

!!!Record...!!!
NUEVO RECORD GUINNESS
2012-2013 MÁS DE 760 PLATOS

la sibarita

**B
E
A**

*El Asador's
se Viste de Vaca*

Carta



ASADOR'S JOSE
RESTAURANTE



NUESTRAS VARIEDADES EN CARTA

Las ollas, especialidades diarias, entradas frías, entradas calientes, morcillas, carnes a la piedra, buey, parrilladas, angus, hamburguesas brasa, ternera, cochinito, cordero, pollo, pato parrillada de verduras, carnes ecológicas, caza, cerdo, longanizas de setas, carnes exóticas, especialidades, pinchos, menú infantil...

Platos recomendados
por Bea. Siga las estrellas
en el interior

**La cura del buen comer
en el Asador's de los sibaritas**

A52, Salida 143 • Ríos, Durense • Teléfono: 988 42 52 67

la sibarita

B
E
A

ASADOR'S Jose
RESTAURANTE

Mi señor "El Cliente"

Bienvenido buen amigo: te abro mis puertas en mi Asador's para que descubras todos mis secretos, en el puse la primera piedra de mis muros, muros cargados de historia, maestría y enseño. Acompañame por los recuerdos de mi infancia en este Asador's impregnados de aromas de un ayer de un hoy y de un mañana.

Déjame que te abrace, te susurre al oído los secretos de mi enseño y te rodee de sencillos detalles que te hagan sentir tan especial en este Asador's que tengo.

Estos olores que envuelven y hacen despertar el afán por descubrir los platos de que proceden y llenan ese amor en la restauración de un soñador-creador que a tu disposición pone todo lo que aquí tengo.

Un amigo:

José Manuel Barrio

Nuestro Maestro Asador's agradece:

Mos pidan el punto de brasa en sus carnes

- Poco hecha = 1 punto menos
- Hecha = en su punto
- Muy hecha = 1 punto más



Las Piezas de
la Carne
de Vacuno

Cada pieza tiene su forma de cocinado. Las piezas como el lomo, el solomillo o la tapa son ideales para asar, cocinar a la parrilla o a la plancha. Piezas como el morrillo, la paleta, el raballo o el morcillo son ideales para guisar.



El Protocolo

La gastronomía es uno de los mayores atractivos del Asador's. Desde la Onuba romana hasta nuestros días han pasado muchos pueblos y culturas por nuestra tierra, enriqueciéndola y aportándonos parte de su legado. Actualmente, nuestros recursos y nuestras tradicionales y saludables recetas gozan de prestigio en toda la región.

De este modo, vivimos en una provincia única y espléndida, conocida y reconocida en toda la nación por sus riquezas, sus montes, árboles, castañas, setas, animales, sol, lluvia, sus tradiciones y cómo no, por su gastronomía.

En el norte se vive y se come bien, pero en Riós... en Riós contamos con dos joyas de valor incalculable: los campos para nuestras Terneras y labradía para nuestras Hortalizas.

Pero esta ternera no sólo está vinculada a nuestra mesa, sino que afecta a diferentes órdenes de nuestra sociedad:

Resulta un reclamo turístico de primera magnitud ¿quién no ha venido a Galicia a probarla? Supone un bien preciado para los ganaderos de la región que debemos mimar en aras de un desarrollo sostenible para las nuevas generaciones.

Y, en definitiva, un referente cultural y gastronómico que sintetiza los sabores de nuestro entorno.

Pero no sólo disfrutamos de los elogios merecidos por la exquisitez de nuestros platos sino de la admiración del ámbito científico que confirma la ancestral sabiduría de nuestros abuelos.

Este Asador's en Riós es un agradable paseo en torno a lo que somos, un recorrido por nuestras cocinas y guisos de toda la vida, una cita con el paladar y un repertorio de sabores gallegos.

En el recorrido por el Asador's (su cocina) vamos a encontrarnos en nuestro propio hogar, haciendo un guiño a los viejos fogones, recordando delicias ya saboreadas y conociendo nuevas creaciones culinarias.

Siendo como soy, gallego, sólo encuentro halagos y beneplácitos sobre el Asador's que represento en una mimada zona como es Riós y espero que os deleite su visita tanto como nuestro manjar más exquisito y emblemático.

Quisiera si me lo permiten, dedicar esta lectura a todos los que trabajan en este Asador's para que hoy y siempre, podamos disfrutar de la exquisita Ternera Gallega y de otros manjares en compañía de ustedes que están en su casa.

Buen provecho.

