

**!!!Record...!!!**  
NUEVO RECORD GUINNESS  
2012-2013 MÁS DE 760 PLATOS

# El Barco Pesquero del Asador's

# Carta



**ASADOR'S JOSE**  
RESTAURANTE

Con un buen barco  
siempre se llega a un buen puerto

## NUESTRAS VARIEDADES EN CARTA

Las ollas, especialidades diarias, pulpo, ensaladas de nuestra huerta, entradas calientes, platos estrella, pastas, huevos rotos, revueltos, tortillas, bacalaos, mariscos, langostinos y sus salsas, cazuelas de pescados, pescados a la brasa, pescados al horno, pescados gourmet, frutos del mar, frutos de la tierra, arroces, platos especiales, menú infantil...

Platos recomendados  
por Bea. Siga las estrellas  
en el interior

La cuna del buen comer  
en el asador's de los sibaritas

A.52, Salida 143 • Ríos, Durense • Teléfono: 988 42 52 67



Mi señor "El Cliente"

Bienvenido buen amigo: te abro mis puertas en mi Asador's para que descubras todos mis secretos, en él puse la primera piedra de mis muros, muros cargados de historia, maestría y enseño. Acompañame por los recuerdos de mi infancia en este Asador's impregnados de aromas de un ayer, de un hoy y de un mañana.

Déjame que te abrace, te susurre al oído los secretos de mi enseño y te rodee de sencillos detalles que te hagan sentir tan especial en este Asador's que tengo.

Estos olores que envuelven y hacen despertar el afán por descubrir los platos de que proceden y llenan ese amor en la restauración de un soñador, creador que a tu disposición pone todo lo que aquí tengo.

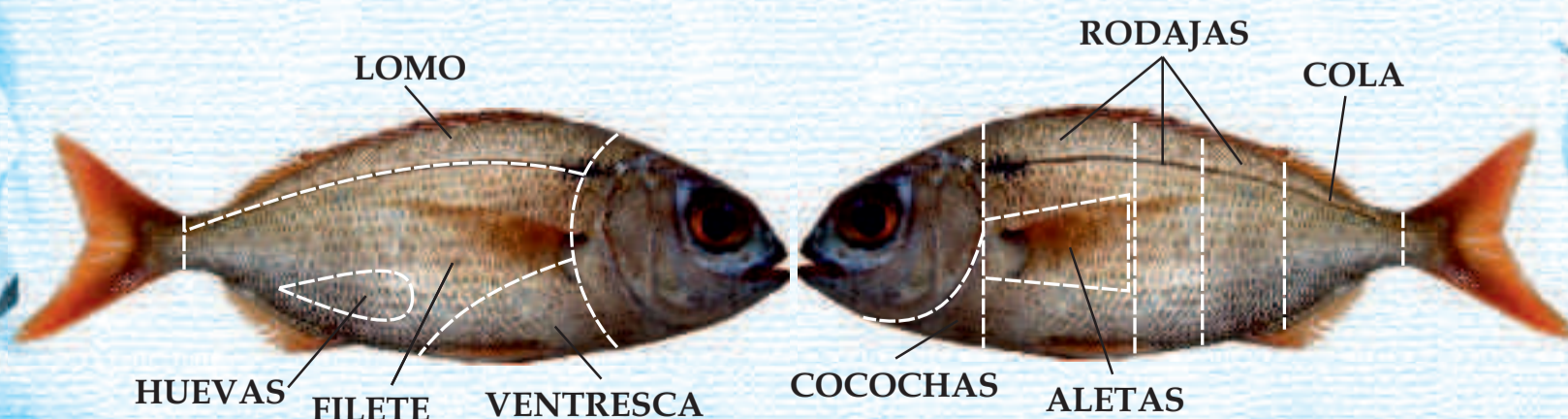
Un amigo:

José Manuel Barrio

Nuestro Maestro Asador's agradece:

Mos pidan el punto de brasa en sus pescados

- Poco hecho = 1 punto menos
- Hecha = en su punto
- Muy hecho = 1 punto más





## ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

### El Protocolo

La gastronomía es uno de los mayores atractivos del Asador's. Desde la Onuba romana hasta nuestros días han pasado muchos pueblos y culturas por nuestra tierra, enriqueciéndola y aportándonos parte de su legado. Actualmente, nuestros recursos y nuestras tradicionales y saludables recetas gozan de prestigio en toda la región.

De este modo, vivimos en una provincia única y espléndida, conocida y reconocida en toda la nación por sus riquezas, sus montes, árboles, castañas, setas, animales, sol, lluvia, sus tradiciones y cómo no, por su gastronomía.

En el norte se vive y se come bien, pero en Riós... en Riós contamos con dos joyas de valor incalculable: los campos para nuestras Terneras y labradía para nuestras Hortalizas.

Pero esta ternera no sólo está vinculada a nuestra mesa, sino que afecta a diferentes órdenes de nuestra sociedad:

Resulta un reclamo turístico de primera magnitud ¿quién no ha venido a Galicia a probarla? Supone un bien preciado para los ganaderos de la región que debemos mimar en aras de un desarrollo sostenible para las nuevas generaciones.

Y, en definitiva, un referente cultural y gastronómico que sintetiza los sabores de nuestro entorno.

Pero no sólo disfrutamos de los elogios merecidos por la exquisitez de nuestros platos sino de la admiración del ámbito científico que confirma la ancestral sabiduría de nuestros abuelos.

Este Asador's en Riós es un agradable paseo en torno a lo que somos, un recorrido por nuestras cocinas y guisos de toda la vida, una cita con el paladar y un repertorio de sabores gallegos.

En el recorrido por el Asador's (su cocina) vamos a encontrarnos en nuestro propio hogar, haciendo un guiño a los viejos fogones, recordando delicias ya saboreadas y conociendo nuevas creaciones culinarias.

Siendo como soy, gallego, sólo encuentro halagos y beneplácitos sobre el Asador's que represento en una mimada zona como es Riós y espero que os deleite su visita tanto como nuestro manjar más exquisito y emblemático.

Quisiera si me lo permiten, dedicar esta lectura a todos los que trabajan en este Asador's para que hoy y siempre, podamos disfrutar de la exquisita Ternera Gallega y de otros manjares en compañía de ustedes que están en su casa.

Buen provecho.

Un amigo:

José Manuel Barrio

### Las ollas (diarias) 5 €

- Lentejas con chorizo y panceta.
- Sopa francesa de setas con queso.
- Caldo gallego "de berros".
- Sopa de castañas con crujiente de jamón ibérico.
- Callos "a lo Asador's".
- Gazpacho de sandía "en temporada".

