



TELLA



**RELAIS &
CHATEAUX**

Tella es la perfecta fusión de paisaje y gastronomía local con influencia de las Américas.

Tella is the perfect combination between incredible landscapes and local gastronomy influenced by the Americas.

Tella offre l'accord parfait entre un cadre idyllique et une gastronomie locale inspirée des Amériques.

Entre los Picos de Europa y el Mar Cantábrico y con unas vistas inmejorables a la Sierra del Sueve, ofrece un producto local (mar y montaña) de calidad suprema, con platos tradicionales asturianos y la influencia de las Américas a través de recetas y productos provenientes del nuevo continente.

La cocina de Tella, bajo la dirección del Chef Nacho García Canellada, responde al mercado, al producto ecológico de proximidad, a lo que Colunga ofrece, que lo incluye casi todo, de la legumbre al pescado, del marisco a la caza y del embutido al corral.



Between the Peaks of Europe and the Cantabrian Sea, with unbeatable views of the Sierra del Sueve, Tella offers a local product (sea and mountain) of the finest quality. A traditional Asturian cuisine influenced by the Americas with recipes and produce from the new continent.

Tella's cuisine, headed by chef Nacho García Canellada is a seasonal cuisine made with organic local produce. You'll get to sample a cuisine that follows the rhythm of the seasons and of what Colunga has to offer, which includes almost everything, ranging from vegetable to fish, from shellfish to game and from the finest cured meats to poultry.



Situé entre les pics d'Europe et la mer Cantabrique, avec une vue imprenable sur la Sierra del Sueve, le restaurant Tella propose les meilleurs produits du terroir, entre mer et montagne. Des plats traditionnels des Asturies influencés par les saveurs des Amériques qui s'expriment à travers des recettes issues du nouveau continent.

La cuisine de Tella, imaginée par le chef Nacho García Canellada, est une cuisine majoritairement locale et biologique, une cuisine à l'écoute des saisons et des produits de qualité issus de la commune de Colunga, qui offre une large variété de produits: des légumes au poisson, des fruits de mer au gibier et de la charcuterie à la volaille.



ENTRANTES

STARTERS

ENTRÉES

Ensalada de zamburiñas escabechadas con cama de algas wakame, emulsión de manzana verde y toques marinos

Salad of scallops confit in citrus fruits, bed of wakame seaweed and green apple emulsion with sea notes

Salade de pétoncles marinés confites aux agrumes, lit d'algues wakame, émulsion de pommes vertes et zestes marins

22 € | 🌿 🐟 🥬 🍏 🌊

Raviolis de colmenillas con jugo de pitu trufado

Morel mushroom ravioli with truffled poultry juice

Ravioles de morilles et son jus de volaille à la truffe

23 € | 🌿 🍄 🐔

Trilogía de bacalao: callos, kokotxas y brandada con su piel crujiente

Cod fish trio: cod tripe, kokotxas and brandade with its crispy skin

Trilogie de morue: tripes, kokotxas et brandade avec sa peau croustillante

22 € | 🐟 🥬 🍷

Ensalada tibia de perdiz escabechada, brotes verdes, frutos silvestres y verduras texturizadas

Salad of pickled partridge, green sprouts, wild fruits and textured vegetables

Salade tiède de perdrix marinée, pousses vertes, baies sauvages et légumes en textures

21 € | 🌿 🐟 🥬 🍷

Steak tartar de vacuno mayor, helado de Dijon y yema de huevo curada en colatura de anchoa

Beef steak tartare, Dijon ice cream and cured egg yolk in anchovy colatura (anchovy Italian sauce)

Steak tartare de bœuf, glace de Dijon et jaune d'œuf salé à la colatura d'anchois (coulis d'anchois italien)