Un amigo:

José Manuel Barrio

Movedad

Variado de croquetas "gourmet" ración 8 unidades.....13€

- Croquetas de setas con castañas del ríos
- Croquetas de perdiz roja de tiro con pimientos
- Croquetas de sesos de cordero y pétalos de flores
- Croquetas de zorza ibérica con cebollita
- Croquetas de rodaballo y gambas
- Croquetas espinacas y jamón ibérico
- Croquetas de mollejas de lechal con romero
- Croquetas de carnes exóticas con sobrasada
- Croquetas de entrecot de buey y hierbaviena
- Croquetas de pulpo y cigalita

la sibarita

B
E
A

la sibarita

B
E
AASADOR'S Jose
RESTAURANTETemporada
Otoño y Invierno

pote al carbón

Las Ollas del día

- Lunes: La Olla de mariscos de la ría con pescados, al vino blanco albariño. 7
El pote de fabada asturiana con los tropezones del cerdo y castañas de ríos. 7
- Martes: La Olla de pulpitos, calamares y chorizo con tomate y verduritas de ríos 7
El pote de rabo de buey con alubias de tolosa, sus verduritas y las castañas. 7
- Miércoles: La Olla de cangrejo de mar con menestra de verduras y naranjas. 7
El pote de los callos ecológicos a lo asador's con castañas "riquísimos" 7
- Jueves: La Olla de champiñones, judías rojas, calabaza y tomate de rama. 7
El pote de avestruz con lentejas, garbanzos, castañas y chorizo con harissa picante. 7
- Viernes: La Olla de crema francesa de almejititas finas, gambas de huelva
y cebollita roja. 7
El pote de cordero lechal de aranda con garbanzos, castañas y sus verduritas. 7
- Sábado: La Olla de buey "angus" con sus verduritas y setas de ríos 7
El pote de liebre con los habones, las castañas y el melón amarillo 7
- Domingo: La Olla de ciervo con champiñones y verduritas del ríos al limón 7
El pote de perdiz roja de tiro con los habones, las castañas y el mango. 7

Las especialidades diarias "Gourmet"

€

- Lunes: El Osobuco estofado de ternera con cachelos, castañas, grelos y repollo. 14
El estofado de perdiz roja de tiro con cachelos, castañas, grelos y repollo. 14
- Martes: El cocido gallego al completo con cachelos, castañas, grelos y repollo. 14
El estofado de ciervo de tiro con cachelos, castañas, grelos y repollo. 14
- Miércoles: El guiso de pollo campero con sus patatitas con cachelos, castañas,
grelos y repollo. 14
El estofado de jabalí de tiro con cachelos, castañas, grelos y repollo. 14
- Jueves: El cocido gallego al completo con cachelos, castañas, grelos y repollo. 14
El estofado de liebre de tiro al tomillo con cachelos, castañas, grelos y repollo. 14
- Viernes: El estofado de jarrete de ternera con cachelos, castañas, grelos y repollo. 14
El asado de corderito en salsa de miel de romero con frutas picantes,
patatitas, castañas, grelos y repollo. 14
- Sábado: El cocido gallego al completo con cachelos, castañas grelos y repollo. 14
El estofado de jabalí de tiro con cachelos, castañas, grelos y repollo. 14
- Domingo: El cocido gallego al completo con cachelos, castañas grelos y repollo. 14
El estofado de liebre de tiro al tomillo con cachelos, castañas grelos y repollo. 14

Los sábados y domingos "mediodía"

- Cordero lechal al horno "5 kg." de Aranda. 15
- Cochinillo lechal al horno "4,5 kg." de Segovia. 15

"ESCOJAN SUS SALSAS": chumichurri, vinagreta, ajil, barbacoa, barbacoa a la miel,
coñac dulce, guindilla dulce, whisky dulce, queso (azul, emmental, o semicurado)



Temporada Primavera - Verano

pote al carbón

la sibarita

B
E
A

Las Ollas del día

<u>Lunes:</u>	La olla de sopa ligera de tomate con pulpitos de la ría al limón y menta fresca.....	7
	El pote de mariscos de la ría con pescados al vino blanco albariño.....	7
<u>Martes:</u>	La olla de sopa de cerezas con jugo de limón y canela en rama.....	7
	El pote de rabo de buey al vino tinto con hievas y hortalizas de temporada.....	7
<u>Miércoles:</u>	La olla de sopa de pera y queso azul con jamón crujiente de bodega.....	7
	El pote de cordero con verduritas de temporada.....	7
<u>Jueves:</u>	La olla de sopa de fresas con jugo de naranja y de guindilla.....	7
	El pote de pescados de la ría a la naranja valenciana.....	7
<u>Viernes:</u>	La olla de sopa de melón con jugo de naranja y lima a la menta.	
	El pote al minestrone con verduritas de temporada, jamón de bodega fideos y virutas de parmesano.....	7
<u>Sábado:</u>	La olla "bloody mary" con un poquito de vodka.....	7
	El pote de liebre con los habones, las castañas y el melón amarillo.....	7
<u>Domingo:</u>	La olla "dry gin" con un chorrito de ginebra.....	7
	El pote de perdiz roja de tiro con los habones, las castañas y el mango.....	7

Las especialidades diarias "Gourmet"