**ASADOR'S JOSE**  
RESTAURANTE

**Temporada Otoño - Invierno**

Pote al carbón

**Las Ollas del día** €

- Lunes:** La Olla de mariscos de la ría con pescados, al vino blanco albariño. .... 7  
El pote de fabada asturiana con los tropezones del cerdo y castañas de ríos. .... 7
- Martes:** La Olla de pulpos, calamares y chorizo con tomate y verduritas de ríos ..... 7  
El pote de rabo de buey con alubias de tolosa, sus verduritas y las castañas. .... 7
- Miércoles:** La Olla de cangrejo de mar con menestra de verduras y naranjas ..... 7  
El pote de los callos ecológicos a lo asador's con castañas "riquísimos" ..... 7
- Jueves:** La Olla de champiñones, judías rojas, calabaza y tomate de rama. .... 7  
El pote de avestruz con lentejas, garbanzos, castañas y chorizo con harissa picante. .... 7
- Viernes:** La Olla de crema francesa de almejitas finas, gambas de huelva y cebollita roja. .... 7  
El pote de cordero lechal de aranda con garbanzos, castañas y sus verduritas. .... 7
- Sábado:** La Olla de buey "angus" con sus verduritas y setas de ríos ..... 7  
El pote de liebre con los habones, las castañas y el melón amarillo ..... 7
- Domingo:** La Olla de ciervo con champiñones y verduritas del ríos al limón ..... 7  
El pote de perdiz roja de tiro con los habones, las castañas y el mango. .... 7

**Las especialidades diarias "Gourmet"** €

- Lunes:** El Osobuco estofado de ternera con cachelos, castañas, grelos y repollo. .... 14  
El estofado de perdiz roja de tiro con cachelos, castañas, grelos y repollo. .... 14
- Martes:** El cocido gallego al completo con cachelos, castañas, grelos y repollo. .... 14  
El estofado de ciervo de tiro con cachelos, castañas, grelos y repollo. .... 14
- Miércoles:** El guiso de pollo campero con sus patatitas con cachelos, castañas, grelos y repollo. .... 14  
El estofado de jabali de tiro con cachelos, castañas, grelos y repollo. .... 14
- Jueves:** El cocido gallego al completo con cachelos, castañas, grelos y repollo. .... 14  
El estofado de liebre de tiro al tomillo con cachelos, castañas, grelos y repollo. .... 14
- Viernes:** El estofado de jarrete de ternera con cachelos, castañas, grelos y repollo. .... 14  
El asado de corderito en salsa de miel de romero con frutas picantes, patatitas, castañas, grelos y repollo. .... 14
- Sábado:** El cocido gallego al completo con cachelos, castañas grelos y repollo. .... 14  
El estofado de jabali de tiro con cachelos, castañas, grelos y repollo ..... 14
- Domingo:** El cocido gallego al completo con cachelos, castañas grelos y repollo. .... 14  
El estofado de liebre de tiro al tomillo con cachelos, castañas grelos y repollo. .... 14

**Los sábados y domingos "mediodía"**

- Cordero lechal al horno "5 kg." de Aranda ..... 15
- Cochinillo lechal al horno "4,5 kg." de Segovia ..... 15

"ESCOJAN SUS SALSAS": chumichurri, vinagreta, ajil, barbacoa, barbacoa a la miel, coñac dulce, guindilla dulce, whisky dulce, queso (azul, emmental, o semicurado)

Pote al carbón



# ASADOR'S JOSÉ

## RESTAURANTE

### Temporada Primavera - Verano

#### Las Ollas del día

€

- Lunes:** La olla de sopa ligera de tomate con pulpitos de la ría al limón y menta fresca. .... 7  
El pote de mariscos de la ría con pescados al vino blanco albariño. .... 7
- Martes:** La olla de sopa de cerezas con jugo de limón y canela en rama. .... 7  
El pote de rabo de buey al vino tinto con hievas y hortalizas de temporada. .... 7
- Miércoles:** La olla de sopa de pera y queso azul con jamón crujiente de bodega. .... 7  
El pote de cordero con verduritas de temporada. .... 7
- Jueves:** La olla de sopa de fresas con jugo de naranja y de guindilla. .... 7  
El pote de pescados de la ría a la naranja valenciana. .... 7
- Viernes:** La olla de sopa de melón con jugo de naranja y lima a la menta.  
El pote al minestrone con verduritas de temporada, jamón de bodega  
fideos y virutas de parmesano. .... 7
- Sábado:** La olla "bloody mary" con un poquito de vodka. .... 7  
El pote de liebre con los habones, las castañas y el melón amarillo. .... 7
- Domingo:** La olla "dry gin" con un chorrito de ginebra. .... 7  
El pote de perdiz roja de tiro con los habones, las castañas y el mango. .... 7

#### Las especialidades diarias "Gourmet"

€

- Lunes:** El Osobuco estofado de ternera con cachelos y verduritas de temporada. .... 14  
El estofado de jarrete de ternera con cachelos y verduritas de temporada. .... 14
- Martes:** La carrillada de ternera ecológica estofada con cachelos y verduritas de temporada. .... 14  
El estofado de ciervo de tiro con cachelos y verduritas de temporada. .... 14
- Miércoles:** El guiso de pollo campero con sus patatitas con cachelos y verduritas de temporada. .... 14  
El estofado de jabalí de tiro con cachelos y verduritas de temporada. .... 14
- Jueves:** La carne "ao caldeiro" con cachelos y verduritas de temporada. .... 14  
El estofado de rabo de buey la vino tinto con cachelos y verduritas de temporada. .... 14
- Viernes:** El asado de corderito en salsa de miel de romero con frutas picantes, patatitas y castañas. .... 14  
El estofado de liebre de tiro al tomillo y laurel con cachelos y verduritas de temporada. .... 14
- Sábado:** La caldereta de ternera ecológica con cachelos, setas, castañas del ríos  
y verduritas de temporada. .... 14  
El estofado de jabalí de tiro con cachelos, castañas, setas, moras de  
cultivo y verduritas de temporada. .... 14
- Domingo:** El rabo de buey estofado al vino tinto, con cachelos, setas, castañas de ríos,  
y verduritas de temporada. .... 14  
El estofado de ciervo de tiro con cachelos, castañas, setas, fresas silvestres  
y verduritas de temporada. .... 14

#### Los sábados y domingos "mediodía"

- Cordero lechal al horno "5 kg." de Aranda. .... 15
- Cochinillo lechal al horno "4,5 kg." de Segovia. .... 15



"ESCOJAN SUS SALSAS": chumichurri, vinagreta, ajil, barbacoa, barbacoa a la miel, coñac dulce, guindilla dulce, whisky dulce, queso (azul, emmental, o semicurado)



## ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

### Las tostas - Movidad 2013-2014

"Gran Exito" tres a elegir por ración

Ración 12 €

- Revuelto Asador's Jose de setas y castañas.
- Crema de cecina con ibéricos.
- Jamón ibérico con gulas y queso.
- Boquerones con queso.
- Salmón ahumado con queso fresco.
- Bacalao ahumado gratinado al Asador's.
- Palometa ahumada con setas de temporada.
- Atún ahumado con gambas y cecina.
- Anchoa ahumada con queso de oveja.
- Anchoas con jamón ibérico y queso de arzúa.
- Cigalitas y gambas con sobrasada.
- Langostinos a la provenzal "aceitunas negras, alcaparras, anchoas y aceite de oliva".
- Foie gras con mermelada de higo.
- Mollejas encebolladas con jamón frito.
- Pulpo con puré de patata.
- Champiñones frescos con foie de oca.
- Boquerones con anchoa, cebolla y calabacín.
- Chipirones con puntillas y gambas.
- Bacalao ahumado con crema de queso y anchoas.
- Riñones al Jerez con choricitos a la pimienta.
- Espárragos con bonito y mayonesa.
- Bacalao con ajos y guindilla.
- Salmón con jamón gratinados y huevos de codorniz.
- Calamar relleno de gambas.
- Berenjena y bacalao rebozados.
- Morcilla con huevo de codorniz.
- Bonito encebollado con anchoa y gambas.
- Huevos cocidos, y langostinos con mayonesa.
- Sesos de cordero a lo Asador's.
- Huevos de codorniz con gulas y setas.
- Solomillo de cerdo encebollado.
- Calabacín rebozado con gulas, ajitos y queso rallado a la sartén.
- Foie con puré de mango cocido frito al azúcar.
- Pimientos de piquillo con morcilla y cebollita frita.
- Jamoncitos de codorniz con crema de queso.
- Beicon relleno de plátano con salsa de manzana.
- Champiñon con morcilla y cebollita frita.
- Jamón ibérico ligeramente tostado con queso derretido.
- Roquefort con nata y nueces.
- Entrecot de buey a la brasa.
- Queso de cabra, membrillo y nueces.
- Queso frito con canónigos y mermelada de frutas con miel.
- Champiñones rellenos con huevos de codorniz, jamón ibérico, pimiento y cebollino a la pimienta.
- Huevos de codorniz con chorizo, pimientos al aceite de oliva.
- Huevos de codorniz con jamón ibérico, pimientos y cebollita frita al aceite de oliva.
- Mini hamburguesa a la plancha en salsa.
- Presa ibérica a la plancha y ajitos fritos.
- Secreto ibérico a la sartén y cebollita frita.
- Gambas rebozadas en salsa de Jerez.
- Pescaditos a la sartén con gambas.
- Entraña de angus brasa en sal maldon.
- Verduras salteadas con gambas.
- Pimientos de padrón en sal maldon con jamón.
- Espárragos trigueros con jamón ibérico.
- Alcachofas con jamón a la sartén.
- Zamburrias en salsa de queso.
- Vieiras a la sartén sobre puré de patatas.
- Coccochas a la sartén en salsa del Asador's.
- Vacío de buey brasa en sal maldon.
- Langostinos a la marinera.
- Navajas al ajillo.
- Almejas a la marinera.
- Gambas a la marinera.
- Cigalas al ajillo.



# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## El Pulpo sus especialidades €

- El pulpo *Asador's Jose* de roca con las gambas y las zamburiñas ..... 15
- ★ El Pulpo frito con piña dulzona, manteca y cilantro..... 12
- Pulpo de roca con setas, queso y jamón a la crema de queso..... 12
- Pulpo frito con cebolla y caviar de huevas negras..... 12
- ★ Pulpo a la gallega (los domingos) ..... 12
- ★ Pulpo al ajillo con gambas ..... 12
- Pulpo con cachelos y ajo al aceite de oliva..... 12
- Pulpo a la sartén "manteca, verduras, alcaparras y cilantro" ..... 12
- ★ Pulpo a la gallega con base de puré de patatas ..... 12
- ★ Pulpo o pulpitos a la brasa en plato caliente al fuego vivo..... 12
- Pulpitos de la ría entomatados..... 12
- Pulpo con gambas y cachelos ..... 12
- ★ Pulpo o pulpitos a la gallega ..... 12
- Pulpo gratinado con caviar de huevas rojas ..... 12



## Las empanadas caseras del Asador's gran ración €

- Martes y miércoles: Empanada de berberechos, langostinos, pulpo al queso con fresas dulces estofadas, manzanas y zamburiñas en salsa de frutas exóticas ..... 12
- Viernes y sábado: Empanada de chocos, navajas, zamburiñas al queso con cerezas dulces estofadas, peras y langostinos en salsas de frutas exóticas..... 12



Se le escuchó decir a José Manuel Barrio una vez:  
que si todos los hombres se alimentan, solamente unos pocos saben comer y añadía que es con la reflexión, con el pensamiento, como debemos elegir nuestros platos y con la imaginación degustarlos.

*Todos los platos con su guarnición*



# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## Las ensaladas de nuestra huerta €

- ★ *éxito* La ensalada Natural Asador's Jose con hierbas y pétalos de flores (escarola, lollo, roble, rúcula, acedera roja, mostaza y espinacas) con manzana, plátano, coulis de manzana, glacé de frambuesa y salsa de queso azul ..... 10
 
- Ensalada de pasta con cigalitas, zamburriñas, mayonesa, nata, zumo de limón, pétalos de haba, glacé de vinagre de jerez y salsa de queso azul ..... 10
- ★ *éxito* Ensalada exótica con kiwi, endivia, canónigos, piña, ketchup, zumo de naranja, aguacate, naranja, salpimentada a la salsa de coñac con mayonesa, nata y crema de vinagre de módena . . . . 10
- Ensalada de aguacates atún y gambas con cogollos, mayonesa, nata salpimentada, con zumo de limón, coulis de zanahoria y glasé de frambuesa ..... 10
- ★ *éxito* Ensalada de frutas y gambas con berros, melón, naranja, nueces, pétalos de haba, piña, manzana, cogollos, gambas, yogourt natural, nata líquida salpimentada al zumo de limón, coulis de pimiento rojo y glasé de Pedro Ximénez ..... 10
- Ensalada Valenciana de hierbas (escarola, lollo, roble, rúcula, acedera roja, mostaza y espinacas) con queso, mozzarella, gajos de naranja, frutas y coulis de tomate Aretexabaleta . . . 10
- ★ *éxito* Ensalada de canónigos y primeros brotes con nuez, manzana, uvas, queso fresco a la vinagreta de mostaza, miel con glasé de frambuesa y salsa de queso semicurado ..... 10
- Ensalada de tomate a la huerta del orégano con tomate, berros, ajo, aceite, vinagre, sal, orégano, reducción de Pedro Ximénez, glasé blanco de frutos secos y salsa de queso semicurado ..... 10
- Ensalada de verduras fritas con gambas y berros a la vinagreta de módena ..... 10
- Ensalada de pasta, queso fresco con remolacha, canónigos, glasé de frambuesa y salsa de queso emmental ..... 10
 
- Ensalada de tomate con mozzarella, albahaca, canónigos salpimentada con aceite, vinagreta de frutos secos y salsa de queso semicurado ..... 10
- ★ *éxito* Ensalada de bonito macerado en aceite de canela con berros y gambas al aliño de tomate fresco . . 10
- Ensalada de calamares con peras, berros, kiwi y vinagre de jerez ..... 10
- Ensalada cremosa de sesos con tosta de bacon y foie-gras con vinagreta de jerez y frutas. . . . . 10
- Ensalada de rábanos a la miel, berros, cherris y aguacate a la vinagreta de frutos secos. . . . . 10
- ★ *éxito* Ensalada de naranjas y plátanos con canónigos y a la vinagreta de frutos rojos ..... 10
- ★ *éxito* Ensalada de fresas, aguacate, mango a la vinagreta de mostaza y salsa de queso emmental . . . . 10
- Ensalada de pimientos rojos y verdes con cebolleta, ajo, tomate al aceite de oliva virgen, vinagre de jerez y salsa de queso azul ..... 10
- Ensaladilla rusa con gambas a la vinagreta de módena y salsa de queso semicurado ..... 10

Todos los platos con su guarnición





# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## Las ensaladas exquisitas

