

MENU DEL DÍA

(el menú se sirve para toda la mesa, para mas de 8
comensales se fraccionara la mesa)

Entradas a elegir

Ensalada mixta
Pochas con chorizo, servido para 2 personas
Pimientos asados con lomo de bonito
Sopa castellana
Consomé

Plato principal

Entrecot a la plancha
Magret de pato en salsa de pimienta verde
Atún encebollado en salsa de tomate

Postre o Café

Tarta de manzana
Sorbete de limón
Fruta del tiempo
Queso de Arzúa con membrillo
Bloque de helado: vainilla, chocolate y nata.

PRECIO

Sin bebidas	19.00 €
Con agua, casera y rioja cosechero, clarete o rosado (embotellado propio)	22.00 €
(El menu se sirve con o sin bebida para toda la mesa)	

No incluye otras bebidas: Cerveza, refresco, ...

El menu del dia solo se sirve al mediodia y en dias laborables.

Menú especial

(el menú se sirve para toda la mesa, para mas de 12 adultos se fraccionara la mesa)

3 Entradas a elegir, cantidades según los comensales (3 entradas para 4 personas)

Plato de jamón serrano, embutido y queso

Ensalada de codorniz en escabeche

Ensalada de queso de cabra tostado y salmón ahumado

Pimientos asados con lomo de bonito

Gambas al ajillo

Plato principal a elegir

Entrecot de buey a la plancha

Solomillo de buey a la plancha (+3 euros)

Solomillo de buey Rossini con foie (+ 6 euros)

Magret de Pato en salsa de pimienta verde

Atún encebollado en salsa de tomate

Paletilla asada de cordero lechal (+ 7 euros, por encargo previo)

Postre

Tarta de manzana

Sorbete de limón

Queso de Arzúa con membrillo

Bloque de helado: vainilla, chocolate y nata.

Tarta al whisky

PRECIO

Sin bebidas (se sirve para toda la mesa) 33.00 €

Con agua y Rioja crianza de la bodega Martinez Alesanco (1 Botella para tres personas)

No incluye otras bebidas: Cerveza, refresco o café... 37.00 €
(se sirve para toda la mesa)

Con agua y vino crianza de la Ribera del Duero: I del pecho(1 botella para tres personas)

No incluye otras bebidas: Cerveza, refresco o café... 39.00 €
(se sirve para toda la mesa)

Entradas

Sopa castellana	8.00 €
Consomé	8.00 €
Jamón serrano.	18.00 €
Jamón serrano, embutidos y queso.	16.00 €
Habitas fritas con jamón.	14.00 €
Boletus edulis en salsa.	16.00 €
Mollejas con boletus en salsa.	18.00 €
Blinis con salmón ahumado.	15.00 €
Caracoles a la borgoñona (1 docena) (mantequilla, ajo y perejil)	16.00 €

Ensaladas

Ensalada mixta.	9.00 €
Pimientos asados con anchoas	12.00 €
Pimientos asados con lomo de bonito.	10.00 €
Ensalada de queso de cabra tostado y salmón ahumado.	16.00 €
Ensalada de codorniz en escabeche.	15.00 €
Espárragos de Navarra, (6-8 frutos, con mayonesa y salsa rosa)	16.00 €

Pescado y marisco

Gambas al ajillo.	14.00 €
Atún encebollado en salsa de tomate.	16.00 €

Carnes rojas – Foie - Pochas.

Entrecot a la plancha.	19.00 €
Solomillo a la plancha.	23.00 €
(Salsa de pimienta o Cabrales)	2.00 €
Solomillo Rossini con foie.	27.00 €
Foie con boletus.	23.00 €
Foie con frutos rojos.	22.00 €
Steak tartar (carne cruda sazonada al gusto)	24.00 €
Magré de pato a la pimienta verde.	19.00 €
Paletilla asada de corderito lechal (previo encargo)	28.00 €
Pochas de Lodosa con chorizo artesano.	14.00 €

Carta y pan	2.50 €
-------------	--------

CARTA DE VINO

VINOS RECOMENDADOS POR CALIDAD / PRECIO , Bodegas poco conocidas:

Rioja

Tinto

Bodega Martinez Alesanco, reserva 2017.	19.00 €
Bodega Martinez Alesanco, uva Maturana 2019 "Nada que Ver"	34.00 €
Bodega Florencio Martinez, uva Maturana, en oferta, vino muy sedoso	27.00 €
Bodega Señorío de P. Peciña, crianza (vino de la casa)	21.00 €
Bodega Señorío de P.Peciña, Finca Iscorta Gran reserva 2010, en oferta, vino potente.	34.00 €

Promoción vinos tintos de Burdeos

Le Pavillon Rouge du Chateaux Margaux, 1999	84.00 €
Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande	72.00 €
Latuor Martillac	56.00 €
Phèlan Segur, 2010	56.00 €

Medias botellas (37,5 cl) de vino tinto

Rioja, Bodega Martinez Alesanco, crianza.	10.00 €
Rioja, Bodega Muga, crianza.	18.00 €
Ribera del Duero, Bodega Protos , crianza.	18.00 €