<u>Lunes:</u>	El Osobuco estofado de ternera con cachelos y verduritas de temporada.....	14
	El estofado de jarrete de ternera con cachelos y verduritas de temporada.....	14
<u>Martes:</u>	La carrillada de ternera ecológica estofada con cachelos y verduritas de temporada.....	14
	El estofado de ciervo de tiro con cachelos y verduritas de temporada.....	14
<u>Miércoles:</u>	El guiso de pollo campero con sus patatitas con cachelos y verduritas de temporada.....	14
	El estofado de jabali de tiro con cachelos y verduritas de temporada.....	14
<u>Jueves:</u>	La carne "ao caldeiro" con cachelos y verduritas de temporada.....	14
	El estofado de rabo de buey la vino tinto con cachelos y verduritas de temporada.....	14
<u>Viernes:</u>	El asado de corderito en salsa de miel de romero con frutas picantes, patatitas y castañas.....	14
	El estofado de liebre de tiro al tomillo y laurel con cachelos y verduritas de temporada.....	14
<u>Sábado:</u>	La caldereta de ternera ecológica con cachelos, setas, castañas del ríos y verduritas de temporada.....	14
	El estofado de jabali de tiro con cachelos, castañas, setas, moras de cultivo y verduritas de temporada.....	14
<u>Domingo:</u>	El rabo de buey estofado al vino tinto, con cachelos, setas, castañas de ríos, y verduritas de temporada.....	14
	El estofado de ciervo de tiro con cachelos, castañas, setas, fresas silvestres y verduritas de temporada.....	14

Los sábados y domingos "mediodía"

Cordero lechal al horno "5 kg." de Aranda.....	15
Cochinillo lechal al horno "4,5 kg." de Segovia.....	15

"ESCOJAN SUS SALSAS": chumichurri, vinagreta, ajil, barbacoa, barbacoa a la miel, coñac dulce, guindilla dulce, whisky dulce, queso (azul, emmental, o semicurado)

la sibarita

B
E
A

"Impresionantes" Empanadas: "con 2 Alturas" ración XL

• **Lunes: Empanada:** primera capa de cordero lechal al horno, pimientos asados, finas lonchas de lomo de buey, huevo de codorniz, cebollitas asadas al queso con mangos dulces estofados; segunda capa de tomatitos rellenos de picadillo de ibérico con provolone, endivias rellenas de salsa de queso y nata con gambas al queso frito con miel y manzanas dulces estofadas. 10 €

• **Martes: Empanada:** primera capa de chochinillo al horno en salsa de naranja, patatas bravas con huevos de codorniz, cebollitas y berenjenas asadas al queso en salsa de melón amarillo dulce estofado; segunda capa de champiñones rellenos y gratinados con riñones, sesos y mollejas de cordero al queso frito con miel y peras dulces estofadas. 10 €

• **Miércoles: Empanada:** primera capa exótica de cocodrilo, canguro y búfalo a la brasa con piña asada y guarnición de frutas exóticas; segunda capa de pulpo, ventresca, langostinos y champiñones salteados, al queso con moras dulces estofadas. 10 €

• **Jueves: Empanada:** primera capa del auténtico cocido gallego con castañas, grelos, repollo y frambuesas; segunda capa de gambas, pulpitos, ventresca y setas de temporada salteadas al queso con higos dulces estofados.

• **Viernes: Empanada:** primera capa de ibéricos secreto, presa, pluma y delicia con champiñones frescos, cebollita, piña frita y tomatitos fritos al queso con fresas dulces estofadas; segunda capa de parrillada de verduritas de temporada con langostinos, huevos de codorniz al queso frito con miel y frambuesas dulces estofadas. 10 €

• **Sábado: Empanada:** primera capa de langostinos y zamburrias "plancha", pulpo a la gallega y bacalao a la portuguesa al queso con fresas dulces estofadas; segunda capa de tortilla de champiñones, pimientos de padrón, láminas de jamón ibérico, cebollita frita, al queso frito con miel en salsa de frutas exóticas con higos dulces y mango. 10 €

• **Domingo: Empanada:** primera capa de pez espada y rape plancha, ventresca en salsa de cítricos al queso, con gambas en salsa de ciruelas dulces estofadas; segunda capa de huevos rotos con navajas, gambas, espinacas, cecina de buey, ajetes verdes, lomo ibérico adobado y cebollita frita, al queso frito con miel, cerezas dulces estofadas y moras. 10 €

"Tablas" novedad

De jamón de caballo y de buey

★ éxito	Jamón de buey y de caballo de Asador's Jose con piña frita ..	17	€
★ éxito	Jamón de buey y de caballo con queso frito	17	
★ éxito	Jamón de buey y de caballo con queso parmesano	17	
	• Jamón de buey y de caballo con chocolate caliente	17	
★ éxito	Jamón de buey y de caballo rebozado de huevo	17	
	• Jamón de buey y de caballo con anchoas al aceite de orégano ...	17	
★ éxito	Jamón de buey y de caballo con picatostes y anchoas	17	

"Costas" novedad tres a elegir por ración

De jamón de caballo y de buey

★ éxito	Jamón de buey y de caballo con manzana caramelizada	15	€
	• Jamón de buey y de caballo con mermelada de naranja con chocolate	15	
	• Jamón de buey y de caballo con endivias en crema de queso y cebollin	15	
★ éxito	Jamón de buey y de caballo al limón con tomatitos cherry y polvo de ajo	15	
	• Jamón de buey y de caballo con mermelada de cebolla y crujiente de puerros	15	
★ éxito	Jamón de buey y de caballo con huevos de codorniz a la pimienta y piña frita	15	
	• Jamón de buey y de caballo con mermelada de cebolla y crujiente de puerros	15	

