

Bodegón Asturleonés

CALLE RAMIRO III 9, LEÓN (León)

Tel: 696 56 02 85

bodegonasturleones@hotmail.com



CARTA DE PLATOS



Impreso el 03/11/2025 03:58

ESPECIALIDADES DEL CHEF

PARA PICAR

Tabla de embutidos de León

18,00 €

Lomo, jamón de bodega, chorizo de León ahumado, salchichón y cecina de vaca

Tablón Bodegón

24,00 €

Cecina de vaca, lomo curado, jamón de bodega, chorizo de León ahumado, salchichón, lengua de vaca curada y queso de oveja

Tabla de quesos asturleonese

18,00 €

Queso de oveja curado, de vaca (patatas de mulo, León), cabra (rulo tierno), cabrales (azul), La Fueya (crema azul), oveja viejo y queso del mes (elección del chef), miel, membrillo y frutos secos

Lengua de vaca curada (estilo León), pimentón, AOVE y crema de PX

18,00 €

Lengua templada, pimen

Jamón ibérico de Salamanca

23,00 €

Con tomate, AOVE y tostitas de pan

Cecina de Wagyu (premium)

30,00 €

60 gr.

Cecina de vaca (Gran reserva IGP)

20,00 €

Con aceite de oliva virgen extra

ENSALADAS

Pastel de cabracho

18,00 €

Con tostitas y sal rosa con cítricos

Ensaladilla rusa

11,00 €

Con atún, gambas, huevo, guisantes, pimientos y su mahonesa especial)

Ensalada Paamesa

9,50 €

Lechuga, tomate rosa, cebolla, pimientos y aceitunas

Ensalada Bodegón

13,00 €

Lechuga, tomate rosa, cebolla, pimientos, espárragos, atún, gambas, huevo cocido y aceitunas

Ensalada del Reino

16,00 €

Lechuga, escarola, piña, queso de cabra, queso de oveja, queso de vaca (patatas de mulo), queso La Fueya (azul), ralladura de queso añejo y lascas de cecina

Ensalada de tomate Premium

12,00 €

(según la temporada: rosa, mar azul, raf, Mansilla, corazón de buey)

Ensalada de pimientos asados

11,00 €

Pimientos, ajitos, aceite de oliva virgen, crema de PX

ENTRANTES CALIENTES

Patatas tres salsas	9,00 €
Salsas caseras. Alioli, brava y queso azul	
Chorizo a la sidra	12,00 €
3 unidades	
Chorizo al vino	12,00 €
3 unidades	
Patatas al cabrales	12,00 €
Queso cabrales, queso La Fueya y crema de nata	
Alitas de pollo	10,50 €
Fritas, opción salsa barbacoa	
Surtido de croquetas	11,00 €
Jamón ibérico, cecina, setas. 12 unidades.	
Croqueta extra 1€. Pueden ser todas iguales o combinarlas a su gusto.	
Pimientos rellenos	12,00 €
De carne, bacalao o mixto. 8 unidades.	
Lacón al horno	12,00 €
Estilo León (templado en plancha con pimentón AOVE, pimientos y patata panadera)	

PLATOS TÍPICOS Y DE CUCHARA

Degustación de productos leoneses	14,00 €
Picadillo de chorizo, morcilla, lacón y pimientos	
Callos a la leonesa	14,00 €
Se acompaña de patatas fritas	
Picadillo de matanza	10,50 €
Morcilla típica de León	10,50 €
Fabada con tropezones	14,00 €
Al estilo bañezano	
Sopa de fideo de cocido	10,00 €
Tacos de jamón, cecina, chorizo, panceta y lacón	
Cazuelita de la abuela	14,00 €
Carne estofada de vaca, con guiso de patata, níscalos y boletus	
Cazuelita mar y monte	14,00 €
Guiso de garbanzos con langostinos, níscalos y crema de boletus	

DEL MAR

Rabas de calamar

16,00 €

Rebozado casero (harina de garbanzo, maíz y arroz)

