

the green

RESTAURANTE & LOUNGE

ARTIEM ASTURIAS

Certified



Corporation

“La cocina es un
lenguaje mediante
el cual se puede
expresar armonía,
creatividad,
felicidad, belleza,
poesía, complejidad,
magia, humor,
provocación y
cultura”

Ferran Adrià

menos es más

Navajas al ajillo 🦀	12,00 €
Jamón ibérico cortado a cuchillo, tostitas cristalinas y tumaca 🍷	26,00 €
Anchoas del Cantábrico con queso Vidiago y pimiento rojo asado 🐟 🍷	18,00 €

compartir es vivir

Tortinos de guacamole, tartar de salmón y torreznos 🐟	15,00 €
Croquetas de queso azul maliayés y nueces 🍷 🍷 🍷 🍷	12,00 €
Patatinos canallas 🍷	12,00 €
Fish and chips a mi manera 🐟	14,00 €
Poker de hummus, verduras en texturas y semillas 🍷 🍷	14,00 €
Nuestra selección de quesos asturianos 🍷 🍷	16,00 €
Ensaladilla rusa con oricios, piparra y huevo de codorniz 🦀 🍷 🍷	16,00 €

empezamos?

Carpaccio de tomate carnoso con burrata y pesto 🍷 🍷	16,50 €
Ajoblanco de coco, cigala y contraste de frutas 🦀 🍷	15,00 €
Arroz cremoso con ñocla y centollu 🦀 🐟 🍷	16,50 €
Pizza de nuestro obrador con cecina afuega'l pitu y rúcula 🍷 🍷	12,00 €
Taco de costilla en dos cocciones con raita de olivas verdes 🍷 🍷	14,00 €

seguimos comiendo

Steak tartar a su gusto 🍷	19,00 €
Solomillo con cebollitas glaseadas, patata Hasselback y su jugo al Oporto	24,00 €
Burger especial en pan brioche 🍷 🍷 🍷	14,00 €
Cordero con Tabulé de quinoa y yogut mentolado de Los Caserinos 🍷	20,00 €
Pescado del día 🐟	s/m
Bacalao sobre brunoise de verduritas y alioli negro 🐟 🍷	20,00 €
Pulpo "del pedreru" con crema fina de zanahoria al curry 🦀 🐟	19,00 €
Lomo de pixín con texturas de remolacha y manzana 🍷 🍷 🐟	24,00 €

hora de "llamber"

Frutas osmotizadas con sorbete tropical	6,00 €
Polo helado de lima-limón artesano 🍷	4,00 €
Brownie casero de nueces de macadamia y helado artesano de Baileys 🍷 🍷 🍷	6,50 €
La tarta de queso Afuega'l pitu de mi madre 🍷 🍷	6,50 €
Tiramisú a la cerveza asturiana 🍷 🍷 🍷	6,50 €

vinos dulces

Don PX	4,00 €
Tokaji 5 put.	6,00 €
Porto Taylor 20 años	8,00 €
Perez Barquero la Cañada px	8,00 €

Servicio de pan y aperitivo 2,00 €

IVA INCLUIDO

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido.

Empresa



Certificada

less is more

Garlic razor clams, <i>al ajillo</i> 🍷	12,00 €
Knife-cut Iberian ham and tomato-dauded crispy mini-toast 🍷	26,00 €
Cantabrian anchovies with Vidiago cheese and red peppers 🍷 🍷	18,00 €

sharing is living

Guacamole <i>tortinos</i> , salmon tartar and <i>torreznos</i> (crispy bacon rinds) 🍷	15,00 €
Villaviciosa (Maliayo) blue cheese and walnut croquettes 🍷 🍷 🍷 🍷	12,00 €
Fierce spicy potatoes 🍷	12,00 €
Our sea bass and chips 🍷	14,00 €
Poker of hummus, vegetables in textures, and seeds 🍷 🍷	14,00 €
Asturian cheese board 🍷 🍷	16,00 €
Russian salad with sea urchins and fried quail eggs 🍷 🍷 🍷	16,00 €

shall we dig in?

Meaty tomato carpaccio with <i>burrata</i> cow milk cheese and pesto 🍷 🍷	16,50 €
<i>Ajoblanco</i> cold soup of coconut, langoustine and fruit to contrast 🍷 🍷	15,00 €
Creamy rice with crab and spider crab 🍷 🍷 🍷	16,50 €
Pizza from our kitchen with <i>cecina</i> salted beef, <i>afuega 'l pitu</i> cheese and rocket 🍷 🍷	12,00 €
Double cooked pork rib taco with green olive raita sauce 🍷 🍷	14,00 €

let's keep eating!