ASADOR'S Jose RESTAURANTE

Las entradas frías (tablas con mermeladas y frutos secos) €

- ★ La tabla Asador's Jose de jamón ibérico de bodega de buey y caballo con nueces y mermelada de higo. 20
- Tabla abanico de quesos; de cabra, de oveja, de arándanos, de mango y naranja, queso frito, roquefort, azul, salchichón de frutos secos, nueces, picatostes, mermelada de sidra y salsa de queso azul. 20
- ★ Tabla de jamón ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo con tacos de queso manchego, nueces, picatostes y mermelada de plátano y quíboi. 20
- ★ Tabla de jamón de pato y lengua de cerdo ibérico con picatostes nueces y mermelada de pimienta roja. 20

Las tablas de Asador's (con mermelada y frutos secos) €

- ★ La tabla Asador's Jose de jamoncitos con salchichones y queso de oveja de sabores, nueces, picatostes y mermelada de naranja al oporto. 17
- Tabla de ibéricos de bellota con jamón ibérico, morcón ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico, queso de oveja, nueces picatostes, mermelada de pimientos rojos y jamón de pato con lengua de jamón ibérica. 17
- Tabla de jamón de bodega cortado a cuchillo con tacos de queso de Arzúa Ulloa (nueces, picatostes y mermelada de chocolate y pera. 17
- ★ Tabla de jamón de buey con queso de rulo de cabra, cabecera de lomo, nueces, picatostes y mermelada de cebolla. 17
- Tabla de jamón ibérico de guijuelo con caña de lomo ibérico, queso de oveja, jamoncito de sabores, nueces, picatostes y mermelada de frutos secos. 17
- ★ Tabla de cecina de caballo y longaniza de chivo con queso de oveja en aceite de oliva, anchoas de santña al orégano, pimienta negra, nueces, picatostes y mermelada de higo. 17
- Tabla de jamón de caballo con queso manchego, anchoas de santña, nueces, picatostes y mermelada de cebolla. 17
- Tabla de chorizo de caballo con salchichón de queso, salchichón de nuez, lengua de cerdo ibérico con picatostes, nueces y mermelada de sidra. 17
- ★ Tabla de sobrasada de mallorca frita con queso fresco de oveja, cecina de caballo al aceite de oliva, orégano, pimienta negra, nueces, picatostes y mermelada de cebolla. 17

Todos los platos con su guarnición

la sibarita
B
E
A

la sibarita

B
E
A


Las entradas calientes Asador's

€

- ★ El picadillo de la casa Asador's Jose chorizo, criollo, morcilla, jamón ibérico y pimientos del piquillo o de padrón en temporada 12
- Muslitos de codorniz con pimientos del piquillo. 12
- ★ Chistorra a la sidra 12
- Cucuruchos a la cecina de León con queso a la pimienta rosa. 12
- Virutas de jamón ibérico con espárragos trigueros a la mostaza de limón. 12
- Alcachofas con mollejas 12
- Pollo con mazorquitas y mango 12
- ★ Chorizo de setas y castañas "4 unidades" 12
- ★ Empanadillas criollas "3 unid." 12
- Patatas alioli y gambas 12
- ★ Patatas bravas con jamón ibérico. 12
- Patatas con alcachofas, setas y cigalitas 12
- ★ Patatas a la importancia con jamón ibérico y huevos 12
- Croquetas caseras con alioli 12
- ★ Champiñones rellenos de jamón, queso y ternera ecológica 12
- ★ Champiñones rellenos "a lo Asador's" 12
- Crepes de mollejas a la sidra 12
- Huevos de codorniz fritos con jamón de buey y gambas al ajillo. 12



Las entradas calientes "novedad 2011-2012

€

- ★ La codorniz Asador's Jose a la naranja. 15
- Codorniz frita con champiñones frescos 15
- ★ Codorniz a la sartén con jamón de buey 15
- Pinchos morunos "3 unid." 15
- ★ Mollejas encebolladas 15
- Mollejas a la provenzal 15
- Chuletillas de corderito a la parmesana "5 unidades" 15
- Jamón ibérico con huevos de codorniz y queso de cabracho 15
- ★ Riñones blancos de cordero empanados con alcachofas espinosas salteadas. 15
- Riñoncitos de cordero al jerez 15
- ★ Riñones en salsa de curry 15
- ★ Provolone a la parrilla con orégano 15
- ★ Sesos gratinados con gambas. 15
- ★ Sesos agri dulces con especias. 15
- Setas salteadas con gambas y almejas 15
- Setas de temporada salteadas con jamón y cebolla caramelizada al tomillo 15





ASADOR'S Jose
RESTAURANTE

ACOMPAÑAMIENTO

grelos y repollo con chorizo,
jamón ibérico, cachelos,
huevos cocidos, castañas
y ajitos tiernos

€

Los platos del cerdo *la matanza*

- ★ Cocido gallego "al completo" con grelos y repollo..... 16
- ★ Androlla con grelos y cachelos 14
- Lacón con chorizo, grelos y cachelos 13
- ★ Navizas con chorizo, jamón, ajos, huevos cocidos y cachelos 12
- Chorizo de cebolla con chorizo, grelos y cachelos 12
- Huevos de soá con oreja, grelos, chorizos y cachelos..... 12

El conejo *gazapo*

€

- Conejo "enado" brasa..... 17

Movedad

Las Carnes a la Piedra *el hornillo en su mesa*

€

El Buey

1 kg. 700gr. 500gr.