Chipirones fritos

18,00 €

Chipirones al ajillo

18,00 €

Mejillones a la vinagreta

14,00 €

Mejillones rabiosos

14,00 €

Salsa picante especial Bodegón

Gambones a la plancha

20,00 €

8 unidades

Langostinos al horno

22,00 €

8 unidades. Salsa roja especiada

Pulpo a la gallega

27,00 €

Con patata cachelo

Pulpo a la brasa con ajitos

29,00 €

PARRILLAS

Parrillada Asturleonesa (tierra y mar)	75,00 €
Entrecot de vaca, chuletas de cordero, churrasco de ternera, costillas de cerdo, chorizo criollo, chorizo ahumado de León, gambones a la plancha, mejillones a la vinagreta, rabas de calamar, chipirones fritos, pimientos del piquillo y patatas fritas	
Plato parrillero	22,00 €
Solo se sirve de lunes a viernes. Plato para una persona. No se comparte. Consulte al camarero opciones para compartirlo. Entrecot de vaca, chuleta de cordero, churrasco de ternera, costilla de cerdo, filete de pollo, chorizo criollo, chorizo de León, panceta de cerdo, pimiento del piquillo, patatas fritas, pan, una bebida (caña de cerveza, copa de vino o agua) y postre (flan o natillas o café)	
Suplemento de salsas caseras frías	2,00 €
Brava, alioli, queso azul, chimichurri, rosa	
Suplemento de salsas caseras calientes	3,00 €
Cazurra (mostaza, miel, barbacoa, pasas, especias, licor) Astur (cabrales, Fueya, cabra, especias y crema de nata)ias	
Suplemento de huevo frito	1,50 €
Precio por unidad	
Tortilla francesa	7,00 €
Solo niños	
Huevos revueltos	7,00 €
Solo niños	

CACHOPOS ESPECIALES

Cachopo Campeón

65,00 €

1,5 kg. aprox. Carne de ternera Asturiana IGP, crema de pimientos caramelizados, pudin de berenjena y queso suave, cecina de vaca de León IGP, queso de oveja de pata de mulo, jamón ibérico y besamel de queso de vaca pasteurizado. Finalista mejor cachopo de España 2020, 6 premio. Mejor cachopo sin gluten de España 2023

Cachopo Cazurro

50,00 €

1kg. aprox. Carne de vaca asturiana IGP, picadillo de cerdo ibérico, queso de rulo de cabra tierno, besamel de queso de vaca patatas de mulo Finalista mejor cachopo de España 2024 elaborado con ternera asturiana IGP. Salón del gourmet 2024. Madrid.

Cachopo micológico

50,00 €

1kg. aprox. Carne de ternera asturiana IGP, crema elaborada con pimientos, níscalos y boletus, queso de oveja, cecina de vaca IGP gran reserva, setas shitaki y besamel de queso de vaca patatas de mulo

CACHOPOS CON TRADICIÓN

Cachopo leonés de cecina y queso de cabra

45,00 €

1kg. aprox. Carne de ternera asturiana IGP, cecina reserva de vaca IGP León, queso de cabra (rulo tierno), crema de pimientos caramelizados con besamel de queso vaca-oveja. Mención especial en el concurso mejor cachopo de España 2023 elaborado con ternera asturiana y sin gluten

Cachopo de setas, jamón y Cabrales

45,00 €

1kg. aprox. Carne de ternera asturiana IGP, crema de setas, jamón bodega, setas shiitake y crema de queso de Cabrales y La Fueya de hojas Cachopo concursante mejor cachopo del mundo 2023.

Cachopo de jamón y queso

45,00 €

1kg. aprox. Ternera asturiana IGP, crema de pimientos caramelizados y nata, jamón reserva curado de León, besamel de queso de vaca y oveja (pata de mulo de León).

Cachopo seis quesos

45,00 €

1kg. aprox. Carne de ternera asturiana IGP, besamel de queso vaca-oveja, queso de oveja pata de mulo, queso de cabra, queso La Fueya (azul), ralladura de Gamoneu, virutas de queso Idiazabal curado y una capa de lacón al horno

SARTENAZOS

Sartenazo de picadillo

12,00 €

3 huevos fritos con patatas y picadillo de chorizo

Sartenazo de morcilla

12,00 €

3 huevos fritos con patatas y morcilla de León

Sartenazo de beicon

12,00 €

3 huevos fritos con patatas fritas y beicon a la plancha con pimientos

Sartenazo de criollo

12,00 €

3 huevos fritos con patatas y chorizo criollo

Sartenazo de pollo

12,00 €

3 huevos fritos, patatas fritas, 300 grs. de filetes de pollo marinado (pimentón, ajo, perejil y orégano)

SARTENAZOS Y REVUELTOS

Plato de lomo de olla

14,00 €

Filetes de lomo de cerdo adobado de matanza, patatas fritas, 3 huevos fritos y pimientos