€

- ★ *Éxito* La ensalada *Asador's Jose* tibia de kokotxas, berros y hongos a la vinagreta de jerez con primeros brotes ..... 14
- ★ *Éxito* Tomates rellenos de queso, jamón, nata, huevos de codorniz, perejil salpimentados, gratinados al horno, coulis de pimiento verde con gambas y glacé de frutos rojos ..... 14
- Ensalada de rape con vinagreta a la vizcaína de canónigos y salsa de queso emmental ..... 14
- Ensalada tibia de pulpo con gambas, piña, canónigos, setas y castañas de Ríos a la vinagreta de mostaza ..... 14 
- ★ *Éxito* Ensalada tibia de rape, gambas, chipirones, endibias, canónigos, setas, pera y castañas con zanahoria, cebollita, lechuga, berros, canela, vino blanco, nata, salpimentada con aceite de oliva caliente, glacé de Pedro Ximénez, glasé blanco y frutos secos ..... 14
- ★ *Éxito* Ensalada con miga de perdiz escabechada, canónigos, tomate cherry, melón, gajos de mandarina, glasé de vinagre blanco y glasé de frutos rojos ..... 14
- Ensalada de bogavante y langostinos con vinagreta de trufa y salsa de queso azul ..... 14
- Ensalada de centollo con melón y berros a la vinagreta de vinagre de módena ..... 14
- ★ *Éxito* Ensalada de pato con jamón de buey y canónigos a la vinagreta de mostaza ..... 14 
- Ensalada templada de sesos con pescados, pulpo, avellanas, canónigos y cigalitas a la vinagreta de salmón ahumado y mostaza ..... 14
- Ensalada de queso de cabra, jamón de pato, láminas de bacalao con canónigos, granada, aguacate, tomate cherry y remolacha a la vinagreta de jerez ..... 14

## Movedad 2013-2014

### Variado de croquetas "gourmet" *Éxito* ración 8 unidades.....13€



- Croquetas de setas con castañas del ríos
- Croquetas de perdiz roja de tiro con pimientos
- Croquetas de sesos de cordero y pétalos de flores
- Croquetas de zorza ibérica con cebollita
- Croquetas de rodaballo y gambas
- Croquetas espinacas y jamón ibérico
- Croquetas de mollejas de lechal con romero
- Croquetas de carnes exóticas con sobrasada
- Croquetas de entrecot de buey y hierbabuena
- Croquetas de pulpo y cigalita

Todos los platos con su guarnición



# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## Las entradas calientes

€

-  Chipirones *Asador's Jose* a la plancha o a la parmesana. .... 12
-  Chipirones plancha con vinagreta de frutos secos ..... 12
- Chipirones en tinta roja con papaya y salpimentados ..... 12
- Alcachofas en salsa de puerros, cebollitas y jamón ibérico ..... 12
- Berenjenas rellenas de jamón ibérico de bellota ..... 12
- Berenjena frita con caviar de huevas de salmón. .... 12
-  Berenjena rellena de carne y setas ..... 12
- Berenjenas con jamón y gambas ..... 12
- Berenjenas al estilo del *Asador's* ..... 12
-  Berenjenas con anchoas y huevos rotos ..... 12
- Pimiento relleno de bacalao ..... 12
- Pimientos verdes con patatas y pulpo en tempura con alioli ..... 12
- Pimientos de padrón con huevos de codorniz y cachelos ..... 12
- Pimientos rellenos de magro ..... 12
- Rabas de calamar a la romana con el alioli del *Asador's* ..... 12
-  Espárragos trigueros con melón, jamón y vinagre balsámico con mayonesa ..... 12
- Espárragos blancos con pescado azul ..... 12
- Espárragos con jamón ibérico, huevo mollet ..... 12
- Alcachofas fritas con berberechos, jamón y vinagre de módena. .... 12
- Alcachofas con mollejas ..... 12
-  Alcachofas fritas con berberechos, jamón y vinagreta de pan ..... 12
- Gratinado de alcachofas y otras verduras con jamón ibérico ..... 12
- Calabacines rellenos de carne, setas y pistachos con salsa de maíz ..... 12
- Calabacines rellenos de pescado, verduritas y frutas con salsa de mostaza ..... 12
- Calabacines rellenos de carne, setas y pistachos con salsa de maíces crujientes ..... 12
-  Melón con huevas de trucha y jamón ..... 12
- Piña con huevas de trucha y cangrejo ..... 12
- Cebollas rellenas de crema de bacalao ..... 12
-  Tomate relleno de queso y jamón ..... 12
- Salteado de verduras al estilo oriental ..... 12
-  Endivias al roquefort con jamón ibérico ..... 12
- Huevos con sidra y hojas de nogal ..... 12
- Piedra lunar ..... 12
- Popurrí de verduras con sesos ..... 12
-  Salteado de hongos y vieiras sobre fondo de oporto y coulis de pimiento rojo ..... 12
- Saquitos con frutas del bosque ..... 12
- Manzanas rellenas de carne ..... 12
- Carrina de queso fresco con naranja y avellana ..... 12



Todos los platos con su guarnición



# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## Las entadas calientes

€

- ★ **Boquerones Asador's Jose** rebozados, tomates semiconfitados al vinagre..... 12
- ★ **Boquerones** recién fritos en salsa de queso emmental ..... 12
- Bacalao desmigado con langostinos y calabacín ..... 12
- Ancas de rana en salsa verde o ajillo ..... 12
- ★ **Salteado** de ancas de rana ..... 12
- Sardinas o xoubas asadas al limón con pepino, tomate, cebollino, aceite y sal..... 12
- Brochetas de anguila con zumo de naranja amarga y salsa de queso semicurado ..... 12
- Anchoas a la plancha con melón y vinagreta ligera de aceitunas verdes y pepinillos ..... 12
- Fritura variada de boquerones, langostinos y anillas de calamar con ajo, perejil, aceite, sal y leche . 12
- Fritura de pescaditos con verduritas y salsa de queso azul ..... 12
- ★ **Sobrasada** de mallorca frita con jamón de buey ..... 12



## Las entradas calientes "novedad 2011-2012"

€

- ★ **Langostinos Asador's Jose** con frutos silvestres ..... 15
- Langostinos con boletus y salteado de ajetes..... 15
- Zamburiñas al ajillo ..... 15
- ★ **Cigalitas** al ajillo..... 15
- ★ **Veiras** en salsa de mezcla de bechamel con crema de marisco ..... 15
- Almejas con vermouth blanco ..... 15
- Almejas con champiñones y tomate gratinadas con mantequilla y queso..... 15
- ★ **Almejas** a la marinera..... 15
- Gambas salteadas con melón ..... 15
- Gambas al ajillo y ajo blanco con granizado de sandía..... 15
- Gambas con gabardina en salsa de queso azul ..... 15
- Gambas con queso y caviar de huevas negras ..... 15
- ★ **Gambas** al ajillo..... 15
- Caracoles a la catalana..... 15
- Caracoles a la mallorquina..... 15
- Caracoles guisados..... 15
- ★ **Caracoles** en ajo y aceite con gambas ..... 15
- Higos a la plancha con riñones, queso del Roncal, tocino crujiente y vinagreta de cacahuetes ... 15
- ★ **Boletus** rebozados ..... 15
- Miscalcos con langostinos a la vinagreta de hiervas ..... 15
- Hongos en dos texturas, con crema de ajo y yema..... 15
- Ortiguillas de chipiona rebozadas y a la sartén ..... 15
- ★ **Ortiguillas** fritas con jamón de buey y salsa de queso emmental..... 15
- Mejillones tigre gratinados en salsa de queso semicurado..... 15
- Cortillas de camarones con pimientos de padrón..... 15



Todos los platos con su guarnición



# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## Muestras pastas del Chef