Botellas magnum (150 cl) de vino tinto

Rioja, Bodega Señorío de P.Peciña gran reserva 1997, 25º aniversario de fundacion de la Bodega	130.00 €
Rioja, Bodega Señorío de P.Peciña Vendimia seleccionada 2006	75.00 €
Rioja, Bodega Señorío de P.Peciña, gran reserva 2003	85.00 €
Borgoña, Corton, Cuvée des Hospices de Beaune, 2005	180.00 €

Vinos blancos

Rioja, Bodega Martinez Alesanco, fermentado en barrica	14.00 €
Rioja, Bodega Muga, Fermentado en barrica	22.00 €
Rueda, Verdejo, Bodega Herederos del Marqués de Riscal	19.00 €
Albariño, Bodega Santiado Ruiz	26.00 €
Rioja, Bodega Lopez Heredia, Viña Tondonia, gran reserva 1981	90.00 €
Rioja, Bodega Señoría de P.Peciña, gran reserva 2018, Chobeo.	38.00 €
Borgoña, Beaune Lui Latour, 2009	38.00 €

Rioja, Vino Rosado, Bodega Martinez Alesanco, fermentado en barrica	14.00 €
---	---------

Rioja tinto

Bodega Señorío de P. Peciña	
Crianza, vino de la casa	21.00 €
Reserva, 2013	26.00 €
Gran reserva, 2009	38.00 €
Finca Iscorta, 2010	38.00 €
Con promocion del mes	34.00 €

Bodega Florencio Martínez	
Reserva 2016	18.00 €
Maturana, 2018	32.00 €
Con promocion del mes	27.00 €
Tanquia 2005	34.00 €

Bodega Martínez Alesanco	
Crianza	16.00 €
Reserva 2017	19.00 €
Maturana ,2019 “Nada que Ver”, vino muy sedoso	34.00 €

Bodega Muga	
Crianza	34.00 €
Selección especial, 2016	52.00 €
Aro, 2005	130.00 €

Bodega Roda Cirsión, 2001	140.00 €
Bodega López Heredia, Viña Tondonia reserva 2005	52.00 €

Ribera del Duero, (tintos)

Bodega Arco Isilla, I del pecho, crianza	24.00 €
Bodega Emilio Moro	
Emilio Moro, crianza	36.00 €
Malleolus	58.00 €

Bodega Condado de Haza, crianza	26.00 €
---------------------------------	---------

Bodega Tomas Postigo	
Crianza	52.00 €
Tomás Postigo, 5º año, 2018	65.00 €

Bodega Vega Sicilia, Unico 1991	280.00 €
Bodega de Dominio de Atauta, crianza	52.00 €

Grandes vinos de Burdeos

Chateau Margaux, Primer Grandcru, 2003	390.00 €
Sauternes: Chateau Yquem, 2003/2004, vino licoroso	390.00 €
Sauternes: Chateau Climens, 2002, vino licoroso.	86.00 €
La mission oauhut brion, 2002	98.00 €
Sant-Emilion: Angelus 1er, Grand Cru Classè, 2002	98.00 €
Sant-Emilion: Grand Corbin Despagne, 2006	42.00 €
Saint Esphe, Chateau Gloria,2008	42.00 €

Grandes vinos tintos de Borgoña, Primer Grand Cru, Cote des Nuit

Romanée Saint Vivant, 2005	240.00 €
Chambertin Clos de Bèze, 2002	240.00 €
Richebourg, 2003	240.00 €
Bonnes Mares, 2003	240.00 €

Vinos excepcionales diversos

Valle del Ródano, Cote Rotie: La Landonne, 2004	210.00 €
Vino de Arbois, Jura, Francia: Pupillin , Overnoy 1985	92.00 €
Vino de Arbois, Jura, Francia: Chateau Chalon,Chabeller 2009	68.00 €
Vino de Arbois, Jura, Francia : Arbois vin de paille (vino de paja, vino licoroso) 2012, (37,5 cl)	38.00 €

Hungria Tokay.

Oremus Tokay 6 puttonyos, 1981 (50 cl)	68.00 €
--	---------

Cava y Champagnes

Cava Gramona Imperial	36.00 €
Champagne Veuv Clicquot	69.00 €
Champagne Veuv Pelletier	36.00 €

Descorche de una botella que no se consume (salvo vino acorchado) 50 % del

Vinos por copa

Rioja tinto, Bodega Martinez Alesanco, crianza.	3.00 €
Ribera del Duero tinto, I del Pecho, crianza.	3.50 €
Rioja vino blanco, Bodega Martinez Alesanco, fermentado en barrica	3.00 €
Rueda blanco, Verdejo, Bodega Herederos del Marqués de Riscal	3.50 €

POSTRES



Tarta de manzana	7.00 €
Sorbete de limon con limonchelo	8.00 €
Queso de Arzúa membrillo	7.00 €
Tarta al whisky	7.00 €
Tarta al whisky flambeada	9.00 €
Creps con chocolate negro fundido, 2 un.	7.00 €
Crep relleno de helado de turrón y cubierto de chocolate fundido, 1 un.	8.00 €
Bloque helado: vainilla, chocolate y nata	7.00 €
Fruta del tiempo	5.00 €
Café Irlandés	9.00 €

Sugerencias para acompañar los postres

Moscatel de Navarro Ochoa	5.00 €
Jerez, Pedro Ximenez, El Condado	5.00 €
Oporto, Quinta de Noval 10 años	8.00 €