



TELLA

OPCIONES VEGETARIANAS
VEGETARIAN OPTION
OPTION VÉGÉTARIENNE



**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

Crema de verduras con guarnición

Vegetable cream with garnishes

Crème de légumes accompagnée d'une garniture

18 €

Ensalada de quinoa, rúcula y tofu

Quinoa, arugula and tofu salad

Salade de quinoa, roquette et tofu

20 € |    

Wok de angulas de trigo y verduritas

Wok of wheat eels and vegetables

Wok de civelles de blé et légumes

20 € |    

Salpicón de legumbres y frutos secos

Vegetables salpicón (salad) and dry fruits

Salpicón de legumes (salade) et fruits secs

22 € |  



SEGUNDOS

MAIN COURSE

PLAT PRINCIPAL

Puntalette de setas y trufa

Mushroom and truffle puntalette (type of pasta)

Puntalette à la truffe et aux champignons

22 € |    

Hamburguesa vegetariana de nueces y legumbres

Veggie nuts and vegetables hamburger

Burger végétarien aux noix et aux légumes

22 € |       

Parrillada de verduras de temporada a la brasa

Grilled seasonal vegetables

Légumes de saison grillés

20 €

Arroz con pesto rojo, calabacín y trigueros

Rice with red pesto, zucchini and asparagus

Riz au pesto rouge, courgettes et asperges

22 € |    



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 € |    



-  **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** | Sulfites | *Sulfites*
-  **Cacahuetes** | Peanuts | *Arachides*
-  **Soja** | Soy | *Soja*
-  **Mostaza** | Mustard | *Moutarde*
-  **Sésamo** | Sesame | *Sésame*
-  **Altramuces** | Lupins | *Lupins*

**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.*





TELLA