€

- ★ *éxito* La ensalada *Asador's Jose* de pasta con cigalitas, zamburiñas, mayonesa y nata al yogourt de limón ..... 12
- Macarrones con muslitos de pollo, champiñones y frutos rojos ..... 12
- ★ *éxito* Macarrones rallados a la puttanesca ..... 12
- Macarrones con salsa de queso y setas ..... 12
- Macarrones con gambas al queso ..... 12
- Macarrones con puerros, chistorra, queso parmesano rallado, pimienta, nata, cebollino al aceite de oliva ..... 12
- ★ *éxito* Tallarines picantes con pollo, pepino, pimienta y sésamo ..... 12
- ★ *éxito* Tagliatelli con cigalitas y calamares ..... 12
- Tagliatelli con niscalos a la parmesana ..... 12
- Tallarines con puntas de espárragos violetas ..... 12
- Espaguettis con almejas al vino blanco ..... 12
- Espaguettis negros a la carbonara ..... 12
- ★ *éxito* Espaguettis picantes a la marinera ..... 12
- Espaguettis a la carbonara ..... 12
- Espaguettis con cangrejos de mar al estilo de Gallipoli ..... 12
- Espaguettis con erizos de mar ..... 12
- ★ *éxito* Lasaña a la boloñesa con tomate y mozzarella ..... 12
- Lasaña rellena de verduras ..... 12
- ★ *éxito* Penne con crema de cítricos y cigalitas ..... 12
- Penne a la carbonara ..... 12
- Pasta con bacalao gratinado ..... 12
- ★ *éxito* Pasta al jengibre con vieiras ..... 12
- Fettuccini a la romana ..... 12
- ★ *éxito* Fettuccini con nueces ..... 12

Mos dijo José Manuel Barrio en su *Asador's*:  
 Todo lo que nada, corre y vuela a la cazuela, lo importante  
 no es lo que se come, sino como se come,  
 señores míos hay que comer para vivir y no vivir para comer

*Todos los platos con su guarnición*



# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## Los platos estrella 2011 €

- ★ *La Piña Asador's Jose* rellena de gambas con salsa tropical ..... 17
- ★ *Gambas con plátanos* ..... 17
  - Vieiras con pomelo rosa ..... 17
  - Melón con zamburiñas y aguacate ..... 17
- ★ *Codornices con chocolate* ..... 17
- *Las cigalitas con los huevos fritos y patatas panadera* ..... 17
- *Las zamburiñas con los huevos fritos y patatas panadera* ..... 17
- ★ *Las vieiras gratinadas con el queso azul, huevos fritos y patatas panadera* ..... 17
- *Gambas en salsa de chocolate con almendras* ..... 17
- ★ *Gambas en salsa de naranja* ..... 17
- *Tomate relleno de gambas y caviar de huevas rojas* ..... 17
- ★ *Endivias rellenas de salsa de queso y nata con setas, castañas y gambas* ..... 17

## Las tortillas del Asador's €

- ★ *La tortilla Asador's Jose* con colas de cigalitas y gambas con nata líquida y tomate frito ..... 12
- *Tortilla de morcilla con pimientos del piquillo y jamón ibérico* ..... 12
- *Tortilla de carne picada con ajo, cebolla y nuez moscada* ..... 12
- ★ *Tortilla de puerros con bacalao y cebollita roja* ..... 12
- *Tortilla de Sacromonte* ..... 12
- *Tortilla de zorza con pimientos verdes* ..... 12
- *Tortilla de pulpo, aguacate con cebollitas y gambas* ..... 12
- *Tortilla de salmón con camarones espinacas y queso crema* ..... 12
- ★ *Tortilla de cecina con espinacas rebozadas y pimientos asados* ..... 12
- *Tortilla de verduritas, manzana, queso azul y jamón ibérico* ..... 12
- *Tortilla de gambas con ajetes, calabacín, cebollitas y queso rallado* ..... 12
- *Tortilla de chorizo fresco y cebollita frita con espinacas y chorrito de nata* ..... 12

En un gran día del Asador's dijo José Manuel Barrio.  
Una comida sin postre es como un traje sin corbata y no  
hay mejor satisfacción que una buena comida y una  
buena digestión.

*Todos los platos con su guarnición*



**ASADOR'S JOSE**  
RESTAURANTE

*Los huevos rotos del Asador's* €

- ★ *Los huevos rotos Asador's Jose con lascas de bacalao y jamón de Guijuelo con cebolla confitada..... 12*
- ★ *Huevos rotos con puré de patata y chistorra al vinagre de sidra ..... 12*
- *Huevos rotos con chipirones, setas y jamón ibérico ..... 12*
- *Huevos rotos con castañas y jamón ibérico ... 12*
- *Huevos rotos con ajos frescos y gulas..... 12*
- ★ *Huevos rotos con navizas, gambas y ajetes ..... 12*
- *Huevos rotos de melón con ortigas de mar ..... 12*
- *Huevos rotos con frutas y al chocolate..... 12*
- *Huevos rotos con gulas, jamón ibérico y patatas fritas..... 12*
- ★ *Huevos rotos con mollejas, jamón ibérico y patatas fritas..... 12*
- *Huevos rotos con queso roquefort, jamón ibérico y patatas fritas..... 12*
- ★ *Huevos rotos de navajas de la ría con ortigas de mar..... 12*



*Los revueltos del Asador's* €

- ★ *El revuelto Asador's Jose de mollejas de lechazo, espárragos trigueros y jamón de bodega..... 12*
- *Revuelto de cecina con pimientos asados y ajetes..... 12*
- ★ *Revuelto de sesos de cordero con virutas de jamón ..... 12*
- *Revuelto de ortigas con cecina y pimientos asados. .... 12*
- *Revuelto de pulpo con ajetes ..... 12*
- ★ *Revuelto de gula, gambas y jamón ibérico ..... 12*
- ★ *Revuelto de grelos, morcilla y ajetes..... 12*
- *Revuelto de setas con cebolletas y queso roquefort ..... 12*
- *Revuelto de berenjena con patatas, cebollitas y tomates cherry..... 12*
- ★ *Revuelto de setas con castañas asadas y virutas de jamón..... 12*
- *Revuelto de caviar de erizos con berenjena y caviar de huevas negras..... 12*
- *Revuelto de frutas con canónigos y gambas con canónigos..... 12*
- ★ *Revuelto de navajas de la ría con zamburiñas y algas marinas ..... 12*



*Todos los platos con su guarnición*



# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## Los Bacalao's recomendados del Asador's €

-  El bacalao a la brasa *Asador's Jose* con frutas silvestres, setas y castañas de temporada ..... 17
- Lomo de bacalao a la brasa con cama de rúcula, tomate cherry, cebollita, ajo y salpimentado ..... 17
-  Bacalao gratinado al queso parmesano con sal, pimienta, nuez moscada y jamón ibérico ..... 17
- Bacalao asado, patatas amurro con orégano, pimienta verde, pimienta roja, salpimentado y al aceite de ajo ..... 17
- Migas de bacalao con espinacas y patatas cocidas cubiertas de bechamel a la pimienta con nuez moscada ..... 17
- Bacalao cremoso con nata, queso fresco mozzarella y coliflor. .... 17
-  Bacalao a la sevillana con pan rallado, queso parmesano y salpimentado ..... 17
- Bacalao "à Minhota" con salsa cremosa, huevos cocidos, ajo salpimentado y vinagre balsámico de módena ..... 17
- Bacalao con tomate, pimienta, nuez moscada y gratinado al queso parmesano. .... 17
-  Bacalao brasa con guarnición ..... 17
- Bacalao gratinado al horno con puré de patatas. .... 17
-  Bacalao a la gallega ..... 17
-  Bacalao asado a la naranja ..... 17
- Bacalao frito con grelos ..... 17
- Bacalao asado con lluvia broa "pan de millo" ..... 17
- Bacalao al vino tinto "especial" ..... 17
- Bacalao con natas ..... 17
- Bacalao en salsa blanca con bechamel y almejas ..... 17
-  Bacalao en crema de patata con cocochas y pimienta verde ..... 17
- Bacalao rebozado en harina, huevo batido y pan rallado ..... 17
-  Bacalao con chocolate negro o blanco ..... 17
- Bacalao de Cuarema ..... 17



