

















MENU Nº 1

Bandeja al centro cada cuatro personas





Entradas:

- Bandeja de jamón ibérico de cebo
- Cogollos de Tudela con ventresca de bonito 
- Croquetas de bogavante con espinacas      
- Revuelto de morcilla con pimientos de piquillo y piñones   

Finalizamos a elegir:

- Entrecot de ternera gallega con guarnición
- Solomillo de Ibérico a la reducción de Pedro Ximenez  
- Merluza a la gallega con patatas de la huerta  
- Ventresca de bonito a la bilbaína  

Postre:

- Tarta con helado, Fruta de temporada o puding    
- Cafes y chupitos

Bodega:

Aparte





Precio por persona; 40€



MENU Nº 2

Bandeja al centro cada cuatro personas

Entradas:

- Bandeja variada de ibéricos 
- Pimientos asados al horno con bonito 
- Setas con gambas al ajillo 
- Gambón a la plancha 

Finalizamos :

- Arroz caldoso con mariscos variados   

Postre:

- Variado casero (Filloas, Leche frita, Puding y t. de Santiago)    
- Cafes y chupitos

Bodega:

Aparte

Precio por persona; 43€









MENU Nº 3

Bandeja al centro cada cuatro personas


Entradas:

Bandeja de jamón ibérico de cebo y queso 

Setas empanas con alioli   

Croquetas de boletus con cabrales   

Seguimos: (Individual)

Brocheta de langostinos a la plancha 

Finalizamos a elegir:




Entrecot de ternera gallega con guarnición

Chuletas de cordero lechal a la plancha

Delicias de merluza con gulas y gambas    

Emperador a la plancha con alioli  

Postre:

Variado casero de leche frita sobre fondo de natillas con virutas de
Chocolate y helado.   


Bodega: Aparte

Precio por persona; 45 €




MENU Nº 4

Bandeja al centro cada cuatro personas

Bandeja variada de ibéricos 

Lacón a la gallega con cachelos y AOVE

Chipirones a la plancha con alioli   

Gamba blanca a la plancha 

Finalizamos a elegir:

Chuletón de ternera gallega con guarnición

Chuletas de cordero lechal a la plancha

Lubina a la bilbaína  

Merluza a la vasca     

Postre:

Variado casero (Filloas, Leche frita, Puding y tarta de Santiago)    

Bodega: Aparte

Precio por persona; 47€





ENTRADAS VARIADAS

Jamón ibérico.....		25 €
Bandeja variada de ibéricos.....		27 €
Queso manchego.....		18 €
Pulpo a la gallega.....		27 €

ENTRADAS DE VERDURAS

Pimientos naturales asados al horno con bonito.....		17 €
Setas empanadas con alioli.....		19 €
Trigueros a la plancha con salmón ahumado.....		17 €
Croquetas de bogavante con espinacas.....		16 €
Ensalada mixta.....		9 €
Parrillada de verduras variadas.....		19 €
Revuelto de morcilla con pimientos de piquillo y piñones..		20 €

ENTRADAS DE MARISCOS

Mariscada especial de la casa.....		63 €
Parrillada especial de la casa.....		70 €
1/4Kg de gambas a la plancha.....		28 €
1/2 Kg de gambas a la plancha.....		55 €
Zamburiñas a la plancha con ajillo.....		21 €





ENTRADA DE SOPAS

Sopa de cocido.....		9 €
Sopa castellana.....		11 €












ARROCES

Arroz caldoso con mariscos variados.....	25 €
Arroz caldoso con bogavante nacional.....	28 €
Arroz caldoso con carabineros.....	30 €
Paella mixta (Por encargo).....	20 €

PESCADOS Y MARISCOS

Delicias de merluza con gulas y gambas.....	23 €
Merluza fresca a la gallega.....	22 €
Ventresca de bonito a la bilbaína.....	23 €
Lubina a la espalda.....	21 €
Rape a la bilbaína.....	28 €
Rodaballo a la gallega o espalda.....	24 €
Lenguado a la plancha.....	30 €

CARNES

Paletilla de cabrito.....28 €
Entrecot de ternera.....20 €
Solomillo de ternera.....28 €
Chuletas de cordero lechal.....21 €
Chuletón de vaca madurada de 0,500gr.....28 €
Chuletón de vaca madurada de 1 kg.....70 €
Cabrito asado por cuartos dos personas.....47 €
Cochinillo asado ración.....25 €