- Chuletón 48 32 24
- ★ Entrecot 50 34 26
- Picaña..... 45 30..... 23

La Ternera ecológica

- Chuletón 48 32 24
- ★ Entrecot 54 36 27

El Angus

- Chuletón 54 36 27
- ★ Entrecot 57 38 29
- Picaña 48 32 24

* Acompañamientos: huevos verdaderamente rotos con cebollita frita, patatas fritas y asadas y setas en salsa de queso.



Haga las carnes a la piedra en su mesa
usted mismo



Dijo un buen día José Manuel Barrio:

Me gusta visitar, ver... y aprender, porque una cosa es copiar y otra aprender
de lo que hacen los demás y cada día estoy aprendiendo algo más

Todos los platos con su guarnición

la sibarita

B
E
A

ASADOR'S Jose
RESTAURANTE

El buey a la brasa

€

- ★ **El chuletón Asador's Jose de buey** 1 Kg. 2 pers. 48
- ★ **Chuletón de buey** 700 gr. 32
- **Chuleta de buey** 350 gr. 16
- **Churrasco de buey** 13
- ★ **Solomillo de buey brasa, pimienta verde o queso roquefort** 20
- **Picaña de buey fileteada** 15
- ★ **Entrecot de buey** "350 gr. aprox." 17
- **Entrecot de buey** "700 gr. aprox." 34
- **Cadera de buey** "riquísima" 13
- ★ **Mollejas de buey al limón** 15
- **Entraña de buey** 13
- ★ **Matambre de buey** 13
- **Vacio de Buey** 13
- **Criollos Buey** 4 unid. 12
- ★ **Mamiña "rabillo de cadera"** 13

Las Parrilladas del Asador's "2 personas"

€

- ★ **La parrillada Asador's Jose de angus; entrecot, picaña, vacío, cadera, entraña, costilla y morcilla** . . . 38
- **Parrillada de buey; mamiña, entrecot, cadera, vacío, entraña, picaña, matahambre y morcilla** 38
- ★ **Parrillada de Riós; solomillo de buey, costilla de angus, vacío, chuletillas de la corderita, entrecot de buey y morcilla** 38
- **Parrillada de tierra y mar; chuletillas de cordero, muslos y alitas de pollo, entraña, mollejas de ternera, chipirones, langostinos, pulpo, morcilla y patatas fritas** 38
- **Parrillada de carnes exóticas con caza; cocodrilo, canguro, búfalo, angus, ciervo, jabalí y morcilla** 38
- ★ **Parrillada de carnes rojas y blancas; entrecot de buey, picaña de buey, matahambre, cadera de buey, pluma ibérica, lomo ibérico, morcilla y patatas fritas y asadas** 38
- **Parrillada de carnes ibéricas; solomillo ibérico, presa ibérica, secreto ibérico, pluma ibérica, delicia ibérica, entrecot ibérico y morcilla** 38

* **Acompañamientos:** Huevos verdaderamente rotos con cebollita frita, patatas fritas y asadas y setas en salsa de queso.

La Parrillada de quesos "2 personas"

€

- ★ **Parrillada de quesos; de cabra, de oveja, de vaca, de arándanos, de mango y naranja, queso frito, roquefort, azul y salechichón de frutos secos, nueces, picatostes y mermelada de sidra** 22



El angus a la brasa

Aberdeen Angus con más de 120 años de historia
es la raza líder indiscutible de la ganadería Argentina

€

- ★ La costilla angus al fuego vivo Asador's Jose asada en plato de barro... 16
- Chuletón brasa 1Kg. 2pers. 54
- Chuletón brasa 700 gr. 36
- Chuleta brasa 350 gr. 18
- ★ Solomillo angus brasa 22
- Entrecot angus brasa 350 gr. 19
- ★ Entrecot angus brasa 700gr. 38
- Picaña angus brasa 16
- Asado de tira angus (churrasco) 15
- Entraña angus brasa 14
- ★ Mollejas angus brasa al limón 15
- Vacio angus brasa 14
- Hamburguesa angus brasa 300 gr. 13
- Criollos angus brasa 4 unid. 12



Raza Aberdeen Angus, novillos y vaquillones entre 18 y 24 meses de edad, con un peso entre 440 y 460 Kg. criados en libertad, alimentados a pasto sin pienso y libres de hormonas. Su carne 100% natural es importada desde Argentina directamente para el Asador's en Rios, superando una estricta selección y aprobando los 7 parámetros de calidad requeridos para cumplir el protocolo de calidad para que las carnes Angus sean actas en este Asador's por José Manuel Barrio



Las hamburguesas brasa XL 300gr. €

- ★ La hamburguesa Asador's Jose de buey holandés 13
- Hamburguesa de ternera gallega y jamón de bodega 13
- Hamburguesa de ternera gallega 13
- ★ Hamburguesa de avestruz de importación. 13
- Hamburguesa de corderito de aranda 13
- Hamburguesa de cochinitillo de segovia 13



* Acompañamientos: huevos verdaderamente patas con patatas.

