

# menú



*Jornada Gastronómica  
Anual de ternera  
"ecolóxica" cachena*



*Plato de Oro*



*"El Asador's  
se viste  
de vaca"*

*Premio  
Gastronómico*



**ASADOR'S JOSE  
RESTAURANTE**

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

A-52, Salida 143 • Riós, Ourense  
Teléfono: 988 42 52 67 • [www.asadorjose.es](http://www.asadorjose.es)



## Menú del día

### Los primeros del día



OPORTUNIDAD DE  
COMER  
CASA

Lunes

Sopa de almejas, patatas y judías

Martes

Sopa mediterránea de ajo

Miércoles

Sopa de cachena con fideos

Jueves

Sopa de pollo y coco con verduritas

Viernes

Crema de mejillones al vino Albariño

### Los primeros

SOLO  
DIA  
TODOS

- Ensaladilla rusa
- Sopa de pescados y mariscos
- Caldo gallego de berzas
- Gazpacho de tomate o del chef
- Lentejas castellanas con chorizo
- Pimientos de padrón con piquillo
- Puntillas rebozadas con huevo roto
- Setas a la sartén salteadas, gambas y huevo
- Sartén: morcilla, gambas, pimientos, huevo
- Sartén: chorizo frito, gambas, huevo y fritas
- Alcachofas con jamón y setas.
- Chorizo frito con huevo y fritas.
- Ensalada Asador's con primeros brotes, sardinillas, mejillones, atún, huevo, cebollita, remolacha...
- Ensalada de bacalao a la portuguesa con primeros brotes.
- Melón con jamón de bodega.
- Ensalada mixta completa.
- Entremeses "variados"
- Pimientos de piquillo rellenos
- Croquetas variadas.
- Tortilla de bacalao o jamón o chorizo con cebollita y pimientos.
- Tortilla de pulpo con gambas, pimientos y cebollita frita.
- Revuelto setas, castañas, jamón.
- Revuelto de cecina con pimientos asados y ajetes.
- Huevos rotos con bacalao, cebollita frita y jamón.

- Huevos rotos con croca de buey, jamón de bodega y cebollita frita.
- Huevos rotos con gulas, jamón, gambas y ajito frito.
- Espaguetis a la carbonara o a la marinera con tomate.
- Macarrones a la boloñesa o gratinados con gambas y nata.
- Espárragos con mayonesa y jamón de bodega.
- Rabas o calamares a la romana con alioli.

### Empanadas con "2 Alturas"

- Lunes: Empanada de androlla
- Martes: Empanada de pulpo con sepia
- Miércoles: Empanada de bacalao con chocos
- Jueves: Empanada de pollo pedrés
- Viernes: Empanada de corzo de tiro



- Guarnición primera capa con pisto, pimientos braseados, pulpa de tomate, cebollita frita y sofrito de ajo; segunda capa salteado de grelos con cebollita frita, pimientos asados, ajo, panceta braseada, sofrito de ajo con pulpa de tomate y laminado de huevo.

Incluido en el menú, (1 por persona)

Vino Casero, Refresco o Agua, Postre Casero, Café y Pan.

## Menú del día

### Los segundos del día

ESPECIAL PARA  
SEBASTIÁN  
PIARRA  
SABID  
TODOS  
LOS  
DÍAS

Lunes

Guiso de carrilada ibérica al Pedro Ximenez  
Caldereta de chocos y salmón

Martes

Guiso de caprichos ibéricos al vino tinto  
Caldereta de Bacalao y rape

Miércoles

Cordero lechal a la brasa con patatas fritas y ensalada  
Caldereta de sepia y dorada

Jueves

Carne "ao caldeiro" con patatas y ajada  
Caldereta de bacalao fresco y lubina

Viernes

Albondiguillas de cachena con ibérico estofadas con arroz blanco  
Caldereta de merluza y bacalao

\* Ingredientes caldereta: gambas, almejas, mejillones y calamares

## Las Carnes

- Chuleta de buey brasa.
- Chuleta, ternera brasa.
- Entrecot de buey brasa.
- Churrasco, ternera, criollo
- Churrasco, cerdo, criollo
- Croca richada "frita" con ajitos, encebollada y huevo roto.
- Picaña de buey brasa.
- Croca de buey brasa.
- Mamiña de buey brasa.
- Chuletillas cordero brasa
- Chuletillas, cochinitillo brasa
- Pollo picantón brasa.
- Entraña brasa
- Vacío brasa
- Raxo ibérico (lagarto, fritas, huevo)
- Secreto ibérico brasa
- Presa ibérica brasa
- Delicia ibérica brasa
- Parrillada mixta: de churrasco de ternera y churrasco de cerdo con panceta y criollo.
- Parrillada de ternera, buey e ibérica (mamiña, entrecot, secreto y vacío).
- Parrillada de Riós (picaña, croca, presa y entraña).
- Codorniz plancha con pimientos de padrón.
- Hamburguesa buey brasa
- Cachopo Asturiano con pimientos de padrón
- Tacos de chuleta Angus en sartén, patatas, huevo, ajo y pimientos.

## Los Pescados

- Chipirones plancha con cebollita y patatas
- Bacalao a la portuguesa o gallega o narcisa.
- Merluza a la brasa, a la romana o a la gallega.
- Salmón a la brasa.
- Lubina o dorada "na telha" o espalda.

\* Acompañamiento: morcilla, grelos, panceta y patatas al gusto

\* Churrascos, acompañados siempre de panceta y criollo

Los festivos no se servirá menú

*"Este Asador's  
de amor,  
este ligero beso  
de la tierra que  
mi boca besa..."*

*Asador's Jose*



### **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  
Ríos, Ourense  
Teléfono: 988 42 52 67*