Todos los platos con su guarnición



## ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

### La cocina con la langosta y el bogavante

€

- ★ Bogavante gratinado al horno "kg." ..... 45€ / kg.
- Bogavante y carabineros en gelatina de puerros ..... 45€ / kg.
- ★ Bogavante al mascarpone con nueces "kg." ..... 45€ / kg.
- Bogavante azul en medallones con almejas "kg." ..... 45€ / kg.
- Langosta a lo Asador's "kg." ..... 120€ / kg.



### Los mariscos gourmet

€

- ★ Las colas de cigalas Asador's Jose con hongos y arroz "5 unidades" ..... 19
- Cigalas salteadas al minuto de vinagreta de trufa "5 unidades" ..... 19
- ★ Cigalas braseadas con salsa de foie gras "5 unidades" ..... 19
- Cigalas al tomillo con espárragos silvestres "5 unidades" ..... 19
- Cigalas sobre liquen de hongos y algas "5 unidades" ..... 19
- ★ Vieiras con hongos en su crema de panceta ahumada "2 unidades" ..... 19
- Vieiras asadas en mantequilla semi-salada "2 unidades" ..... 19
- Vieiras sobre patatas en salsa verde de algas marinas "2 unidades" ..... 19
- Salteado de vieiras y almejas sobre crema de coliflor ..... 19
- ★ Erizo de mar con txangurro "2 unidades" ..... 19
- Erizos de mar a la crema del Asador's "2 unidades" ..... 19
- Coccochas a la brasa con su crujiente de cebolla ..... 19
- Coccochas a la plancha con risotto de almejas ..... 19
- Almejas gratinadas con huevas de salmón ..... 19
- Almejas a la sartén con gambas, gulas y refrito de ajo ..... 19
- Zamburiñas con salsa de anchoa ..... 19
- ★ Sorbete de aguacate con cigalas "5 unidades" ..... 19



### Los Mariscos "Movedad, novedad..." 2012

- ★ Las cigalas Asador's Jose a la marinera o al ajillo ..... 18
- Navajas a la marinera o al ajillo ..... 18
- ★ Langostinos a la marinera o al ajillo ..... 18
- Gambas a la marinera o al ajillo ..... 18
- ★ Zamburiñas a la marinera o al ajillo ..... 18
- Berberechos a la marinera o al ajillo ..... 18
- Almejas a la marinera o al ajillo ..... 18



Hablando con José Manuel Blanco nos comentó.  
Señores clientes como todos saben la canela es dulce y amarga como  
las mujeres, sírvanse un poco de canela... buen provecho

Todos los platos con su guarnición





# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## Los mariscos de la ría

	€
 La parrillada <i>Asador's Jose</i> , de marisco "2 pers" .....	49
• Cigalas (1) 1 unid. ....	4
• Cigalas (0) 1 unid. ....	6
• Cigalas (00) 1 unid. ....	9
• Cigalas (000) 1 unid. ....	12
• Gambas .....	18
• Langostinos .....	17
• Santiaguínos "250 gr. aprox." .....	16
 Zamburriñas plancha "docena" .....	17
 Navajas a la plancha .....	18
• Nécoras cocidas o a la plancha en sal maldon "unidad" ...	8
• Buey "Kg." .....	22
 Centolla "Kg." .....	22
• Langosta a la americana "o en salsa" .....	120€ / kg.
• Bogavante "Kg." cocido o al horno en salsa de jerez "o a la plancha" .....	45€ / kg.
 Ostras "6 unid." .....	15
 Percebes "250 gr." .....	30
• Vieiras gratinadas "unid." .....	8
• Berberechos vapor o a la plancha .....	13
• Salpicón de marisco con piña .....	13
• Mejillones al vapor con limón o a la vinagreta .....	13
• Almejas a la marinera .....	16
• Almejas babosa en salsa verde .....	16
• Canaillas .....	18
• Coquinas al ajillo .....	18

## Los langostinos y sus salsas *el chef* "10 unidades"

	€
 Los langostinos <i>Asador's Jose</i> a la bordelesa en salsa española con setas y castañas .....	18
• Langostinos con almejas en salsa de vino blanco .....	18
• Langostinos a la americana en salsa de tomate con pimienta de cayena .....	18
 Langostinos a la crema de queso .....	18
 Langostinos al caramelo con nata y mantequilla .....	18
• Langostinos con aguacate y mango .....	18
• Langostinos al ron con perejil y ajetes tiernos .....	18
• Langostinos con setas en salsa agri dulce .....	18
• Langostinos en salsa de almendras y piñones .....	18
 Langostinos en salsa de fresa con módena .....	18
• Langostinos en salsa de mostaza con mantequilla .....	18
 Langostinos en salsa de whisky con ajitos, aceite de oliva, flambeados al whisky, perejil picado y sal. ....	18
• Langostinos a la sartén con limón y coco y vinagreta de mango .....	18
• Langostinos al curry con melón y mango .....	18

Todos los platos con su guarnición



# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## Las Cazuelas de pescado (2 pers)

	€
★ La cazuela <i>Asador's Jose</i> de pescados y mariscos .....	42
• Cazuela de salmón con cigalas y calabacín .....	42
• Cazuela de merluza con arroz y gambas .....	42
★ Cazuela de rodaballo con almejas .....	42
• Cazuela de lomos de merluza marinados con langostinos y zamburriñas .....	42
★ Cazuela de rape y bogavante con almejas .....	42
• Cazuela de rodaballo y sargo con cigalas .....	42
• Cazuela de besugo con pez espada y pulpo .....	42
★ Cazuela de bogavante con chipirones .....	42
• Cazuela de bacalao con gambas .....	42
★ Cazuela de bacalao al ajo francés con cigalitas y gulas .....	42
• Cazuela de vieiras con almejas, pulpo, calamares y gambones con brocoletti romano .....	42
• Cazuela de cigalas, gambas, almejas y navajas con láminas de jamón ibérico y ajitos laminados .....	42

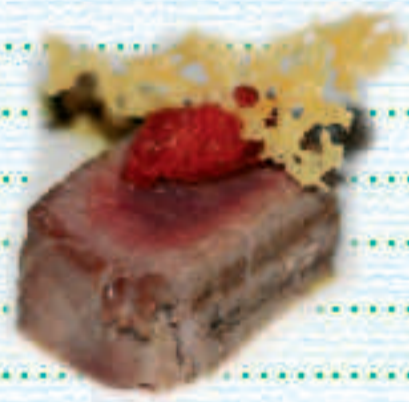


## Las cazuelas de langosta "2 pers."

	€
• Cazuela de langosta, gambas y chipirones .....	60
• Cazuela de langosta a la menorquina .....	60

