

Casa Chema NUESTRA CARTA Platos elaborados con productos autóctonos de primera

Quesos (Asturias, cultura quesera)

- Massimo de Rey Silo (leche cruda) 12 € 1/2 ración. 16 € ración
Elaborado con leche cruda de vaca por el maestro quesero Ernesto Madera, en la Quesería Artesanal de Pravia junto a sus socios Pascual Cabaño y el célebre cocinero español afincado en Estados Unidos, José Andrés.
Frutos secos, lácteos
Escribenos por WhatsApp

- Queso Gamanedo del Valle (tres leches) leche cruda madurado en cueva 16 € ración
Queso de tres leches que maduran en cueva. Leche cruda.
Frutos secos, lácteos

- Tres Leches de Pria con Membrillo Casero de Manzana 13,00 €
Leche de vaca pasteurizada
Frutos secos, lácteos

- Cabrales Vega Tordin (leche cruda) 1/2 ración 12,00 € , Ración 16,00 €
Queso Cabrales Vega Tordin. Son piezas seleccionadas mediante cuidados intensivos y cotas periódicas. Con una maduración de entre 60 y 180 días en cueva natural. Textura muy untuosa. Cremoso y fundente al paladar. Sabor intenso y persistente, dominando los frutos secos, nota de galleta y especias. Al final ya apareciendo el picante poco a poco y con una intensidad media que deja un magnifico sabor en la boca
Frutos secos, lácteos

- Quesos CA SANCHU (GRAO) Blanco y Roxu Frescos y Blanco L'Herro. Pasteurizados. Dulce casero de manzana y frutos secos. Ración 15,00 €
Frutos secos, lácteos

Para los que venis a disfrutar

- Cecina de Angus de Miguel Vergara con Pimientos 26,00 €
Sin alérgenos

- Huevo, gamba roja, caviar osetra, patata 24,00 €
Huevo, marisco

- Pimientos Rellenos de Asturcelta (5 piezas) (crotal 11640) 22,00 €
Suffitos

- Pastel Pescado de Roca con Salsa Roca con Salsa Tártara y Panecillos Tostados 18,00 €
Pescado variado para hacer un pastel jugoso y sabroso
Pescado, huevo, gluten, lácteos

- Pastel de Pitu Coleya y Setas 18,00 €
Ganador Pincho Asturiano XI Campeonato Tapas y pinchos Asturias 2018
Lácteos, huevo

- Torta de Bellota con Guiso de Asturcelta (Crotal 11640) con Cristal de Pimientos 10,00 €
Elaboramos un Torto con harina de bellota y maíz. Elaboramos guiso de gachú asturcelta y coronamos con un cristal de pimienta
Frutos secos, suffitos

- Verduras fritas acompañadas de Veganesa 20,00 €
Verduras: calabacín, calabaza, boniato, zanahoria, puerro y espagueti de mar.
Soya

- Chips de Torreznos con Berenjena y Salsa de Naranja 18,00 €
Sin alérgenos

- Croquetas de Jamón de La Alpujarra 16,00 €
Gluten, lácteos, huevo

- Nuestra Ensaladilla 20,00 €
Ensaladilla de patata, bonito, huevo, guisantes, centollo, gamba, pimiento, aceituna y mahonesa
Crustáceos, huevo, marisco, pescado, moluscos

- Mollejas de Ternera con Jamón y Habitas 20,00 €
Mollejas de ternera de belmonte miranda salteadas

- Ensalada de Lechuga, Tomate y Cebolla. 14,00 €
Ensalada para aliñar al gusto.
Soya

Para ser inmensamente feliz

- Fabada Asturiana Casa Chema 23,00 €
Ganador del Primer Concurso de la Mejor Fabada del Mundo, Villaviciosa, 2011 y 2017
Sin alérgenos

- Fabes con Almejas 25,00 €
Estas Fabes con Almejas son un plato tradicional asturiano, y es una forma estupenda de tomar legumbres, en este caso fabes (alubias) blancas que al ser las auténticas fabes de la Granja asturianas, poseen una carne muy jugosa y aportan cremosidad al resultado final.
Pescado, marisco

- Cazuela Degustación de Fabada o Pote Asturiano 9,00 €
Se compone de Fabes, Verdura, Patatas Chasqueado, Embutido.
Sin alérgenos

- Verdinas con Calamares en su Tinta 25,00 €
Verdinas secas e hidratadas elaboradas con calamares en su tinta
Cefalópodos

- Pote Asturiano 20,00 €
Se compone de Fabes, Verdura, Patatas Chasqueado, Embutido.
Sin alérgenos

- Verdinas frescas con Cococha (1/2 ración) 16,00 €
Servimos media ración. Verdinas recogidas en fresco y sin secar elaboradas con cococha de bacalao
Pescado

