

## MENÚ 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 menú se sirve con o sin bebida para toda la mesa)

El menú del día solo se sirve al mediodía y en días 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 €)*  
*Solomillo de buey Rossini con foie (+ 6 €)*  
*Magret de Pato en salsa de pimienta verde*  
*Atún encebollado en salsa de tomate*  
*Paletilla asada de cordero lechal (+ 7 €, 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 Señorío de Peciña (1 Botella para 3 personas)	37,00 €
Con agua y vino crianza de la Ribera del Duero: I del pecho(1 botella para 3 personas)	38,00 €

(se sirve para toda la mesa)

# CARTA

## 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 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,(4-6 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 €
-------------	--------