA COCINA, CON PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD, Y HAN SIDO DISEÑADOS ESPECIALMENTE PARA NUESTROS CLIENTES POR NUESTROS CHEFS.

Cachopos asturianos especiales

35 € DOS PERSONAS

EL "CASTIZO" (Ternera asturiana, gallinejas y entresijos, pimienta verde frito y salsa semipicante) 🍴

"A CAÑADA" (Filetes de lomos de lenguadina rellenos de Salmón Ahumado, Queso Brie y un ligero toque de cebolla caramelizada, recubierto de Setas y Boletus) 🐟

EL "JABALÍ" (Ternera asturiana, Picadillo de Jabalí y Queso de Cabrales (D.O.))

EL "GALLEGUITO" (Ternera asturiana, Lacón A Feira y Queso de Tetilla (D.O.) y piquillos encebollados)

EL "PICANTE CON DOS COJONES" (Ternera asturiana, Queso y Chorizo superpicante, pimientos del piquillo, salsa picante asturiana y pimientos del padrón) 🍴

EL "EUSKALDUN" (Morcilla de Beasaín, queso Idiazábal y piquillos encebollados)

🍴 Disponemos de cachopos aptos para celíacos en todos sus tipos. Indíquese al camarero para que se los sirvamos.

○
SIDRERÍA A CAÑADA
FUE FINALISTA DEL
CAMPEONATO 2014
DE LA COMUNIDAD DE
MADRID DEL MEJOR
CACHOPO, CON
MENCION ESPECIAL AL
MÁS ORIGINAL.



nuestras croquetas caseras

Croquetas caseras de rabo de toro	7,50 €
Croquetas caseras de setas y boletus	7,50 €
Croquetas caseras de queso Idiazábal	7,50 €
Croquetas caseras de chipirones en su tinta	7,50 €
Surtido de croquetas caseras	8,90 €



nuestras quesos

Tabla de Cabrales (Denominación de Origen Certificada)	12,90 €	ⓧ
Tabla de Gamoneu (Denominación de Origen Certificada)	12,90 €	ⓧ
Tabla de Quesos Asturianos (Cabrales, Semicurado, Azul La Peral, Puro de Cabra y Ahumado)	13,90 €	ⓧ



platos de temporada y cuchara

Pastel de centollo con alioli de jengibre	8,90 €
Cebollas de Luarda rellenas de bonito del Norte	9,90 €
Fabes con jabalí salvaje	10,90 €
Pochas navarras con perdiz de campo	10,90 €



nuestros postres

Flan de Queso casero, receta de las Garmillas (Cantabria)

3.50 € (X)

Arroz con leche casero

3.50 € (X)

Profiteroles con nata y chocolate

3.50 €

Crema de limón y hierbabuena

3.50 € (X)

Tarta de Santiago bañada en chocolate caliente

3.50 €

Milhojas heladas de nata y chocolate

3.50 € (X)



A glass bottle is tilted, pouring a stream of water into a glass. The water is captured mid-pour, creating a dynamic splash. The background is a light, textured grey.

bebidas

Caña de cerveza	1,40 €
Doble de cerveza	2,50 €
Jarra de cerveza	3,00 €
Refrescos	2,40 €
Cafés	1,40 €
Infusiones especiales	2,00 €
Carajillo	2,40 €
Combinados (Larios, Beefeater, JB, Ballantines, Barceló, Brugal, etc)	4,50 €
Combinados Premium	8,00 €
Whisky solo	2,50 €
Copa licor	2,20 €
Chupito	1,20 €
Chupito especial	1,50 €
Chupito Tequila	2,00 €
Agua 33 cl (botella plástico)	1,40 €
Agua 0,70 l (botella cristal)	2,50 €
Agua con gas	2,40 €
Copa vino de la casa	1,40 €
(Resto vinos por copas: Consultar en nuestras pizarras)	
Culin de sidra	0,90 €
Botella de sidra	4,50 €
Botella sidra Berezia Eusko Label	6,50 €
Botella sidra Trabanco CP Etiqueta Negra	6,50 €
Vermut barril	2,20 €
Vermut Martini	2,40 €

¿Hablamos?

