

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

Sorbet de limón

Fruta del tiempo

Queso de Arzúa con membrillo

Bloque de helado: vainilla, chocolate y nata.

PRECIO

<i>Sin bebidas</i>	19,00 €
<i>Con agua, casera y rioja cosechero, clarete o rosado (embotellado propio)</i>	22,00 €
<i>(El menú se sirve con o sin bebida para toda la mesa)</i>	

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

Sorbet 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 Señorio 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 €