
• ESPECIALIDADES Y SUGERENCIAS •

ENSALADA de PIMIENTOS	<i>asados con bonito</i>	12,50 €
PIMIENTOS de PIQUILLO	<i>rellenos de bacalao</i>	14,50 €
ENSALADILLA	<i>rusa casera</i>	8,50 €
HUEVOS REVUELTOS	<i>con gambas y ajes y gulas al ajillo</i>	11,75 €
PIMIENTOS	<i>de Padrón</i>	7,90 €
CROQUETAS	<i>caseras</i>	6,50 €
PULPO	<i>a la gallega</i>	17,50 €
RABO	<i>de toro estofado</i>	17,50 €
CARRILLADA	<i>de ibérico al vino tinto</i>	13,90 €
CODILLO	<i>a la gallega con cachelos, chorizo y grelos</i>	14,50 €
CHULETILLAS	<i>de cordero con patatas</i>	15,50 €
ENTRECOT	<i>de RES a la Parrilla o a la pimienta</i>	18,00 €
BACALAO	<i>vasco a la riojana</i>	19,00 €
LUBINA	<i>a la bilbaína</i>	16,50 €
LOMO de RES	<i>peso 750 g con patatas fritas</i>	34,00 €

Todos nuestros precios tienen el IVA incluido.

Algunos de nuestros platos pueden contener **alérgenos o trazas de alérgenos**.
Si tiene alguna duda consulte a nuestro personal.

• MENÚ DEGUSTACIÓN •

(Para 2 personas)

Entrantes:

GAMBAS a la plancha,
HUEVOS revueltos con morcilla y chorizo,
y **CHOPITOS** fritos.

Para seguir:

ENSALADA de pimientos asados con ventresca.

Para terminar, a elegir:

PIERNA de **CORDERO** lechal asado con patatas panaderas,
SOLOMILLO de **RES** con foie y salteado de verduras
o **PESCADO** del día: **LUBINA** a la espalda, **BACALAO** riojana
o lomos de **MERLUZA** a la romana.

Postres, a elegir:

TARTA de **SANTIAGO**,
HELADO,
o **SORBETE** de limón

Bebidas:

RIOJA de la casa,
ALBARÍÑO de la casa,
CERVEZA o **AGUA**

Precio por persona: **22,00 €**

Todos nuestros precios tienen el IVA incluido.

Algunos de nuestros platos pueden contener **alérgenos** o **trazas de alérgenos**.
Si tiene alguna duda consulte a nuestro personal.

• ENTRANTES •

JAMÓN ibérico	18,50 €
LOMO ibérico	14,50 €
QUESO manchego	7,50 €
PIMIENTOS de padrón	7,90 €
GAMBAS a la plancha	16,00 €
LANGOSTINOS a la plancha	15,00 €
CHOPITOS fritos	9,50 €
PIMIENTOS del piquillo rellenos de bacalao	9,50 €
PULPO a la gallega o vinagreta	17,50 €
LACÓN a la gallega	10,75 €
CALAMARES fritos	12,00 €
BOQUERONES fritos o en vinagre	10,75 €
CROQUETAS de la casa	6,50 €

• ENSALADAS Y VERDURAS •

ENSALADA de pimientos asados.....	12,50 €
<i>Pimientos asados, cebolla y bonito</i>	
ENSALADA mixta	9,75 €
<i>Lechuga, tomate, bonito, espárragos, huevo y aceitunas</i>	
ENSALADA de SALMÓN	14,50 €
<i>Salmón humado ,aguacate , langostinos ,aceitunas y tomate</i>	
ESPÁRRAGOS trigueros a la plancha	10,80 €
ENSALADA de QUESO de CABRA	13,75 €
<i>Queso de cabra con manzana, rúcula, nueces y uvas pasas</i>	

Todos nuestros precios tienen el IVA incluido.

Algunos de nuestros platos pueden contener **alérgenos o trazas de alérgenos**.
Si tiene alguna duda consulte a nuestro personal.