28 € | 🐟 🥬 🍷 🌿



Bouillabaisse de pescados de roca del Cantábrico

Cantabrian rock fishes bouillabaisse

Bouillabaisse de poissons de roche de la mer Cantabrique

20 € |    

Pulpo a la parrilla con texturas del pedreru

Grilled octopus with pedreru textures

Poulpe grillé et textures du pedreru

28 € |   

Setas silvestres y nabo con mollejas de lechazo y huevo de corral a 65°

Wild mushrooms and turnip, lamb gizzards and free-range egg cooked at 65°

Champignons sauvages et navet, gésiers d'agneau et œuf fermier cuit à 65°

26 € |    

Canelón de pato azulón en dos texturas y virutas de foie

Mallard duck cannellonis in two textures and foie chips

Cannellonis de canard colvert en deux textures et copeaux de foie

23 € |    

Anchoas "Hazas" edición exclusiva Tella (2 años de maduración) acompañadas de mantequillas y esponjas caseras (6 Uds.)

Anchovies «Hazas» exclusive Tella edition (2 years of maturation) with butter and homemade anchovies sponge cake (6 units)

Anchois « Hazas » édition exclusive Tella (2 ans de maturation) accompagnés de beurre et de génoises d'anchois maison (6 unités)

30 € |    



PLATOS DE CUCHARA

STEWES

POTAGES

Fabada tradicional Asturiana I.G.P

Traditional Asturian Fabada I.G.P

Fabada traditionnelle asturienne I.G.P

18 €

Verdinas I.G.P. Asturias con perdiz

P.G.I verdinas (traditional Asturian green beans) with partridge

Verdinas IGP (haricots verts traditionnels des Asturies) et perdrix

24 € | 🌿 🐇

Arroz con Pitu Pintu (100% raza autóctona)

Rice with Pitu Pintu (100% native breed, free-range chicken from Asturias)

Riz et Pitu Pintu (race 100% locale, poulet fermier des Asturies élevé en plein air)

22 € | 🌿 🐔

Fabes I.G.P. Asturias con callos de bacalao

Fabes P.G.I from Asturias (Asturians beans) with cod tripe

Fabes I.G.P. des Asturies (Haricots asturiens) et tripes de morue

22 € | 🌿 🐟

Arroz seco con setas silvestres de temporada y lomo de venado a la brasa

Dry rice with wild seasonal mushrooms and grilled venison loin

Riz sec aux champignons sauvages de saison et longe de chevreuil grillée

26 € | 🌿 🍄 🐇

Callos Asturianos con patata paisana de Nacho García Canellada

Asturian tripes with country potatoes by Nacho García Canellada

Tripes asturiennes et pomme de terre de campagne par Nacho García Canellada

18 € | 🌿 🐟 🥔

*Todos nuestros arroces están elaborados en horno de leña

* All our rice dishes are made in a wood oven

* Tous nos plats de riz sont préparés au four à bois



PESCADOS
FISHES
POISSONS

Pescado de nuestra rula a la brasa con verduritas y ensalada de brotes
(Precio por Kg)

Grilled fish from the fish market, vegetables and sprout salad (Price per Kg)

Poisson grillé de la Criée, légumes et salade de pousses (Prix par Kg)

SM € | 🐟

Kokotxas de bacalao, berberechos , pilpil marino y galleta de centollo

Kokotxas of cod, cockles, marine pilpil and spider crab biscuit

Kokotxas de morue, coques, pilpil marin et biscuit d'araignée de mer

26 € | 🐟 🦀 🌿 🍄

Rape ahumado en madera de roble con setas silvestres y torreznos

Monkfish smoked in oak wood with wild mushrooms and torreznos

(traditional Spanish meat obtained from the pork belly)

Lotte fumée au bois de chêne, champignons sauvages et torreznos

(le torrezno est préparé principalement avec le lard du porc)

35 € | 🐟 🌿



CARNES

MEATS

VIANDES

Chuleta de Angus selección Tella (Precio por Kg)

Angus chop Tella selection (Price per Kg)

Côtelette Angus Sélection Tella (Prix au Kg)