Todos los platos con su guarnición

la sibarita
BEA

la sibarita

B
E
A

ASADOR'S Jose
RESTAURANTE

La Ternera a la brasa

€

Ternera Gallega

- ★ El chuletón Asador's Jose de ternera o añejo 1 Kg. 36
- ★ Chuletón de ternera o añejo 700gr. 24
- Chuleta de ternera o añejo 350gr. 13
- ★ Solomillo de ternera 20
- Entrecot de ternera 16
- Asado de tira "churrasco de ternera" con criollo 13
- Filete de ternera 11
- Mollejas de ternera brasa al limón 13
- Criollos de ternera 4 unid. 10
- ★ Filet Dijón "Medallón de solomillo a la parrilla con salsa cremosa de champiñón y mostaza Dijón 22

El Cochinito Ibérico de Segovia a la brasa

€

- ★ Cochinito Asador's Jose a la sartén 15
- Chuletillas de cochinito a la brasa o sartén 15
- ★ El cochinito al horno (sábados y domingos mediodía) 16
- Costillar ibérico con panceta y criollo barbacoa "churrasco" 13
- Pesa ibérica 14
- Pluma ibérica 14
- ★ Secreto ibérico 14
- ★ Delicia ibérica 14
- Criollos ibéricos "4 unidades" 10
- ★ El solomillo ibérico brasa con pimienta verde o queso roquefort 16
- Entrecot ibérico 15

El Corderito de Aranda a la brasa

€

- ★ La paletilla Asador's Jose de cordero brasa 18
- Cordero al horno (sábados y domingos mediodía) 16
- Chuletillas de cordero brasa o sartén 15
- ★ Carre de cordero brasa 16
- Cabezas de cordero lechal asadas al horno de brasa 15
- ★ Guiso de caprino "los martes" 16

El Pollo de Corral a la brasa

€

- ★ El pollo pikantón brasa Asador's Jose 13
- Muslos y alitas brasa 12



Las carnes ecológicas a la brasa

€

Las carnes ecológicas de las terneras *cachena y vianesa* desde Biocoop para el *Asador's* en *Riós*.

- ★ El chuletón "1 Kg. 2 pers." *Asador's Jose* 48
- El chuletón "700 gr." 32
- Chuleta "350 gr." 16
- Churrasco "300 gr." 15
- ★ Entrecot "350 gr." 18
- Hamburguesas XL "300 gr." 13
- ★ Solomillo "300 gr." brasa, pimienta verde o queso roquefort 20
- Caldereta de ternera con setas y castañas del Riós. 15
- Mollejas "al limón" 15



Cerco no: este buen asador tendría que reservar un lugar en su carta para nuestras amigas y vecinas, terneras de alimentación ecológica *cachena y vianesa* en donde sus pastos lindan con el buen reconocido por nombre *Asador's Jose de Riós*.



Solicite sugerencias de vinos *ecológicos*

* Todos los platos con guarnición "setas en crema de queso, patatas brasa en salsa de ajil"

"Impresionantes"

Las morcillas brasa 2 personas

€

- ★ El Calamar *Asador's Jose* relleno de morcilla 500 gr. 18
- Morcilla de manzana con arroz bomba 500 gr. 15
- Morcilla de autor con arroz bomba 500 gr. 14
- ★ Morcilla de cerdo 500 gr. 14
- Morcilla de vaca 500 gr. 14
- Morcilla selecta (de vaca con arroz bomba) 500 gr. 14
- Morcilla suprema 750 gr. 16



* Acompañamientos: huevos verdaderamente rotos con patatas, a su elección lluvia de azúcar

Todos los platos con su guarnición

la sibarita
BEA

la sibarita

B
E
A

ASADOR'S Jose
RESTAURANTE

La caza y sus guisos

€

- ★ **El ciervo estofado a lo Asador's Jose** 16
- Entrecot de ciervo asado a las tres compotas 16
- Lomo de ciervo braseado al horno con salsa de oporto 16
- El jabalí a la antigua en salsa de mostaza 16
- La fiebre al tomillo y laurel 16
- ★ **Conejo en salsa de mostaza** 16
- Conejo al chocolate y panisses 16
- Traseños de conejo con almendras 16
- Pichón asado en su jugo 16
- Pichón con dátiles y miel 16
- Pechuga de pichón asada con calabacines y almendras tiernas 16
- Entrecot de corzo asado en salsa marinada y puré de higos 16
- ★ **Chuletas de corzo con hongos a las finas hierbas** 16
- La codorniz asada con pera, salsa de oporto y regaliz 16
- ★ **Cazuela de codorniz con setas, cebollitas y perejil** 16
- Perdiz con coles de bruselas en salsa de mango 16
- Perdiz a la brasa con salsa de frutas agropicantes 16
- ★ **Perdiz roja de tiro estofada en salsa de setas** 16