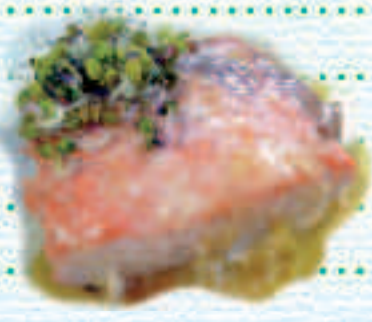
## Los pescados a la brasa (en nuestro horno)

	€
★ El langostino gigante <i>Asador's Jose</i> "250 gr. unid." .....	15
★ Bacalao .....	17
• Merluza .....	16
★ Lubina espalda .....	14
• Dorada espalda .....	14
• Salmón .....	14
★ Ventresca de bonito en salsa del <i>Asador's</i> .....	17



## Los pescados al horno (el chef)

	€
★ Rodaballo <i>Asador's Jose</i> .....	19
★ Rape .....	19
• Lenguado .....	19
★ Sargo .....	16
• Pez espada .....	16
• Besugo "pancho" .....	16
• Salmón .....	14
★ Bonito de Burela "en temporada" .....	17



Todos los platos con su guarnición



# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## Los pescados gourmet "la cocina" "el chef" "19" €

- ★ El pescado de Versace Asador's Jose; lomos de rape cocinados con aceite de hierbas, setas frescas, tomate cherry y calabacín ..... 19
- ★ Rape a la americana con gambas ..... 19
- Rape a la marinera ..... 19
- ★ Rape al vino tinto de la rioja alavesa ..... 19
- Rape a la vinagreta caliente ..... 19
- Rape envuelto en bacon con guisantes tiernos, sisas y patatitas ..... 19
- Rape del pescador ..... 19
- ★ Rape al horno con refrito de vinagreta a la sidra ..... 19
- Rape a la marinera ..... 19
- Rape sobre purrusalda de bacalao con sus raviolis ..... 19
- ★ Rape a la brasa sobre puré de calabaza con crujiente de bacon y pochas ..... 19
- Rape al horno con endibias, salsa de zanahoria y coco ..... 19
- Medallones de rape con almejas a la crema txakoli con piquillos ..... 19
- Rodaballo a la cazuela gallega ..... 19
- ★ Rodaballo con almejas y gulas ..... 19
- Rodaballo con setas y niscalos ..... 19
- Rodaballo al horno con salsa de chipirones ..... 19
- ★ Lenguado en salsa de almendras ..... 19
- Lenguado troceado asado con almejas ..... 19
- Lenguado con brasa de cítricos ..... 19
- Lenguado en jugo de chirlas a la salvia con sésamo, nueces de macadamia y hortalizas salteadas .. 19
- ★ Lenguado a la naranja ..... 19
- Filete de lenguado al vapor con salsa de vino ..... 19



## Los pescados gourmet "18" €

- ★ El pez de San Pedro Asador's Jose confitado en tocino ibérico con ajos, calabaza y cecina crujiente ..... 18
- Pez espada al estilo de Mesina ..... 18

## Los pescados gourmet "17" €

- La lubina Asador's Jose a la parrilla con aceite de oliva y tomates confitados ..... 17
- ★ Lomos de lubina a la plancha "a la Bella Mujer" con salsa de manteca, tomate cherry, camarones y champiñones ..... 17
- Lubina al horno con patata panadera y almejas a la salsa de jerez y albahaca ..... 17
- Lubina del mediterraneo ..... 17
- Lubina en costra con tomate confitado y salsa de vino tinto ..... 17
- ★ Lubina al horno en salsa suave con almejas ..... 17
- Lomo de dorada con avellanas, camarones y vinagreta de acelgas ..... 17
- Almejas al horno con cebollinos y pan rallado ..... 17



Todos los platos con su guarnición



**ASADOR'S JOSE**  
RESTAURANTE

**Los pescados gourmet "17" €**

- ★ Láminas de bacalao *Asador's Jose* sobre risotto de chipirones y pil-pil de setas..... 17
- Bacalao con sus kokotxas en crema ligera de patata y pimiento verde ..... 17
- Bacalao y cocochas sobre fondo de pisto ..... 17
- Láminas de bacalao con chipirón salteado ..... 17
- Merluza al ajillo con gambas..... 17
- Merluza con almejas a la sidra ..... 17
- ★ Merluza al horno con salsa de almendras ..... 17
- Merluza en salsa verde..... 17
- ★ Merluza al aroma de primavera ..... 17
- Merluza con incienso de cacao ..... 17
- Merluza en salsa verde y vinagreta de almejas con polvo de jamón ..... 17
- Merluza a la palermitana ..... 17
- Lomo de merluza con ajo mechado confitado y ravili de hievas..... 17
- ★ Filete de merluza con gambas y mejillones ..... 17
- Salmón asado con crema de guisantes y aceite de uva ..... 17
- Salmón fresco con vinagreta ligera de hongos y espárragos ..... 17
- ★ Salmón con foie y salsa de grosellas..... 17
- Salmón en salsa verde ..... 17
- Milhojas de salmón con tres tipos de setas y espinacas..... 17
- Atún marinado a lo *Asador's* ..... 17
- ★ Atún al horno en salsa de limón ..... 17
- Cronco de atún en vinagreta con queso de cebreiro y algas de mar ..... 17
- Rodajas de atún al horno con setas y verduras ..... 17
- ★ Ventresca de atún a la parrilla y tomates semiconfitados ..... 17
- Bonito al pimentón..... 17
- Bonito de burela con peras al oporto en salsa del chef..... 17
- ★ Bonito de Burela a la pescadora, tomate frito y gambas ..... 17
- Bonito del norte asado al vino tinto en salsa de tomate ..... 17
- Mendreka de bonito del norte con salsa de chorriceros y melocotón al aroma de hierbaluisa ..... 17
- ★ Vieiras salteadas con patatas al pimentón, vinagreta de hinojo y puerros ..... 17
- Cocochas en salsa de ajo, perejil y aceite de oliva..... 17
- ★ Besugo con puerros en salsa de tomate..... 17
- Dorada al horno en salsa de yema de huevo queso rallado y mantequilla..... 17
- Dorada al horno con calabacines rellenos con jamón serrano y jugo amargo ..... 17
- Anguilas fritas con virutas de espárragos verdes y piña confitada ..... 17



*Todos los platos con su guarnición*



# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## Los frutos del mar

€

### Risotto de ratatouille "2pers."

- ★ Langostinos tigre, pulpo, calamares, mejillones salteados, alcaparras, hierbas y ajo acompañado de risotto "arroz" de ratatouille "berenjena, pimientos, tomate, calabacín y champiñones" ..... 35
- Risotto de niscalos a la parmesana con cigalas ..... 35
- ★ Risotto de castañas con boletus edulis, parmesano y cigalas ..... 35
- Risotto de trufa negra con algas y hongos al picante y cigalas ..... 35

### Espaguettis "2 pers."

- ★ Langostinos tigre, pulpo, calamares, cigalas, mejillones salteados al aceite de ajo, salsa de tomate, albahaca, champiñones, cilantro con espaguettis..... 35

### Pescados a la sal "2 pers." peso aprox. 1 kg. 200 grms.

- ★ Lubina a la sal ..... 40
- Dorada a la sal ..... 40

## Los frutos de la tierra "2 pers."

€

- Gratinado de setas de temporada, berenjenas, puerro, tomate, huevo y cigalitas..... 35
- ★ Risotto de setas de temporada con gambas..... 35
- Chalotes con arroz, verduras, setas, mantequilla, perejil, queso curado, sal, pimientos, zamburiñas y cigalitas ..... 35