• NUESTRAS CARNES •

RABO de toro estofado	17,50 €
CARRILLADA de ibérico al vino tinto	13,90 €
CODILLO a la Gallega con cachelos, chorizo y grelos	14,50 €
SOLOMILLO a la plancha	22,50 €
con guarnicion de verduras salteadas y patatas	
ENTRECOT de RES a la parrilla o a la pimienta	18,00 €
con patatas y uerduras salteadas	
CHULETAS de CORDERO lechal	15,50 €
LOMO de RES a la brasa, al peso $\frac{3}{4}$ Kilo 750 g	34,00 €
con guarnición y pimientos fritos	
CORDERO asado (pierna o paletilla).....	19,50 €
CODERO asado por cuartos $\frac{1}{4}$ con guarnición	40,00 €
i) (Por Encargo)	
ENTRECOT de $\frac{1}{2}$ kilo a la parrilla o a la pimienta	23,00 €
con patatas fritas	
CACHOPPO asturiano casero.....	16,75 €
"Cordon Bleu" con jamón ibérico y queso	
CALLOS a la madrileña	12,50 €

Todos nuestros precios tienen el IVA incluido.

Algunos de nuestros platos pueden contener **alérgenos** o **trazas de alérgenos**.
Si tiene alguna duda consulte a nuestro personal.

• PESCADOS •

LOMOS de BACALAO <i>a la riojana</i>	19,00 €
LUBINA <i>a la espalda (bilbaína)</i>	15,50 €
MERLUZA <i>a la vasca</i>	19,00 €

• MARISCOS •

GAMBAS <i>a la Plancha</i>	16,00 €
LANGOSTINOS <i>a la Plancha</i>	15,00 €
ALMEJAS <i>a la marinera</i>	15,00 €
MEJILLONES <i>al vapor</i>	10,50 €
MEJILLONES <i>en salsa NICO-G</i>	10.50 €

• MARISCOS •

PAELLA MIXTA (2 Personas)	30.00 €
ARROZ CALDOSO <i>con bogabante (2 Personas)</i>	40.00 €
ARROZ NEGRO <i>con sepia y ali-oli (2 Personas)</i>	38.00 €

Todos nuestros precios tienen el IVA incluido.

Algunos de nuestros platos pueden contener **alérgenos o trazas de alérgenos**.
Si tiene alguna duda consulte a nuestro personal.

• POSTRES •

FLAN al caramelo o con nata	4,25 €
FRUTA del tiempo	4,00 €
PUDIN NICO-G	4,75 €
COPA de HELADO variado	4,75 €
LECHE frita	4,75 €
NATILLAS caseras	4,25 €
ARROZ con leche	4,25 €
TARTA de whisky	5,00 €
MINI CAROLINA	4,00 €
TARTA de SANTIAGO	4,75 €
TARTA de TRUFA	4,75 €
TARTA de SAN MARCOS	4,75 €

Todos nuestros precios tienen el IVA incluido.

Algunos de nuestros platos pueden contener **alérgenos** o **trazas de alérgenos**.
Si tiene alguna duda consulte a nuestro personal.

• BEBIDAS •

JARRA de SANGRÍA **10,50 €**

JARRA de TINTO de verano **10,00 €**

• VINOS BLANCOS •

RIBEIRO de la casa **12,75 €**

ALBARIÑO de la casa **18,00 €**

SOLAR de la VEGA (Rueda) **12,75 €**

GODELLO blanco **14,50 €**

• VINOS ROSADOS •

ROSADO de la Casa **7,50 €**

PEÑASCAL (Valladolid) **12,75 €**

GRAN FEUDO (Navarra) **14,50 €**

LOS ZARZALES (Cigales) **12,75 €**

Todos nuestros precios tienen el IVA incluido.

Algunos de nuestros platos pueden contener **alérgenos o trazas de alérgenos**.
Si tiene alguna duda consulte a nuestro personal.

• VINOS TINTOS •

VINO TINTO de la casa	7,50 €
½ TINTO de la casa	5,50 €
RIOJA de la casa cosecha	12,75 €
RIOJA de la casa crianza	15,50 €
MARQUÉS de RISCAL reserva	29,50 €
MARQUÉS de CÁCERES crianza	18,50 €
CUNE 3er. año crianza	18,50 €
VIÑA TONDONIA D.O. Rioja reserva	31,75 €
PROTOS Ribera del Duero	14,75 €
VIÑA MAYOR Ribera del Duero crianza	18,50 €
RIBERA del DUERO de la casa	15,00 €
BARÓN LADRÓN DE GUEVARA Rioja crianza	18,00 €
MARQUÉS DE MURIETA reserva	31,75 €

• CAVAS •

CAVA de la CASA	14,00 €
MAGNIFICAT BACH	16,00 €
CODORNIU 1551	18,00 €
BENJAMÍN CODORNIU 1551	6,50 €

Todos nuestros precios tienen el IVA incluido.

Algunos de nuestros platos pueden contener **alérgenos** o **trazas de alérgenos**.
Si tiene alguna duda consulte a nuestro personal.