El Pato "en el Asador's"

€

- ★ **El foie Asador's Jose de pato a la parrilla sobre alcachofas fritas y zumo caramelizado de P.X.** 19
- Foie de pato al oporto con gambas 19
- Foie de pato fresco al oporto 19
- ★ **Foie de pato fresco con salsa de mango** 19
- El foie con los secretos de la cerveza 19
- Magret de pato en salsa de setas con cítricos 19
- Magret de pato con uvas y caramelizado 19
- ★ **Magret de pato asadas con plátano confitado** 19
- Magret de pato azulón asado en su jugo al aroma de frambuesa 19
- ★ **Magret de pato salvaje asado con salsa de miel y pomelo rojo** 19
- Magret asada de pato salvaje con puré de brécol y orejones salteados 19
- Magret de pato con salsa de fruta de la pasión y "panaderías" con manzana 19
- ★ **Salmorra de pato con moras** 19
- Pato azulón asado a la naranja y otros cítricos con chips de plátano macho 19
- Muslos de pato al Pedro Ximénez 19
- Alitas de pato con manzana 19



El súper éxito

Las Longanizas y las Setas

€

- ★ *La longaniza Asador's Jose de setas 1 (boletus, edulis)* 12
- *La longaniza de setas 2 (craterellus, cornucopioides) ..* 12
- *Longaniza de salmón (embutido de salmón)* 12
- *Longaniza de butifarra gigante de "Categoría"* 12

* Acompañamiento: setas de temporada con virutas de jamón ibérico



Cocodrilo



Canguro



Búfalo



Impresionante

Las carnes exóticas

€

a la brasa

1/2 ración ración

- ★ *Cocodrilo brasa Asador's Jose .. 15 .. 21*
- ★ *Canguro brasa* 15 .. 21
- *Avestruz brasa* 15 .. 21
- *Camello brasa* 15 .. 21
- *Bisonte brasa* 15 .. 21
- ★ *Búfalo "novedad"* 15 .. 21
- *Cebra brasa* 15 .. 21
- *Ñu brasa* 15 .. 21
- *Caballo brasa* 15 .. 21
- ★ *Potro brasa* 15 .. 21

* Acompañamiento: piña a la brasa, setas en crema de queso, patatas en salsa de pikles y espárrago triguero.



Camello



Potro



Bisonte



Cebra



Caballo



Avestruz



Ñu

la sibarita

B
E
A



la sibarita

BEA



ASADOR'S Jose
RESTAURANTE

Las especialidades del Asador's

€

- ★ El entrecot Asador's Jose de buey en salsa del Asador's con mantequilla y mostaza 20
- Entrecot de angus a la pimienta verde 20
- Entrecot de ternera ecológica al queso roquefort 20
- ★ Entrecot de buey, con setas de temporada y salsa de miel 20
- Entrecot de buey con flores de sal, salsa de pimienta verde y patatas avainilladas 20
- ★ Entrecot de buey con flores de sal en salsa de vainilla, cebollino y perejil 20
- Milhojas de solomillo de buey al foie-gras con hongos y salsa de rioja alavesa ... 20
- ★ Chuleta de angus con hongos en salsa de jerez, tomillo, aceite de oliva y sal maldon. 20



Lo más de solomillo la sibarita Bea

€

- ★ El solomillo Asador's Jose de buey en salsa de almendras 22
- ★ Solomillo de ternera a los cuatro quesos 22
- Solomillo de buey al foie de oca 22
- Solomillo de ternera en jugo de tomates y cebollas 22
- ★ Solomillo de buey con hongos y foie de pato 22
- Solomillo de ternera al estilo de Mesina 22



Las especialidades gourmet

€

- ★ El solomillo Asador's Jose ibérico al vino blanco 17
- Solomillo de cerdo ibérico en crema de leche y ajos con ensalada de primavera 17
- Solomillo de cerdo a la sandía y melón en salsa de miel, nueces y zumo de naranja . 17
- ★ Medallones de solomillo ibérico al vino tinto 17
- Chuleta de ternera en jugo de salsifíes y trufas negras..... 17
- ★ Presa ibérica de bellota con mostaza crujiente 17
- Presa ibérica con berenjena asada al limón y salpimentada .. 17
- Costillar de lechal en salsa de colmenillas 17
- ★ Costillar de cordero al tomillo 17
- Carré de cordero rosado sobre polenta de arroz y verduritas con compota de tomates secos..... 17
- Carré de cordero lechal con cardos 17
- ★ Carré de cordero a la miel de romero con frutos rojos..... 17
- Chuletillas de cordero lechal con cuscús y verduras confitadas..... 17



Todos los platos con su guarnición



la siba rita
B
E
A

Los platos especiales del domingo

€

- ★ éxito Cochinillo Asador's Jose al horno..... 16
- ★ éxito Cordero al horno..... 16
- Estofado de ciervo o jabalí con castañas..... 15
- ★ éxito Habas con libre o perdiz..... 13
- Rabo de buey al vino tinto..... 15
- Parrillada de carnes..... 38
- Lomo de canguro al vino tinto..... 22
- ★ éxito El bife de avestruz a la pimienta verde..... 22
- El cocodrilo brasa en salsa exótica..... 22



Las parrilladas de verduras a la brasa

1 pers. 2 pers.