POSTRES CASEROS

Filloas.....	9 €
Leche frita.....	8 €
Flan de la casa.....	7 €
Natillas.....	7 €
Especial de la casa..(Variado de productos caseros).	10 €
Tarta de queso.....	9 €
Tarta de Tiramissu.....	9 €
Mousse de la casa.....	7 €
Torrija con bola de helado.....	9 €
Tarta de Santiago.....	8 €

FRUTA

Piña natural.....8 €
Fruta de temporada consultar.....S/M

HELADOS

Bombones helados caja de 10 unidades.....	8 €
Limón helado.....	7 €
Coco helado.....	7 €
Tarta al Whisky.....	8 €
Tarrina de tarta Whisky.....	10 €
Mini Carolina.....	8 €
Crema catalana.....	10 €
Suprema de Limón.....	7 €
Suprema de turrón.....	7 €
Bolas de helado variadas.....	6 €
Suprema de frutas del bosque.....	7 €





MENU DE-GUSTACIÓN:

Paté a la pimienta

PRIMER PLATO:

Mariscada para dos personas de cocidos

SEGUNDO PLATO:

Chuletón de ternera con guarnición

Pata de cabrito al horno de leña

Lubina a la bilbaína

POSTRE:

Variado casero (Filloas, Leche frita, Puding y tarta de Santiago)

Cafés y chupitos

Precio por persona; 55€

MENU INFANTIL

Lomo, chorizo y salchichón

Croquetas, Calamares y empanadillas

Escalopines de pollo con patatas fritas



Precio por persona; 22€

* SI USTED TIENE ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA COMUNIQUESELO AL CAMARERO PARA EVITAR CUALQUIER RIESGO EN COCINA. MUCHAS GRACIAS



ROSADOS

Rosado de la casa.....	11 €
Marques de Riscal / Rioja.....	18 €
Cune /Rioja.....	16 €
Protos/ Ribera del Duero.....	18 €
Lambrusco / Semi dulce.....	11 €

BLANCOS

Viña Costeira /Ribeiro.....	22 €
Albariño de la casa /Albariño.....	15 €
Terras Gaudas / Albariño.....	27 €
Martin Codax /Albariño.....	27 €
3/8 de Martin Codax.....	19 €
Mar de Frades / Albariño.....	30 €
Alma /Madrid semi-dulce.....	15 €
Rueda verdejo /Rueda.....	15 €
Mantel Blanco /Rueda verdejo.....	20 €
Protos blanco /Rueda verdejo.....	20 €
Marques de Vizoja/ Condado.....	18 €
3/8 Marqués de Vizoja.....	14 €



TINTOS








3/8 Marqués de Caceres/Rioja Crianza.....	15 €
---	------

3/8 Cune/Rioja Crianza.....	15 €
3/8 Marqués de Riscal/ Rioja Reserva.....	18 €
3/8 Protos /Ribera del Duero Crianza.....	18 €
3/8 Matarromera /Ribera del Duero Crianza.....	19€
Balbas Crianza/ Ribera de Duero 18 meses barrica.....	25€
Protos Roble / Ribera del Duero.....	19€
Protos Crianza/ Ribera de Duero.....	27€
Protos Reserva/ Ribera del Duero.....	38 €
Dehesa de los Canonigos/ Ribera del Duero Crianza.....	35€
Matarromera/ Ribera del Duero Crianza.....	30€
Pesquera/ Ribera del Duero Crianza.....	33€
Pago de Carraovejas/ Ribera del Duero Crianza.....	60€
Emilio Moro/ Ribera del Duero generico.....	35€
Emilio Moro/ Ribera del Duero Crianza.....	50€
Pago de Capellanes/ Ribera del Duero Crianza.....	42€
Tomás Postigo/ Ribera del Duero Generico.....	44€
Carmelo Rodero/ Ribera del Duero Crianza.....	39€
Mauro/ Ribera del Duero Genarico.....	42€
Gran Colegiata/Toro Crianza.....	24€
Tagonios/ Vinos de Madrd Crianza.....	25€
Habla del Silencio/ Tierra de Extremadura Generico.....	27€
Tilenius/ Bierzo Crianza.....	25€
Rectoral Amandi/ Ribeira Sacra.....	23€
Camins del Priorat/ Priorat Crianza.....	36€
Enate/ Somontano Crianza.....	23€
Viñas del Vero/ Somontano Crianza.....	25€

MAGNUN A CONSULTAR



SUGERENCIAS DE LA CASA

Ensalada de tomate rosa con ventresca de bonito.....		18€
Pulpo a la brasa.....	 	27€
Bacalao a la plancha con AOVE.....		21€
Almejas a la marinera o sartén	   	18€

