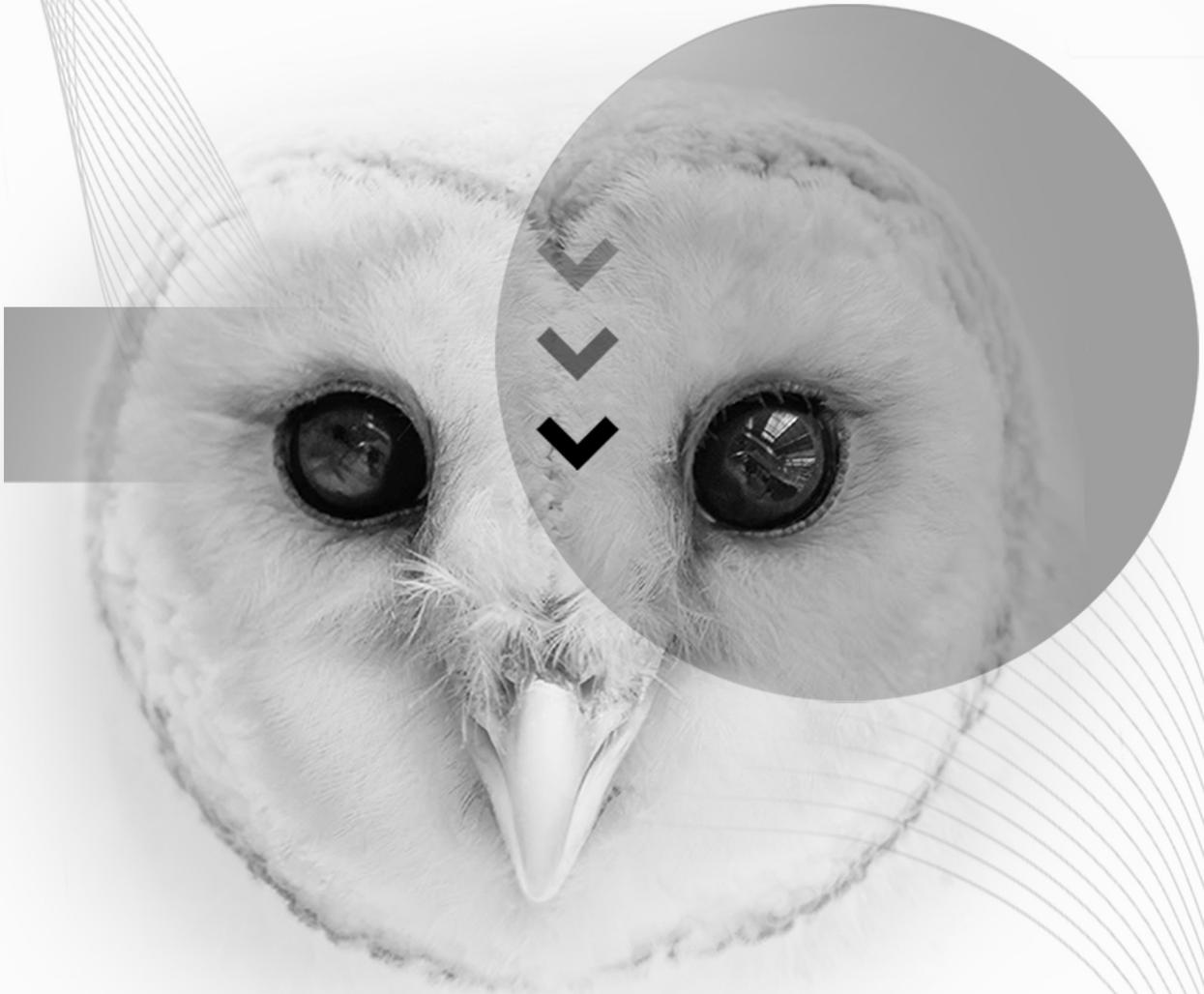


La Beldiría
› Fermentería ‹
de los Valles Pasiegos

carta veranu 24



lalleldiria.com

Lo Archeru, Miriya,
San Roqui ´ Rumiera

La Lleidiría

× > la Fermentería < ×
de los Valles Pasiegos



CARTA

BOCADOS	3 €
GILDA MAR & MONTAÑA queso madurado + piparra + anchoa + cherry	F LP
TENTEMPIÉ DE SOBAO 1/4 Sobao + papada + manzana encurtida	F GC
EN TABLA	12 €
QUESOS + MERMELADA	L
QUESOS + ENCURTIDOS	F L
QUESOS + EMBUTIDOS	LC
REBAÑAR	8 €
LOLO A LA BRASA queso + cebolla caramelizada + vinagre de Jerez + uvas + romero	L
SISO A LA BRASA queso + miel fermentada + ráspanos + salvia	F L
FRESCO	7 €
ENSALADILLA ensaladilla + encurtidos + crujiente de panceta	F
SALMOREJO tomate + aceite + pan + vinagre + remolacha	C

AL FUEGO

12 €

BROCHETAS/CRIOLOS (2ud) cerdo + salsas caseras	C
HAMBURGUESA monchina/tudanca + panceta + pepinillo + remoulade + brotes	GCL

POSTRES

4 €

YOGUR CON RÁSPANOS	L
TARTA DE QUESO	GL
CREMA CÁNTABRA	GL

F = fermentación
G = gluten
C = carne
P = pescado
L = lactosa

VINOS & ESPUMOSOS

Yenda Riesling Sel D´ Aiz	2,8 / 17 €
Yenda Spicata Sel D´ Aiz	3 / 18 €
Albariño Viña Carmina	2,5 / 15 €
Juntos (Clarete)	3 / 18 €
Querido Toribio (Mencia)	3,3 / 20 €
El Hito (Tempranillo)	3 / 18 €
Brut Cantábricus	20 €
Maldita La Hora (Brut)	28 €