SM € | 🌱 🐄 🍷

Tournedó de vacuno mayor a la brasa con parmentier de patata y chutney de pimientos

Grilled beef tournedos, parmentier potatoes and pepper chutney

Tournedos de boeuf grillé, parmentier de pommes de terre et chutney de poivrons

28 € | 🌱 🐄 🍷

Royal de Pitu Pintu con foie y trufa (100% raza autóctona)

Pitu Pintu royal with foie and truffle (100% native breed, free-range chicken from Asturias)

Royal de Pitu Pintu au foie et à la truffe (race 100% locale, poulet fermier des Asturies élevé en plein air)

24 € | 🌱 🐔 🍷

Costilla de Angus lacada con mostaza y miel, salsifí trufado y plátano frito

Angus rib lacquered with mustard and honey, truffled salsify and fried banana

Côte d'Angus laquée à la moutarde et au miel, salsifis truffés et bananes frites

29 € | 🌱 🐄 🍷 🍌 🍌

Lomo de Venado a la brasa con tallarines de pasta fresca de cacao, puré de castañas y canela

Grilled venison loin with fresh cocoa pasta noodles, chestnut and cinnamon puree

Longe de chevreuil grillée, pâtes fraîches au cacao, purée de marrons et cannelle

26 € | 🌱 🐄 🍷 🍌 🍌 🍌



POSTRES DE NUESTRO OBRADOR

OUR ARTISAN'S DESSERTS

DESSERTS DE NOTRE ARTISAN

Tatin de manzana ecológica asturiana, sablé crujiente y ganache de lima

Asturian organic apple tarte tatin, crunchy sablé shortbread cookie and lime ganache

Tarte tatin aux pommes bio des Asturies, sablé croquant et ganache au citron vert

10 € |     

Torrija Tella: Torrija caramelizada con crumble de cítricos, helado de arroz con leche y su teja

Torrija Tella: Caramelized French toast with citrus crumble, rice pudding ice cream and its tile

Torrija Tella: Pain perdu caramélisé, crumble aux agrumes, glace de riz au lait et sa tuile

10 € |     

Flan de turrón, crema de vainilla bourbon y helado de uva moscatel

Soft nougat flan, bourbon vanilla cream and muscat grape ice cream

Flan au nougat, crème vanille bourbon et glace au raisin muscat

8 € |     

Yuzu, limón y aceite de oliva

Yuzu, lemon and olive oil

Yuzu, citron et huile d'olive

8 € |     

Infusión caliente de chocolate Guanaja 70% con helado de naranja y azahar

70% Guanaja hot chocolate infusion with orange and orange blossom ice cream

Infusion de chocolat Guanaja 70% et sa glace orange et fleur d'oranger

10 € |     



**Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles,
pregunte por los platos que contienen alérgenos.
I.V.A incluido.**

Please inform us of any intolerance and for more details,
ask about the dishes that contain allergens.
VAT included.

*Veillez nous indiquer si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Pour plus d'informations, consultez notre personnel qui vous indiquera les
plats contenant des allergènes. TTC.*



-  **Gluten** | Gluten | *Gluten*
-  **Huevos** | Eggs | *Oeuf*
-  **Frutos con cáscara** | Tree Nuts | *Fruits à coques*
-  **Pescado** | Fish | *Poisson*
-  **Lácteos** | Dairy | *Lait*
-  **Moluscos** | Mollusks | *Mollusques*
-  **Apio** | Celery | *Céleri*
-  **Crustáceos** | Crustaceans | *Crustacés*
-  **Sulfitos** | Sulfitos | *Sulfites*
-  **Cacahuetes** | Peanuts | *Arachides*
-  **Soja** | Soy | *Soja*
-  **Mostaza** | Mustard | *Moutarde*
-  **Sésamo** | Sesame | *Sésame*
-  **Altramuces** | Lupins | *Lupins*





TELLA