Todos los platos con su guarnición



**ASADOR'S JOSE**  
RESTAURANTE

*Los arroces "2 pers." caldosos "42" €*

- El arroz de langosta *Asador's Jose* con gambas y chipirones de primera..... 55
- ★ El arroz con vieiras, cocochas y gambas..... 42
- Arroz con bogavante, almejas y chipirones ..... 42
- Arroz con nécoras, vieiras y almendras..... 42
- Arroz de percebes con zamburiñas y cigalas ..... 42
- Arroz caldoso de rape con langostinos y gambas..... 42
- Arroz de marisco y pescados ..... 42
- Arroz de marisco con chipirones y gambas ..... 42
- Arroz a la portuguesa de buey de mar con almejas..... 42
- Arroz sènia caldoso de anguilas y ajos en suave allipebre de cebollitas..... 42
- ★ Arroz de algas marinas con navajas de la ría y percebes de marín..... 42
- ★ Arroz de pescado (rape, rodaballo) con chipirones ..... 42
- Arroz caldoso con rape, pez espada y verduras..... 42
- ★ Arroz de bacalao y sargo al horno con pan rallado ..... 42
- Arroz arborio caldoso con bogavante, pulpo y pichón..... 42



*Los arroces "2 pers." caldosos "38" €*

- ★ Arroz de bacalao con gambas y almendras..... 38
- Paella valenciana de pollo con berberechos..... 38
- Arroz de pueblo de costillas, morcillas, chorizo, panceta, tomate, huevos batidos, zanahoria y cebolla..... 38
- ★ Arroz de rabo de buey con verduras, setas y castañas..... 38
- Arroz al queso parmesano con setas y cigalitas ..... 38
- Arroz con pollo, mariscos y setas..... 38
- Arroz aldeano de liebre ..... 38
- Arroz aldeano de perdiz..... 38
- Arroz de costilla de javalí y ciervo con castañas y setas..... 38
- Arroz con ancas de rana, setas de temporada y castañas..... 38
- Arroz arborio con mascarpone y chocolate salado ..... 38
- Arroz bahía cremoso de láminas de ciervo con trompetas de la muerte y emulsión de trufa blanca ..... 38



*Todos los platos con su guarnición*



# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## El mar en el Asador's las algas y los erizos marinos €

- ★ Erizo Asador's Jose de mar gratinado al cava ..... 19
- Lenguado a la crema de erizos y creps de erizos de mar ..... 22
- Parmentier de erizos de mar del mediterráneo ..... 19
- ★ Rissoto de erizos de mar con algas marinas ..... 20
- Revuelto de yemas de erizo de mar con cigalitas ..... 16
- ★ Relleno de erizo de mar en su concha ..... 19
- Erizo de mar en fondo rojo ..... 19
- ★ Turbante de lenguado con puerros y salsa de erizos ..... 19
- Bacalao a la musseline de erizos de mar ..... 19
- Brocheta de cigalas con vinagreta de yemas de erizo de mar ..... 20
- ★ Medallones de rape al vapor con yemas de erizos de mar ..... 22
- Arroz con algas marinas y yemas de erizos de mar ..... 39
- Rodaballo escabechado sobre lecho de algas ..... 22
- Rodaballo al vapor con algas y salsa musseline ..... 22
- Supremas de lubina a las algas de mar ..... 20
- ★ Revuelto de navajas de la ria con algas marinas ..... 16



lechuga de mar



wakame



alga dulce

## Triunfarán... 2011-2012 triunfarán...

### Los mariscos gratinados en su caparazón €

- ★ La centolla Asador's Jose gratinada con gambas "1 unid." ..... 18
- Erizo gratinado con cigalitas "1 unid." ..... 18
- ★ Mécora gratinada con langostinos "2 unid." ..... 18
- Buey gratinado con almejas "1 unid." ..... 18
- Zamburiñas gratinadas con berberechos "10 unid." ..... 18
- ★ Vieiras gratinadas con pulpo "2 unid." ..... 18



Todos los platos con su guarnición



# ASADOR'S JOSE RESTAURANTE

## Los platos especiales del domingo

€

- ★ Pulpo a la gallega ..... 12
- ★ Mécoras "unidad" ..... 8
- Buey "Kg." ..... 19
- ★ Centolla "Kg." ..... 19
- ★ Bogavante "Kg." ..... 45
- Ostras "6 unid." ..... 15
- Percebes "250 gr." ..... 30
- Vieira gratinada "unidad" ..... 8
- ★ Parrillada de mariscos ..... 49
- ★ Cazuelas varias ..... 42
- Salpicón de marisco con piña ..... 14
- Langosta a la americana "o en salsa" ..... 120 € / kg.



## Solo para niños

### Menú infantil super burger

€

- Huevos fritos con salchichas y patatas ..... 10
- Hamburguesa con patatas ..... 10
- ★ Hamburguesa XL con patatas ..... 10
- ★ Salchicha XL con patatas ..... 10
- Filete de ternera con patatas ..... 10
- Filete de ternera rebozado con patatas ..... 10
- Lomo de cerdo con patatas ..... 10



### Postres

- Petit suises con barrita de chocolatina ..... 3,5
- Yogourt de sabores ..... 3,5

Comentaba de política un día José Manuel Barrio.  
 Ande yo caliente riase la gente. Traten ellos los del gobierno del mundo  
 y sus monarquías allá ellos... Mientras en mis días se gobierna en mi Asador's  
 entre mantequillas, pan tierno, fogones a media llama, los mejores caldos  
 y el buen yantar, la mejor política que me puedo imaginar

Todos los platos con su guarnición





## ASADOR'S JOSÉ RESTAURANTE

De tierras muy cercanas vengo: soy de Riós con montañas y laderas cuna de hermosa arboleda y buenas terneras. Ante ustedes me presento con simpatía y respeto soy José Manuel Barrio. Mi misión es agradecerles y atenderles con esmero, ternera gallega es lo nuestro y la doró con cariño con encina y con sarmiento. Y en horno de leña aso como mandan los más expertos que es mi padre "el Pepe del Camionero" señor y mi maestro. Y mi madre "Marité la cuna de mi enseñó" si se puede contar y su rama les fascina recompense mi experiencia y me doy por satisfecho. Otros manjares tengo y en carta los ofrezco porque además de Asador's también soy cocinero, mis abuelos ya gallegos por parte de madre y padre por eso en Riós estoy por trabajo y complaciendo. "Buen Provecho".

Un amigo:

José Manuel Barrio

Amigo mío: has descubierto en mi Asador's mi majestuosa comida, la magia y la maestría del buen asar, te mostré que los sentidos se fusionan y te ayudé a que renazcan en ti mil y un sabores los cuales te ayudaran a añorarme...

Un saludo:

*“Este Asador’s de amor,  
este ligero beso de la tierra que mi boca besa”*



**SITUACIÓN.**

- A 8 minutos de Verín
- A 12 minutos de la Gudiña
- A 15 minutos de Xinzo
- A 35 minutos de Ourense
- A 30 minutos de P. Sanabria
- A 15 minutos de Chaves



**ASADOR'S Jose**  
RESTAURANTE

*A-52, Salida 143*  
*Riós, Ourense*  
*Teléfono: 988 42 52 67*

*“Un sueño  
hecho  
realidad  
en Riós”*