Sartenazo marinero

14,00 €

3 huevos fritos, patatas fritas, gulas al ajillo, langostinos, pimientos y crema de nata

Sartenazo de nuggets caseros

12,00 €

3 huevos fritos, patatas fritas, nuggets de pollo

Sartenazo de tiras de ternera asturiana IGP

14,00 €

3 huevos fritos, patatas fritas y tiras de filete de ternera con o sin cabrales

Revuelto de ajetes

14,00 €

Ajetes, gambas, espárragos, pimientos del piquillo y huevo

Revuelto micológico

15,00 €

Huevo, selección de setas (shiitake, boletus, cardo, lameco,...), crema de boletus con níscalos, tacos de jamón reserva y ralladura de queso de oveja.

PARRILLA Y PLANCHA

Entrecot de vacuno

22,00 €

350 gr. aprox. (novillo o vaca), plancha o parrilla. Gran selección de carnes de Asturias y León

Solomillo de vaca

27,00 €

300 grs. aprox (parrilla o plancha). Carnes premium con maduración

Entrecot de lomo alto de vaca vieja

50,00 €

600 grs. aprox. Carne con maduración, selección premium (parrilla o plancha) Se sirve trinchado

Entrecot de lomo de buey

60,00 €

500 grs. aprox. Poca maduración, selección premium certificada (parrilla o plancha). Se sirve trinchado

PARRILLA Y HORNO

Churrasco de ternera

17,00 €

Carne roja a la parrilla de ternera asturiana IGP, selección de carnes

Costillas de cerdo Duroc Costillar completo

24,00 €

Marinadas en salsa Bodegón y asadas en horno de parrilla (especias, barbacoa, miel, mostaza y soja). 800 grs. aprox.

Costillas de cerdo Duroc Medio costillar

14,00 €

Marinadas en salsa Bodegón y asadas en horno de parrilla (especias, barbacoa, miel, mostaza y soja) 500 grs, aprox

Chuletilas de cordero recental

22,00 €

Cocinado a la plancha con ajitos

Escalopines de ternera

16,00 €

350 grs. aprox. de ternera asturiana IGP. Rebozados o plancha. Al cabrales o a la pimienta

Hamburguesa de vaca madurada

16,00 €

300 grs. aprox de carne de vaca madurada o Angus (selección de carnes premium), lechuga, tomate, queso de cabra tierno, huevo frito y nuestra salsa Bodegón

POSTRES

Tarta de queso

6,00 €

Con nata y sirope de fresa. Recomendable para compartir.

Piña con nata

4,00 €

Y sirope de caramelo

Flan con nata

4,00 €

Y sirope de caramelo

Tarta helada

4,50 €

Con sirope de caramelo

Arroz con leche

4,50 €

Con canela y sirope de caramelo

Natillas de vainilla

4,50 €

Con nata y sirope de caramelo

Natillas de chocolate con nata y sirope de caramelo















4,50 €

Cocina sin gluten

Gastronomía típica de León y Asturias.

Casi todos los platos de esta carta NO CONTIENEN GLUTEN. aún así alguno de ellos puede contenerlo. En caso de intolerancia o alergia alimentari ade algún tipo, por favor consulte a nuestro personal.

Información sobre Alérgenos

 Cereales con gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado
 Cacahuetes	 Soja	 Leche	 Frutos de cáscara
 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 SO ₂ (sulfitos)
 Altramuces		 Moluscos	

La información de alérgenos se muestra conforme al **Reglamento (UE) nº 1169/2011** relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Dependiendo de cada carta y de la información aportada por el establecimiento, los alérgenos de los platos **pueden aparecer reflejados o no**. Cuando se indiquen, la información tiene carácter **meramente informativo** y puede contener **errores u omisiones**, pudiendo existir además **trazas por contaminación cruzada**. Si los alérgenos **no se muestran** en la carta, el cliente debe **consultarlo expresamente en el establecimiento** antes de pedir o consumir.

La responsabilidad del establecimiento se refiere exclusivamente a la información que facilite **directamente al cliente** en el momento del pedido y del servicio, **una vez que el cliente haya comunicado expresamente sus alergias o intolerancias y solicitado confirmación** sobre la composición del plato. El cliente debe **informar** siempre de sus alergias/intolerancias y **confirmar** la idoneidad del plato antes de realizar el pedido y consumirlo. Los datos mostrados en ConMenu son **orientativos** y pueden contener errores u omisiones; **ConMenu no garantiza su exactitud ni asume responsabilidad alguna** por su uso.