

TOPOLINO desde 1965

Nuestras Entradas / Starters

Milhojas de pasta wonton con escalivada,
anchoas y crema de queso manchego 16,00 €
*Wonton pastry millefeuille with roasted vegetables,
anchovies and Manchego cheese cream*

Jamón ibérico 24,00 €
Iberian ham

Selección de quesos asturianos de
nuestros pequeños productores 16,00 €
Selection of Asturian cheeses from our local producers

Zamburinas 21,00 €
Scallops

Pulpo a la brasa con aceite de pimentón 22,00 €
Grilled octopus with paprika oil

I.V.A. 10 % INCLUIDO



TOPOLINO desde 1965

Calamares frescos	19,00 €
<i>Fresh squid</i>	
Crujiente de langostinos con salsa teriyaki....	18,00 €
<i>Crispy prawns with Teriyaki sauce</i>	
Croquetas de jamón	12,00 €
<i>Ham croquettes</i>	
Gyozas del mar en tres salsas	15,00 €
<i>Sea gyozas in three sauces</i>	

I.V.A. 10 % INCLUIDO



TOPOLINO desde 1965

Ensaladas / Salads

De salmón ahumado con aguacate y
tomate cherry asado a la albahaca 16,00 €
Smoked salmon with avocado and roasted cherry basil

De langostinos con setas, piñones y
chutney de mango 18,00 €
Prawns with mushrooms, pine nuts and mango chutney

De pulpo braseado y queso feta 19,00 €
Braised octopus and feta cheese

De vieiras con mahonesa de su coral y jamón ibérico 18,00 €
Scallops with coral mayonnaise and iberian ham

De quesos asturianos con vinagreta de miel 16,00 €
Asturian cheeses with honey vinaigrette

De burrata con pesto y bouquet de ensalada 15,00 €
Burrata with pesto and salad bouquet

I.V.A. 10 % INCLUIDO



TOPOLINO desde 1965

Carnes / Meat dishes

Lingote de cochinillo con puré de orejones
y migas 23,00 €
Suckling pig ingot with mashed dried apricots and crumbs

Chuletillas de cordero lechal al grill con asadillo
de pimientos 22,00 €
Grilled suckling lamb cutlets with roast peppers

Cachopo de ternera 28,00 €
Veal cachopo

Solomillo de ternera al foie, con compota de
manzana y Pedro Ximénez 27,00 €
Veal sirloin with foie gras, apple compote and Pedro Ximénez

I.V.A. 10 % INCLUIDO



TOPOLINO desde 1965

Entrecot de carne roja laminado 25,00 €
Entrecote of red meat

Tacos de solomillo con crema de Ibéricos 18,00 €
Sirloin cubes with Iberian cream

Secreto ibérico con mermelada de tomate
y miel 22,00 €
Iberian secreto iberico with tomato jam and honey

Brioche de carrilleras Ibéricas desmechadas
con crema agria y su agridulce 19,00 €
*Pulled Iberian pork cheeks brioche with sour cream
and sweet and sour*

I.V.A. 10 % INCLUIDO



TOPOLINO desde 1965

Pescados / Fish Dishes

Medallones de rape asado con zamburinas
y langostinos 28,00 €

Roast monkfish medallions with scallops and prawns

Timbal de bacalao con cebolla caramelizada
y setas 27,00 €

Cod timbale with caramelised onion and mushrooms

Bacalao con crema de ajo negro, pimientos
asados y polvo de pistachos 27,00 €

*Cod with black garlic cream, roasted peppers and
pistachio powder*

Delicias del mar con merluza, centollo y
salsa de curry rojo 24,00 €

*Delicacies of the sea with hake, spider crab and
red curry sauce*

Consultar nuestros pescados del día

See our fish of the day

I.V.A. 10 % INCLUIDO



TOPOLINO desde 1965

Postres / Desserts

Surtido de sorbetes (frambuesa, manzana verde y mandarina)	6,00 €
<i>Assortment of sorbets (raspberry, green apple and mandarin)</i>	
Mousse de chocolate con caramelo salado ...	6,00 €
<i>Chocolate mousse with salted caramel</i>	
Arroz con leche tradicional.....	5,50 €
<i>Traditional rice pudding</i>	
Bizcocho fluido de crema de pistacho	6,50 €
<i>Fluid pistachio cream molten cake</i>	
Tatin de manzana con su compota	6,00 €
<i>Apple tatin with apple compote</i>	
Helado de turrón artesano	6,00 €
<i>Artisan nougat ice cream</i>	
Tarta de queso cremosa.....	6,00 €
<i>Creamy cheese cake</i>	

I.V.A. 10 % INCLUIDO

