

PARA PICAR Y COMENZAR

<i>Jamón Ibérico con tostadas de pan de pueblo y tomate fresco</i>	15,50
<i>Pulpo a la brasa de sarmiento con puré de pimentón</i>	14,00
<i>Volcán de pulpo al horno con huevos de corral y espuma de patata</i>	15,50
<i>Carpaccio de boletus con trufa y virutas de foie</i>	12,00
<i>Block de foie con reducción de vinagre de Alcanadre y fruta glaseada</i>	14,50
<i>Ensalada mixta</i>	7,00
<i>Ensalada caliente de gulas y langostinos</i>	11,00
<i>Ensalada de bacalao con verduritas al dente y patata pochada</i>	12,00
<i>Ensalada de chipirones con vinagreta de mostaza</i>	12,00
<i>Ensalada de rulo de cabra al ragout de setas shitake</i>	11,00
<i>Ensalada de nido de salmón ahumado</i>	12,00
<i>Chips de alcachofas flambeadas con langostinos y crujiente de jamón</i>	12,00
<i>Gambas de Huelva (12 Uds .)</i>	12,00
<i>Gambones a la brasa (8 Uds.)</i>	12,00
<i>Risotto de verduritas y gambas de Huelva</i>	9,50
<i>Revuelto de boletus c/ huevos de corral y crujiente de jamón</i>	9,50

COCINA TRADICIONAL

<i>Croquetas de calamar (12Uds.)</i>	8,50
<i>Croquetas de jamón ibérico y boletus (12 Uds.)</i>	8,50
<i>Piquillos D.O. Lodosa c/aceite de oliva y sal Maldón (12 Uds.)</i>	8,50
<i>Pimientos rellenos de salsa tartara en cuna de salmorejo</i>	10,00
<i>Espárragos de Navarra con dos salsas</i>	8,50
<i>Crema de marisco</i>	8,50
<i>Pochas de la abuela con sacramentos</i>	6,50
<i>Paella de bogavante (previo encargo)</i>	15,00

NUESTROS PESCADOS

<i>Bacalao a la riojana</i>	12,00
<i>Bacalao en costra de ali-oli</i>	12,00
<i>Taco de rape con espuma de boletus, tempura de calabacín y ceniza de puerro</i>	12,50
<i>Cogote de merluza al horno (para dos personas)</i>	29,50
<i>Merluza noche y día</i>	12,50

NUESTRAS CARNES

Asadas a la brasa de cepas y sarmientos de viñas

<i>Chuletillas de cordero con patatas y pimientos de piquillo</i>	13,50
<i>Entrecote de buey especial con salsa boletus</i>	13,50
<i>Solomillo a la brasa</i>	14,50
<i>Solomillo (con salsa a elegir) roquefort, a la pimienta, boletus o al ajo</i>	16,50
<i>Solomillo con medallón de foie caramelizado al aroma de oporto</i>	17,50
<i>Solomillo relleno de foie y jamón ibérico con salsa idiazabal</i>	17,50
<i>Chuletón de buey con su guarnición</i>	28,50 €/g
<i>Lomo de ciervo con mouseлина de frutos rojos en cuna de trigueros al dente</i>	17,50
<i>Parrillada (choricillo, salchichón, chuletillas, costillas, careta de cerdo)</i>	19,00

NUESTROS ASADOS

<i>Cordero lechal asado en su jugo con patata panadera</i>	14,50
<i>Cochinillo crujiente con puré de manzana</i>	13,00

POSTRES CASEROS

<i>Tiramisú casero</i>	4,30
<i>Copa de helados</i>	4,30
<i>Vabarois de gin tonic</i>	4,50
<i>Crujiente de dos chocolates blanco y negro</i>	4,50
<i>Tosta casera caramelizada</i>	4,30
<i>Tarta de queso con frutos rojos</i>	4,30
<i>Coulant relleno de chocolate líquido sobre crema de vainilla</i>	4,50
<i>Cuajada de leche de oveja con puré de pera</i>	4,30
<i>Sorbete de frambuesa ó mango al vodka</i>	4,30
<i>Sorbete de mandarina al ron</i>	4,30
<i>Sorbete de limón al cava</i>	4,30
<i>Degustación de postres (2 personas)</i>	12,00

VINOS TINTOS D.O.C.RIOJA

<i>Cosechero Baco</i>	4,90
<i>Aradón Joven</i>	5,90
<i>Atocha Joven</i>	5,90
<i>Dios Ares Crianza</i>	14,50
<i>Bvnoe de año</i>	6,90
<i>Aradón Crianza</i>	8,90
<i>Crianza Baco</i>	8,90
<i>Ochagavía Crianza</i>	8,90
<i>Atocha Crianza</i>	8,90
<i>Bvnoe Semicrianza</i>	15,50
<i>B.V. Pujanza</i>	25,00
<i>Barón de Ley Reserva</i>	13,70
<i>Aradón Reserva</i>	13,70
<i>Viña Ardanza Reserva Especial</i>	29,50
<i>Finca Monasterio (vino de autor)</i>	26,00
<i>Barón de Ley Magnum</i>	25,00

VINOS ROSADOS

<i>Rosado Aradón</i>	5,80
<i>Barón de Ley (rosado)</i>	7,00
<i>Cresta Rosa (aguja)</i>	8,70
<i>Sidra Natural</i>	5,50

BLANCOS Y CAVAS

<i>Blanco Aradón</i>	5,90
<i>Blanco Barón de ley</i>	7,90
<i>Olarra Verdejo (rueda)</i>	9,50
<i>Blanc Pescador (aguja)</i>	8,70
<i>Mar de Frades Albariño</i>	19,50
<i>Ana de Codorniu (cava)</i>	16,00
<i>Moet Chandon (champan)</i>	49,00