

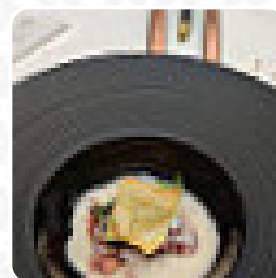
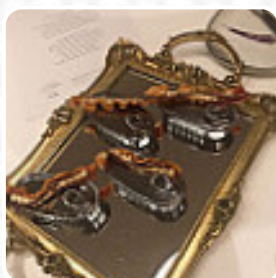


Carta de menús El Corral Del Indianu

<https://carta.menu>

Av. De Europa, 14, Arriendas, Spain

+34985841072,+33186995715 - <https://www.elcorraldelindianu.com>



El restaurante de Arriendas ofrece **49** distintos **platos y bebidas** en [la carta](#) a un precio promedio de 40 €. En un rincón encantador de Asturias, este restaurante destaca por su excepcional gastronomía y atención al cliente.

Su menú sensaciones, repleto de combinaciones de sabores sorprendentes, ofrece una experiencia culinaria inigualable. La decoración es hermosa y el servicio, impecable y cálido, crea un ambiente acogedor. Los comensales aprecian la dedicación del chef, que transforma ingredientes locales en verdaderas obras maestras. A pesar del calor en la terraza, el entorno mágico y los platos exquisitamente presentados hacen que cada visita valga la pena. Sin duda, es un lugar que merece ser recomendado y hay planes de regresar para seguir disfrutando.

Carta de menús El Corral Del Indianu



Ensaladas

ENSALADA

Guarniciones

ARROZ

Salsas

GUACAMOLE

Entrada

CROQUETA DE JAMÓN 5J

De Postre

ARROZ CON LECHE.

Los Platos Compartidos Tendrán Un Incremento Del 20%

SERVICIO DE CUBIERTO, PAN Y
MANTEQUILLA ARTESANA DE TINEO
4.00€ TODOS LOS PRECIOS LLEVAN
INCLUIDO EL 10% DE IVA

Este Tipo De Platos Se Sirven

ENSALADA

Platos Mexicanos

ENCHILADAS

ENCHILADA

Aquí Somos Fieles Al Mar...

VIRREY ASADO, JUGO INTENSO DE
SU MARMITA. 60 €

PESCA DEL DÍA A LA BRASA,
LÁMINA DE VACA MADURADA Y
ESPUMA CITRICA. 50 €

Plato Principal

JAMÓN 5 J (SÁNCHEZ ROMERO
CARVAJAL) 100 GR 26 €

FABADA ASTURIANA A LA MANERA
TRADICIONAL 22 €

OSTRA DEL EO AL NATURAL 5 €

Postre



TARTA DE QUESO

ARROZ CON LECHE

CORTE DE CERDO
IBÉRICA DE BELLOTA A
LA BRASA (CINCO
JOTAS). 45 €

PICHÓN ASADO Y GUISADO 45 €

CHULETA DE VACA (GARANTÍA
TXOGUITXU) 55 €

Ingredientes Utilizados

CHOCOLATE

QUESO

CEBOLLA

CHORIZO

MOSTAZA

Entrantes

PIPARRA, ACEITUNA Y ANCHOA DE
LASTRES

Carta de menús El Corral Del Indianu



PRESA 5J

COMO UNA ENSALADA DE
LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA
(ADEREZADA CON UNA CREMA DE
VINAGRE)

SABORES DE ANTAÑO, TEXTURAS DE
HOY (LA FABADA)

MACARON DE MAÍZ Y SABADIEGO DE
NOREÑA

BOMBÓN DE CABRALES, CHOCOLATE
BLANCO Y MANZANA ASADA

TORTO DE MAÍZ, GUACAMOLE Y
CEBOLLA MARINADA

CHICHARRÓN DEL NORTE

Sin Categorizar

QUESO AZUL ECOLÓGICO, CHANTILLY
DE P.X., CASA DEL INCA.

SOLOMILLO IBÉRICO 5J ASADO ,
CONTRASTES.

RODA-VACA (RODABALLO ASADO AL
CARBÓN, LAMINA DE VACA
MADURADA).

MANZANA VERDE.

SABORES DE ANTAÑO, TEXTURAS DE
HOY (LA FABADA).

ATÚN DE LOS MARES DEL NORTE A LA
BRASA, ESCABECHE DE GOLONDRO.

COMO UNA ENSALADA DE TOMATE,
LECHUGA Y CEBOLLA.

TARTA DE QUESO GAMONEU DEL
PUERTO Y ANGUILA AHUMADA.

Menú

MACARON DE MAÍZ Y SABADIEGO

BOMBÓN DE CABRALES Y CHOCOLATE
BLANCO

LOMO DE CORZO 50 €

PAN DE MASA MADRE "MIGUEL PUCHAL"
Y MANTEQUILLA IMPERIAL DE TINEO.

PIPARRA, ACEITUNA Y SARDINA DE
GUEYU MAR

VERDINAS CON ESTOFADO DE JABALI.

TARTELETA DE ATÚN, EMULSION DE
HIERBAS Y ALGAS.

TORTO DE MAÍZ CON GUACAMOLE Y
CEBOLLA ENCHILADA

CROQUETA CREMOSA DE JAMÓN 5 J

El Corral Del Indianu

Av. De Europa, 14, Arriendas,
Spain

Horario de apertura:

Lunes 14:00-18:00
Martes 14:00-18:00
Miércoles 14:00-18:00
Viernes 14:00-18:00
Sábado 14:00-18:00
Domingo 14:00-18:00

Hecho con [Carta](#)