OTRAS BEBIDAS

Kombucha & refrescos fermentados	3 €
Cerveza Nuética	3 €
Vermú Querida María	3 €
Vermú Viña Carmina	3 €
Tinto de Siega / Remolacho	5 €
Sidra 45 amigos	4,5 €
Zumo de manzana 45 amigos	3 €

Ir a las montañas, es ir a casa

En Valles Pasiegos se conserva el legado de generaciones que han sabido convivir con la naturaleza. Familias ganaderas que han creado y custodiado un paisaje único. Aquí, los animales pastan libremente, la leche es base de una alimentación de calidad, aportando a su vez valor cultural y paisajístico.

La Lleidiría es un proyecto de producción artesana ligada al sector primario que busca recuperar la tradicional actividad con un nuevo enfoque ecológico y social. Aquí se hace queso con leche cruda, de pasto y de montaña, queso que es fiel reflejo del paisaje que habitamos, porque una de las mejores formas de sentir un territorio es a través de sus alimentos.

Los territorios se desprotegen cuando dejamos de habitarlos, de cuidar del común. El respeto a la tradición no es venerar las cenizas, sino hacer que el fuego siga vivo. **En la Lleidiría se fermenta, se cocina, se debate, se crea cultura y se celebra. Miramos al futuro, sin olvidar las raíces.**

Valle de Lledar

× > la Fermentería < ×
de los Valles Pasiegos



COMUNIDAD

DE LA LECHE

De los ciclos asociados a las estaciones, como son el pasto, la muda, la siega... se obtiene una materia prima única que aúna calidad y cultura. Además de quesos, en Valles Pasiegos se elaboran sobaos, quesadas y yogures siguiendo prácticas tradicionales e incorporando nuevas perspectivas. De nuestro valle vecino traemos sobaos y yogures de ganaderías regenerativas y en ecológico, que son ejemplo de como mantener un sector clave en nuestra comunidad.

DE LA HUERTA

Hortelanas y hortelanos que cultivan la tierra y nuestras cabezas, porque tod@s ellas son referentes de vida. Verduras y hortalizas de calidad, con sabor y frescura. Variedades autóctonas base de nuestra alimentación y cultura y nuevos productos que aportan nuevas posibilidades a nuestras elaboraciones. Porque las tierras fértiles son para producir alimentos, no para ser hormigonadas.



DE LOS MONTES

Sólo un 10,8% de la tierra del planeta es cultivable y sólo existe por ahora una máquina capaz de transformar ciertos tipos de vegetación en proteína asimilable por el organismo humano: el rebaño. La ganadería extensiva aprovecha de forma eficiente los recursos de nuestro territorio, especialmente si se realiza con razas autóctonas, más resilientes a las condiciones de nuestros montes. De las icónicas tudancas, pasando por las rojas pasiegas y hasta las bravas monchinas o los montiscos chones celtas que cierran los procesos de elaboración de productos lácteos, el ganado es parte de la riqueza y biodiversidad de nuestro territorio.

- | | | | |
|----|---------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | SOBAOS EL ANDRAL | 15 | VIÑA CARMINA |
| 2 | CARNICERÍA LA PASIEGA | 16 | ORULISA / JUSTINA DE LIÉBANA |
| 3 | HUERTA TARRUCO | 17 | BODEGAS CAMESÍA |
| 4 | LA PIZPIRETA | 18 | ROCKER BEER |
| 5 | LA HUERTUCA DE LIÉRGANES | 19 | BODEGAS VIDULAR |
| 6 | COMOUNAMAZANA | 20 | 45 AMIGOS |
| 7 | LA FLOR DEL LIMÓN | 21 | PATATAS VALLUCAS |
| 8 | CARNICERÍA QUINTANA | 22 | HUERTA MENGUANTE |
| 9 | QUESOBA | | |
| 10 | LA MI HUERTUCA | | |
| 11 | COLLADOS DEL ASÓN | | |
| 12 | CUMBRES DEL PAS | | |
| 13 | GRANJA LA SIERRA | | |
| 14 | SEL D´AIZ | | |

DE VIÑEDOS Y POMARADAS

Os proponemos disfrutar sin complejos y con orgullo de sidras, blancos, espumosos, claretos, tintos y orujos que son una muestra de la diversidad de los valles de nuestra Comunidad. El carácter de las bebidas de nuestro territorio es el carácter de esas personas que han conseguido sacar adelante con maestría y tesón una parte imprescindible para nuestra gastronomía. Brindamos por ell@s.

Tejiendo redes para mantener vivos nuestros pueblos

El paisaje no sólo se disfruta observándolo, también puede ser saboreado en una mesa y queremos traer a las mesas de Lo Archeru los paisajes que nos rodean. Por eso, además de lledar lo que nuestro valle nos ofrece, en nuestras elaboraciones empleamos productos saludables y de calidad de proyectos amigos que trabajan la tierra con mimo, siendo ejemplo que otra forma de producir alimentos es posible.

Queremos reducir la dependencia de un modelo industrial injusto social y ambientalmente, generando una actividad ligada al territorio en el que vivimos, a la vez que nutrimos relaciones de comunidad, recuperando la autoestima perdida haciendo camino juntos, con arraigo y responsabilidad intergeneracional.

Creemos en el futuro del medio rural y en que será posible gracias a la gente que resiste.