

The Green

Restaurante & Lounge

**Precios en euros / 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.



📍 ¡COMPARTE! @ARTIEMHOTELS #ARTIEMLOVERS

LOS MEJORES PLATOS (PARA EL MUNDO)

En ARTIEM creemos que nuestra alimentación es clave para cuidar de nuestro cuerpo, nuestra mente y nuestro planeta, y en consecuencia ser más felices.

En The Green para elaborar nuestros platos priorizamos la elección de productos frescos, locales y de alta calidad. Para ello, nos apoyamos en colaboradores como Carnicería Nachón, que nos suministra carne de ganado propio criado de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente, así como en Viveros Verdura, que cultiva frutas y verduras con métodos ecológicos en Villaviciosa, garantizando ingredientes frescos y cuidadosamente seleccionados que apoyan la economía local y cuidan del medio ambiente, enriqueciendo nuestras recetas con el auténtico sabor asturiano.

¡Buen provecho!

**LOS MEJORES HOTELES PARA EL MUNDO**

Compartir es vivir

HUMMUS DE TOMATE SECO Y ALBAHACA para dippear <i>Sulfitos, frutos secos, sésamo, gluten</i>	18
JAMÓN IBÉRICO al corte con pan cristalino y tomate <i>Sulfitos, gluten</i>	25
QUESOS DE AITOR VEGA selección de The Green 🍴 <i>Lácteos, frutos secos, gluten</i>	19,50
"PITU DE CALEYA" mini sartén con tortillas de trigo y su guarnición APORTAM <i>Sulfitos, gluten</i>	19
PAN BAO RELLENO DE CARRILLERA DE "NUESTRA GANADERÍA" con cebolla encurtida y mayonesa de sriracha <i>Gluten, huevos, sulfitos, apio</i>	23 14 ½ ración
BOMBAS DE PULPO DEL CANTÁBRICO sobre alioli de sepia y un toque oriental 🍴 <i>Marisco, gluten, pescado, huevos</i>	21 13 ½ ración
LAS CROQUETAS CREMOSAS "DE DELI" 🍴 <i>Lácteos, gluten, sulfitos, huevos</i>	14 8 ½ ración
PAN Y APERITIVO <i>Gluten, frutos secos, sésamo</i>	2,5

¿Empezamos?

CARPACCIO DE TOMATE Y BURRATA con pesto y pistachos 🍴 <i>Frutos secos, lácteos</i>	19
CREMA DE BOLETUS con huevo poché y galleta de parmesano y trufa 🍴 <i>Lácteos, frutos secos, huevos, apio</i>	21
ZAMBURIÑAS napadas con salsa holandesa de wakame <i>Mariscos, sulfitos, pescado, huevos, lácteos, mostaza, apio</i>	24
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO, AGUACATE Y TOMATE ECOLÓGICO aderezada con vinagreta de yogur <i>Pescado, lácteos, mostaza, sesamo</i>	23
ENSALADA DE JAMÓN Y NUECES ALIÑADA CON NUESTRO SALMOREJO <i>Gluten, sulfitos, huevos, frutos secos</i>	23
RISOTTO DE LANGOSTINOS Y VERDURAS DE TEMPORADA APORTAM <i>Mariscos, lácteos, sulfitos, pescado</i>	19
ARROZ CON PITU CALEYA (mínimo dos raciones) 🍴 APORTAM <i>Sulfitos</i>	19
ARROZ MELOSO CON CARRILLERA ASTURIANA DE LA "GANADERÍA NACHÓN" 🍴 APORTAM <i>Sulfitos</i>	19

No te pierdas...

PESCADO CRUJIENTE DEL CANTÁBRICO CON PATATA FRITA MARIÑANA (fish and chips) 🍴 <i>Pescado, sulfitos, gluten</i>	26
BACALAO CONFITADO CON CREMA DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y TALLARINES DE CALABACÍN APORTAM <i>Pescado, sulfitos, marisco</i>	26
RUBIEL AL HORNO CON ALMEJAS DEL CANTÁBRICO Y PATATA A LO POBRE 🍴 <i>Marisco, pescado, sulfitos</i>	32
CACHOPO RELLENO DE CHOSCO DE TINEO Y QUESO "AFUEGA'L PITU" <i>Sulfitos, gluten, huevos, lácteos</i>	24
HAMBURGUESA ARTIEM con queso ahumado de "Los Caserinos" en pan brioche <i>Gluten, sulfitos, lácteos</i>	24
ENTRECOT LAMINADO con salsa de queso tres leches "Aitor Vega" 🍴 <i>Lácteos, sulfitos</i>	26
SOLOMILLO DE TERNERA con boletus, chalotas y parmentier <i>Lácteos, sulfitos</i>	26
STEAK TARTAR DE VACUNO con tostas de focaccia romana, elaborado a su gusto en mesa 🍴 <i>Pescado, sulfitos, huevos, gluten</i>	26
CABRITU BERMEYU DESHUESADO D.O. cocinado en su propio jugo <i>Sulfitos</i>	28

APORTAM, CAMBIAR EL MUNDO CON NUESTRA ALIMENTACIÓN



APORTAM es nuestra apuesta por inspirar a las personas a ser felices gracias a elecciones de productos que cuidan de nuestra salud, de nuestra comunidad y de nuestro planeta.

Hora de "lamber"

TARTA DE QUESOS de la comarca con salsa de frutos rojos 🍴 <i>Huevos, lácteos, gluten</i>	6,50
MILHOJA DE MANZANA y praliné de avellana con helado artesano de arroz con leche 🍴 <i>Frutos secos, gluten, lácteos</i>	6,50
BIRRAMISÚ de cerveza Scone y galleta Lotus 🍴 <i>Gluten, lácteos, huevos, gluten, frutos secos</i>	7
TODO AL NEGRO <i>Huevos, lácteos, frutos secos, gluten</i>	6,50
FRUTA DE LA PASIÓN en semifrío y coulis de mango <i>Lácteos, pescado, gluten, huevos, frutos secos</i>	6,50
COPA DE HELADO ARTESANO APORTAM <i>Lácteos, gluten, huevos, frutos secos, soja</i>	6
FRUTA DE TEMPORADA APORTAM	6

The Green Restaurante & Lounge