- ★ éxito La Parrillada Asador's Jose espárragos verdes, calabacín, zanahorias, pimiento rojo y verde, champiñones frescos, cebolla, tomate, piña, berenjena, chipirones, pulpo y virutas de jamón ibérico con salsa de queso semicurado..... 17 28 €



Las Exóticas Movedad "Los Tournedos"



"Delicateses" Es un corte transversal que concretamente sale de una de las porciones del solomillo, entre el filet mignon y el chateaubriand de un peso de 150gr. cada uno completamente redondo y de unos 2 cm. de alto para permanecer jugoso.

- De Cebra..... 18 €
- De Springbock ... 18 €
- De Canguro..... 18 €
- De Kudu..... 18 €
- De Blesbock 18 €
- De Bisonte..... 18 €
- De Ñu..... 18 €
- De Avestruz 18 €
- De Cocodrilo.... 18 €

Solo para niños

El menú infantil super burger

€

- ★ éxito Hamburguesa Asador's Jose con patatas..... 10
- Huevos fritos con salchichas y patatas..... 10
- ★ éxito Salchicha XL con patatas..... 10
- Filete de ternera con patatas..... 10
- Filete de ternera rebozado con patatas..... 10
- Lomo de cerdo con patatas..... 10



Postres

- Petit suises con barrita de chocolatina..... 3,5
- Yogourt de sabores..... 3,5
- ★ éxito Copa de 2 bolas de helado de chicle y fresa con lacasitos y nata..... 4

Todos los platos con su guarnición

la sibarita

B
E
A

ASADOR'S Jose
RESTAURANTE

El pincho del Asador's en su mesa "2 pers." 750 grs. aprox. €

★ El pincho Asador's Jose de carnes exóticas
cocodrilo, avestruz, canguro, potro y búfalo con champiñones 35

★ De carnes rojas solomillo, vacío, picanía de buey, entrecot, matahambre
y entraña de angus 35

• De carnes rojas y blancas entrecot de buey, solomillo de buey,
secreto ibérico y presa ibérica. 35

• De marisco y pescado con verduras langostinos, camarón, rape,
salmón, champiñones, pimientos y cebolla 35

★ De tierra y mar entrecot de angus, cocodrilo, solomillo de buey,
canguro, langostinos, chipirones y verduras 35

El pincho del Asadito "2 pers." 750 grs. aprox. €

• De verduras espárragos, berenjena, champiñones, pimientos,
tomates, zanahorias, piña, cebolla, morcilla y langostinos 28

• De pulpo con bacalao, rape, chipirones, cebollitas y langostinos 28

★ De mollejas con champiñones, matahambre, morcilla,
setas y langostinos 28

• De carnes ibéricas secreto, presa, solomillo, pluma,
delicia ibérica, champiñones y langostinos 28

* Acompañamiento: huevos verdaderamente rotos con
cebollitas fritas patatas fritas y asadas con salsa de queso.

"Movedad"
El Super Pincho XL del Asador's Jose

Los pinchos brasa Asador's "1 pers." 250 grs. aprox. 13 €

- De cordero lechal "Aranda"
- De cochinitillo lechal "Segovia"
- De carnes de buey "Angus"
- De carnes ibéricas "Bellota"
- De carnes exóticas "cocodrilo,
canguro y búfalo"



- De ternera ecológica "cachena y vianesa"
- De pollo "muslos y alitas"
- De carnes exóticas "avestruz, bisonte, ñu"
- Del mar "chipirones, langostinos y pulpo"
- Del mar y tierra "bacalao, rape,
champiñones, cebollita y tomate"

Las carnes con las frutas pues si que si... 20 €

El entrecot Asador's Jose de angus
en salsa de melón amarillo

★ Solomillo de buey en salsa de mango

• Chuleta ecológica en salsa de kiwi

★ Paletilla de cordero en salsa de manzana

• Cocodrilo en salsa de fresas

★ Canguro en salsa de cerezas

• Búfalo en salsa de peras

★ Avestruz en salsa de moras

• Presa ibérica en salsa de higos

• Carré de cordero en salsa

de ciruela damascena

• Secreto ibérico en salsa de frutas exóticas

★ Mollejas de angus en salsa de frambuesa



lasibarita

B
E
A

José Manuel Barrio



me...
Un saludo:



la sibarita

**B
E
A**



**Las Piezas de
la Carne
de Vacuno**

*“Este Asador’s de amor,
este ligero beso de la tierra que mi boca besa”*



SITUACIÓN.

- A 8 minutos de Verín
- A 12 minutos de la Gudiña
- A 15 minutos de Xinzo
- A 35 minutos de Ourense
- A 30 minutos de P. Sanabria
- A 15 minutos de Chaves



ASADOR'S JOSE
RESTAURANTE

*A-52, Salida 143
Riós, Ourense
Teléfono: 988 42 52 67*

*“Un sueño
hecho
realidad
en Riós”*