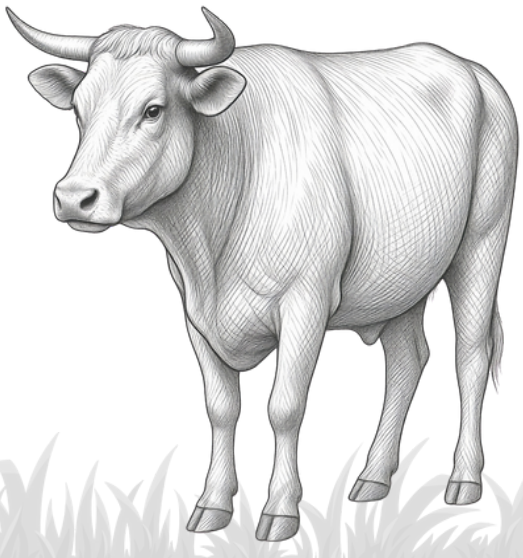
LA FINESTRA
RESTAURANTE
DEL HOTEL VALLE DE CUAÑA

Criamos nuestros auténticos (certificados) bueyes y vacas casinas, bueyes wagyu y cabras autóctonas en libertad y alimentados en la alta montaña únicamente a pasto. Debido a la unicidad de esta carne, la continuidad de algunas piezas es limitada. Por ello y para asegurarnos de poder ofrecer verduras solo de temporada, ecológicas y frescas, nuestro menú cambia periódicamente.
Requerimos reserva con antelación para poder agasajaros con «comida lenta» que aspira a ser servida «de la granja a la mesa».





ENTRANTES

Boniato ecológico asado, nata ácida, aceite de eneldo y naranja 11€ (7)

Puerro asado, cecina de león, salsa de pimiento asado y almendras 13€ (8)

Croquetas de buey wagyu melosas 13€ (1, 3, 7)

Steak tartare de buey wagyu 23€ (3, 10)

PRINCIPALES

Tagliatelle artesanal al ragù de buey casín 17€ (1, 3, 7, 9, 12)

Costilla de buey wagyu a baja temperatura glaseada, zanahoria asada en vino tinto 36€ (1, 6, 7, 12)

Cabrito lechal a baja temperatura (aprox. 1 kg), chimichurri de hierbabuena y patatas a las finas hierbas 55€ (7)

Tomate y calabacín ecológico asado, gazpacho de pepino, aceite de menta y croutons 14€ (1, 7, 9, 10)

POSTRES

Panna cotta de leche de cabra, frutos del bosque y galleta de escanda aromatizada al limón 6€ (1, 7)

Tarta de queso con salsa de higos y nueces garrapiñadas 6,50€ (3, 7, 8)

Alérgenos 1: Gluten 2: Crustáceos 3: Huevo 4: Pescado 5: Cacahuetes 6: Soja 7: Lácteos 8: Frutos de cáscara 9: Apio 10: Mostaza 11: Sésamo 12: Sulfitos 13: Moluscos 14: Altramuces

BUEY WAGYU

MADURACIÓN 20 DÍAS

Chuletón- 85€ (+de 1kg por pieza)

Entrecot- 47€ (+600 gr. por pieza)

Chuletón de aguja- 75€ (+ de 1kg. por pieza)

Picaña- 32€ (330 gr. aprox.)

BUEY WAGYU

MADURACIÓN 45 DÍAS

Preguntar cortes y precios

Todos nuestros cortes vienen acompañados de patatas asadas y una salsa de la casa que cambia a discreción del chef.

VINOS TINTOS

Rioja

Real agrado (2021)- €14/ copa 3,50€
Finca San Martín (2021)- €20
Lopez de Haro reserva (2018)- €23
Viña Ardanza (2019)- €43

Ribera del Duero

Finca Resalso (2025)- €21/ copa 4€
Protos (2021)- €34
Parada de Atauta (2022)- €40
Áster (2022)- €42

Cangas de Onís

Siluvio tinto (2023)- €40

Bierzo

St. Jacques Ultreia (2023)- €28

Castilla-León

Más de Leda ecológico (2021)- €40

VINOS BLANCOS

Rueda

Protos verdejo sobre lías (2025)- €14/ copa 3€
Oso hormiguero (2023)- €18

Rias Baixas

La huida (2025)- €18/ copa 3,50€
Castel de Fornos (2024)- €30

Cangas de Onís

Siluvio blanco (2023)- €40

OTROS VINOS

Vino de postre

Don PX (vino de pasas)- copa 4€

Cava

Codorniu- €15

Rosado

Protos rosé (2025)- €16,50/copa 3

Frizzante moscato

Enius- 5€/ copa 2€