Beef Steak tartare to your taste 🍷	19,00 €
Sirloin steak with glazed onions, Hasselback potato and port wine jus	24,00 €
Special burger on a brioche bun 🍷 🍷 🍷	14,00 €
Lamb with quinoa tabbouleh and Los Caserinos mint yoghurt 🍷	20,00 €
Fish of the day 🍷	s/m
Cod on brunoise of vegetables and black alioli 🍷 🍷	20,00 €
Octopus "del pedreru" with fine carrot curry cream 🍷 🍷	19,00 €
Monkfish fillet with beetroot and apple textures 🍷 🍷 🍷	24,00 €

time for sweets

Osmotised fruit with tropical sorbet	6,00 €
Lime-lemon homemade ice cream 🍷	4,00 €
Homemade macadamia nut brownie and homemade Baileys ice cream 🍷 🍷 🍷	6,50 €
My mum's <i>Afuega 'l pitu</i> cheesecake 🍷 🍷	6,50 €
Asturian tiramisu 🍷 🍷 🍷	6,50 €

sweet wines

Don PX	4,00 €
Tokaji 5 put.	6,00 €
Porto Taylor 20 años	8,00 €
Perez Barquero la Cañada px	8,00 €

Empresa



Certificada

blanco white wine

DE ASTURIAS

Monstario de Corias 24,00€
Monstario de Corias

D.O.P CANGAS

Corias Guilfa 32,00€
Monasterio de Corias

D.O. CARIÑENA

La Sastrería 15,00€
Bodega Añadas

D.O. RÍAS BAIXAS

Quinta do Cuña 16,00€
Bodega Francisco Lameiro Ferreira

Fillaboa 26,00€
Bodega Fillaboa

D.O. RIBEIRA SACRA

Casa Moreiras 16,00€
Bodega Casa Moreira

D.O. RUEDA

Juan Galindo 16,00€
Bodega Copaboca

Circe 23,00€
Avelino Vegas

D.O. SOMONTANO

Enate Chardonnay 234 18,00€
Viñedos y Crianzas del Alto Aragón

Viñas del Vero 27,00€
Gewüztraminer
Viñas del Vero

VI DE LA TERRA DE MENORCA

Favaritx 18,00€
Bodega Sa Cudia

INTERNACIONALES

ALSACIA 40,00€
Marcel Deiss Pinot Gris
Domaine Marcel Deiss

BORGOÑA 45,00€
Louis Latour Chablis
Louis Latour

espumosos cava & champagne

SIDRA DE ASTURIAS

Val de Boides 4,00€
Llagar Castañón

SIDRA NATURAL

Sidra El Gaitero Etiqueta 9,00€
Negra
Llagar Valle, Ballina y Fernández

Sidra Pomarina Brut 12,00€
Llagar Valle Ballina y Fernández

D.O. CAVA

Juvé & Camps Reserva de 29,00€
la Familia
Juvé & Camps

Juvé & Camps Gran 35,00€
Reserva
Juvé & Camps

Mistinguett Brut Rosé 15,00€
Masía de Vallformosa

AOC CHAMPAGNE

Möet & Chandon 65,00€

Veuve Clicquot 70,00€

Bollinger 75,00€

tinto red wine

DE ASTURIAS

Monstario de Corias 24,00€
Monstario de Corias

D.O.P CANGAS

Corias Guilfa 32,00€
Monasterio de Corias

D.O. CALATAYUD

Honorio Vera Garnacha 17,00€
Bodega Ateca

I.G.P. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

Pago del Vicario 50/50 18,00€
Pago del Vicario

D.O. DEHESA DEL CARRIZAL

Dehesa del Carrizal 29,00€
Dehesa del Carrizal

D.O. VINOS DE MADRID

El Regajal 34,00€
Bodega El Regajal

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tarsus 21,00€
Bodegas Tarsus

Emilio Moro 35,00€
Bodegas Emilio Moro

D.O.C. RIOJA

Ramón Bilbao 17,00€
Bodegas Ramón Bilbao

Allende 33,00€
Bodegas Allende

Marqués de Reinosa 19,00€
Reserva

Bodega Marqués de Reinosa

200 Monges Reserva 65,00€
Vinícola Real

VI DE LA TERRA DE MENORCA

Favaritx 18,00€
Bodega Sa Cudia

INTERNACIONALES

BURDEOS 75,00€
La Fleur de Rocheyron
Château Rocheyron

SUDÁFRICA 21,00€
Boland Pinotage
Boland

rosado rosé wine

D.O. LEÓN

Abadía de Balderedo 12,00€
Comarca de Valdevimbre

D.O. SOMONTANO

Enate 16,00€
Viñedos y Crianzas del Alto Aragón

IVA INCLUIDO TAX INCLUDED

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), please consult our staff before ordering.

ARTIEM ASTURIAS

Nacional 632, km 59,6
33314 Quintueles-Villaviciosa Asturias(Spain)
(+34)985 341 997
asturias.recepcion@artiemhotels.com
artiem@artiemhotels.com



Capifort 6, bajos
07714 Mahón (Menorca)
Spain
artiem@artiemhotels.com
artiemhotels.com

📍 artiemhotels
📞 @artiemhotels
📧 @artiemhotels

#artiemhotels #artiemaudax #artiemcarlos #artiemcapri #artiemmadrid #artiemasturias

Certified



Corporation