Para los que miran al mar

- Pixin a la Plancha con Refrito de Ajo Suave y Patatas Chips 33,00 €
Pescado

- Calamares en Tinta con Arroz o Patatas Fritas 30,00 €
Pescado

- Merluza Casa Chema (1er premio I+D+i Oviedo 2024) (2º Premio mejor pincho Oviedo 2024) 32,00 €
Erluza del pincho de Cudillero con Pilpil de Capuchina y sus espinas. Cristal con mantequilla de marisco y flores.
Pescado, marisco, lácteos

- Lomo de Bacalao a la Plancha con Pistio 33,00 €
Lomo de bacalao (250gr) desalao con patatas y pistio
Pescado

- Guiso de Callos de Bacalao con Langostinos 30,00 €
Los callos de bacalao son la parte limpia del pez. Los guisamos con langostino. Es un plato meloso, untuoso y sabroso con un sabor característico al bacalao de siempre.
Pescado y marisco

Para los que pisan la tierra

- Cachopo Casa Chema 32,00 €
Ternera asturiana IGP (napamos los filetes con crema de queso massimo rey silo, jamón Alpujarra, panemos una yema de huevo y rebozamos en harina de trigo y pan rallado de castaña y trigo. Servimos con patatas fritas y pimientos.
Frutos secos, gluten, lácteos, huevo

- Entrecot de Novilla de Belmonte Miranda a la plancha (400 gr) 32,00 €
A la plancha con patatas fritas, pimientos y salsa de queso Cabrales
Lácteos

- Manines de Gocho guisadas con patatas y aceite picante servido a parte. 22,00 €
Manines rebozadas
Gluten, huevo

- Cabruto Bermejo de Sierra del Cuera Guisao con Patatas 30,00 €
Guiso tradicional de un cabrito autóctono alimentado entre la costa y la montaña
Suffitos

- Cachopo Finalista en Salón de Gourmets Madrid 2019 32,00 €
Cachopo (Ternero ligo, queso tres leches de Pria, panceta ibérica ahumada, seta shiitake, rebozado de harina de maíz y pan rallado sin gluten) acompañado de pimientos y patatas.
Lácteos

- Chuletinas de Cabrito Bermejo de La Sierra del Cuera a la Plancha con Patatas y Pimientos 30,00 €
Chuletinas del cabrito autóctono a la plancha

- Muslo de Pitu Coleya de Belmonte Miranda al horno 26,00 €
Servido con patatas fritas
Suffitos

Cocina Vegana

- Fabada Vegana 20,00 €
Gluten, soja

- Pote Vegano 20,00 €
(adaptación del Popular Pote Asturiano)
Gluten, Soja

- Quesos Veganos Artesanos 20,00 €
Frutos de Cascaró, Soja, Grano de sésamo

- Cachopo de Seitán Relleno\* con salsa de Avellanas 23,00 €
\*calabaza, calabacín, puerro, shiitake, queso rallado y zanahoria
Frutos de Cascaró, Gluten, Soja

- Croquetas de setas Shittake 16,00 €
Croquetas veganas con Lino y Seta Shittake. Harina de Maíz.
Soja

- Albóndigas de Berenjena con salsa de cebolla 23,00 €
Soja

- Cantinelas de Puerros (Semi Hojadrá) 20,00 €
Gluten

- Callos Veganos con chorizo 22,00 €
Maitake, Shiitake, Melena de León, Soja Texturizada y Seitán con ajo, shiitake.
Gluten

Lambionas

- Tarta Magali de Turrón 8,50 €
Turrón y Crema de Mango Requemada
Frutos secos, gluten, lácteos, huevo

- Helado de chocolate Guanaja 70%, helado de vainilla 6,00 €
Frutos secos, lácteos, huevo

- Arroz con Leche Requemado 6,00 €
(Granja EL Tajuellu, Piloña) requemado
Lácteos

- El Cordialín de Casa Chema (por encargo) 10,00 €
Base bizcocho de almendra y kikis, crema de avellanas y crema y el núcleo manzana en dos texturas, recubierto de glaseado de avellanas.
Frutos secos, gluten, lácteos, huevo

- Tarta de Chocolate y Naranja Sanguina 8,00 €
Con naranja sanguina requemada
Gluten, lácteos, huevo

- Tarta de Limón y Merengue 8,00 €
Frutos secos, gluten, lácteos, huevo, suffitos

- Tarta Massini (Trufa de Cacao) (Vegano) 8,00 €
Gluten, soja

- Corte de Helado de Turrón con Chocolate Caliente 7,00 €
Frutos secos, gluten, lácteos, huevo

- Tarta Cremosa de Avellanas (Vegano) 9,00 €
Base de ganache de avellanas con cremosa de avellanas
Frutos secos, soja

- Helado texturizado de fresa, guzu con chocolate blanco o de manzana (vegano) 5,00 €
Soja, gluten

- Barreja con Kiwi 7,50 €
Requesón de La Fontana con Kiwi
Lácteos

- Flan casero 7,50 €
Flan casero
Lácteos, Huevo

En la carta figura el listado de alérgenos IVA (10 %) INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS (2 Tendedores)