



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 ostras y algas del Cantábrico con escabeche de lima kaffir

Oyster and Cantabrian seaweed salad with Kaffir lime escabeche

Salade d'huîtres et d'algues de la mer Cantabrique et escabèche de combava

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 € |   

Yemas de espárragos frescos , ajoblanco tostado y atún rojo de Almadraba marinado

Fresh asparagus tips, toasted ajoblanco and marinated Almadraba tuna

Pointes d'asperges fraîches, ajoblanco grillé et thon rouge d'Almadraba mariné

23 € |     

Guisantes ecológicos y gambas blancas en su jugo mentolado

Organic peas and white prawns in their minty juice

Petits pois bio et crevettes blanches dans leur jus mentholé

20 € |   



Canelón vegetal de puerro confitado, relleno de merluza y purrusalda de su tuétano

Vegetable confit leek cannelloni, stuffed with hake and marrow purrusalda
Cannellonis végétal de poireaux confits, merlu farci à la purrusalda de sa moelle

20 € | 🌱 🐟 🍴

Pulpo a la parrilla con texturas del pedreru

Grilled octopus with pedreru
Poulpe grillé texturé du pedreru

28 € | 🌱 🐙 🍴

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

TRADITIONAL STEWS DISHES

RAGOÛTS TRADITIONNELS

Fabada tradicional Asturiana I.G.P

IGP Traditional Asturian fabada (bean stew)

Fabada traditionnelle des Asturies A.O.P

18 €

Verdinas IGP Asturias con setas silvestres de primavera y cigalas

IGP Asturian verdina beans with wild spring mushrooms and langoustines

Fèves AOP des Asturies, champignons sauvages du printemps et langoustines

21 € |    

Arroz bombita con Pitu Pintu de Colunga (100% Raza Autóctona)

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

Riz Bombita avec Pitu Pintu de Colunga (race 100% locale, poulet fermier des Asturies élevé en plein air)



22 € | 

Arroz carnaroli meloso con ternera IGP Asturias y langostinos

Creamy carnaroli rice with IGP Asturian beef and king prawns

Crèmeux de riz carnaroli, veau AOP des Asturies et crevettes

20 € |    

Fideuá negra de calamar de potera con graten de queso tres leches de Pría

Black potera squid fideuá with tres leches de Pría cheese gratin

Fideuá de calmar de ligne, gratin de fromage trois laits Pría

20 € |    

Menestra de verduras ecológicas y setas silvestres de primavera con huevo a 65°C

Organic vegetable and wild spring mushroom soup with 65° C egg

Ragoût de légumes bio, champignons sauvages du printemps et œuf cuit à 65°C

18 € | 



PESCADOS
FISHES
POISSONS

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

Grilled fresh fish with vegetables and microsprout sald (Price per Kg)

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



Merluza al vapor de algas del Cantábrico
con caldo de calamar y tirabeques salteados

Steamed haked in Cantabrian seaweed with squid broth and sautéed snow peas

Merlu vapeur aux algues de la mer Cantabrique, bouillon d'encornets et pois sautés

28 € | 

Trucha asalmonada ecológica del Pirineo
con nuestra versión de la salsa Ribereña

Organic salmon trout from the Pyrenees with our version of the Ribereña sauce

Truite saumonée bio des Pyrénées accompagnée de notre version de la sauce Ribereña

24 € | 



CARNES

MEATS

VIANDES

Chuleta premium Tella (Precio por Kg)

Premium Tella chop (Price per Kg)

Côtelette Premium Tella (Prix au Kg)



Solomillo de Simmental a la brasa con pimientos del piquillo confitados y patatinos

Chargrilled Simmental sirloin with confitted piquillo peppers and baby potatoes

Filet de Simmental à la brasa, piments piquillos confits et petites pommes de terre

28 € | 

Royal de Pitu Pintu de Colunga trufado. (100% Raza autóctona)

Truffled Pitu Pintu from Colunga Royale (Pitu pintu is a free-range chicken from Asturias)

Royale de Pitu Pintu de Colunga à la truffe (race 100% locale, poulet fermier des Asturies élevé en plein air)



24 € | 

Carré de cabritu del Sueve con cebollitas rellenas glaseadas

Goat from the Sueve with glazed and stuffed little onions

Carré de chevreau de Sueve aux oignons farcis glacés

28 € | 

Pichón de Bress en dos cocciones

Twice-cooked Bress squab

Pigeon de Bress en deux cuissons

24 € | 



POSTRES DE NUESTRO OBRADOR OUR ARTISAN'S DESSERTS *DESSERTS DE NOTRE ARTISAN*

Frutos rojos de nuestro huerto, espuma de haba tonka y helado de violetas

Red wild berries from our garden, tonka bean foam and violet ice-cream

Fruits rouges de notre jardin, écume de fève de tonka et glace à la violette

8 € |   

Mousse de Afuega'l pitu, bizcocho de especias y helado de miel ecológica

Afuega'l Pitu cheese mousse, spiced sponge cake and bio honey ice-cream

Mousse de Afuega'l pitu, gâteau aux épices et glace au miel bio

10 € |     

Cremoso tropical con gelée de cítricos, coco y sopa de albaricoque

Tropical cream with citric and coconut gelée and apricot soup

Crème tropicale à la gelée d'agrumes, soupe à la noix de coco et aux abricots

8 €

Ganache de chocolate origen Perú 55%, texturas de pistachos y helado de chocolate blanco caramelizado

Peruvian 55% chocolate ganache, pistachio textures and caramelised white chocolate ice-cream

Ganache chocolat 55% du Pérou, pistache texturé et glace chocolat blanc caramélisé

10 € |     

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

Tella-style "torrija": caramelised French toast, citric crumble, rice pudding ice-cream and petit four pastry

Torrija Tella. Pain perdu caramélisé, crumble d'agrumes, glace au riz au lait et sa tuile

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