

## Nuestra Carta

### ENTRANTES

Croquetas variadas (6 Unidades).....	10,50 €
Choricillo a la brasa.....	10,50 €
Morcilla a la brasa.....	10,50 €
Orejita de cerdo a la plancha con mojo riojano.....	10,50 €
Revuelto de picadillo riojano de matanza.....	12,75 €
Tortilla de bacalao, estilo sidrería.....	14,50 €
Risotto de boletus edulis.....	13,75 €
Tabla de ibéricos y queso curado.....	19,00 €
Cecina de vaca "Premium", almendras y AOVE.....	14,50 €
Carpaccio de solomillo y foie.....	13,50 €
Ensalada templada de queso de cabra, presa ibérica y vinagreta de mango.....	13,75 €
Ensalada de codorniz escabechada con sus encurtidos.....	13,75 €
Terrina de Foie "Micui", hecha en casa.....	16,50 €

### DEL RECETARIO TRADICIONAL

Rabo de ternera estofado al vino de rioja.....	17,50 €
Patitas y callos de cordero lechal a la riojana.....	16,50 €
Guiso de callos, pata y morros de ternera, lijeramente picantes.....	16,50 €
Albóndigas de Choco (sepia).....	15,00 €
Pimientos del piquillo rellenos de berenjena asada, puerros y setas, con emulsión de boletus edulis.....	14,00 €

Información disponible sobre alérgenos e intolerancias alimentarias.  
Solicite información a nuestro personal reglamento eu 1169/2011.

Si algún comensal sufriera alguna alergia o intolerancia alimentaria,  
por favor, rogamos lo comuniquen al tomar la comanda.

10% de IVA incluido en el precio

### CARNES

#### De nuestra parrilla

Pluma de ibérico.....	20,50 €
Chuletón de vacuno mayor (selección Goya).....	50,00€/kg
Entrecot de lomo alto de vaca (selección Goya).....	22,50 €
Solomillo de vacuno mayor.....	24,50 €
Chuletillas de cordero lechal.....	19,50 €
Hamburguesa casera de chuleta de vaca y pluma Ibérica.....	15,00 €
Costilla ibérica asada a baja temperatura y terminada a la brasa.....	16,50 €

#### De nuestro horno

Cuarto de cordero lechal churro ( para 2 personas).....	52,00 €
Cuarto de cochinito segoviano ( para 2 personas).....	52,00 €

### PESCADOS\*

Lomo de bacalao a la brasa, con pilpil ligero de hongos.....	18,75 €
Bacalao desalado al ajoarriero, con langostinos.....	18,75 €
Pulpo a la brasa, patata confitada y aceite de pimentón.....	21,50 €
Calamar a la plancha, con cebollita pochada.....	18,50 €

ADICIONALMENTE DISPONEMOS A DIARIO  
DE PROPUESTAS, BASADAS EN PRODUCTOS QUE,  
POR SU TEMPORALIDAD, NO PUEDEN FORMAR PARTE  
DE LA OFERTA FIJA DE NUESTRA CARTA

La disponibilidad del cordero y el cochinito asado,  
únicamente podemos garantizarla mediante reserva previa.

La oferta de pescado fresco, está sujeta a la disponibilidad del mercado.

\* El pescado servido en este establecimiento cumple con lo establecido en

Servicio de pan por persona 1,50 €

### POSTRES



#### ARROZ CON LECHE CREMOSO

al estilo asturiano..... 6,00 €

TARTA HORNEADA DE QUESO ligeramente templada 6,75 €

BROWNIE DE CHOCOLATE con helado..... 6,75 €

TORRIJA DE PAN con leche y canela..... 6,50 €

#### SORBETE DE MOJITO

con un toque de ron y hierbabuena..... 6,00 €

QUESO CURADO..... 7,50 €



### VINOS DE POSTRE

Copa — botella

#### TOKAJ-OREMUS 3 PUTTONYONS (HUNGRIA)

Furmint, Hárslevelü y Moscatel  
de Grano Menudo..... 8,25 €..... 55,00 €

#### REAL RUBIO MAR&LUZ (RIOJA)

Moscatel Grano menudo..... 4,00 €..... 20,00 €

#### OCHOA VENDIMIA TARDÍA (NAVARRA)

Moscatel Grano menudo..... 5,00 €..... 26,00 €

#### OLIVARES (JUMILLA)

Monastrell..... 5,50 €..... 30,00 €

#### DON PX AÑADA (MONTILLA MORILES)

Pedro Ximenez..... 8,00 €..... 65,00 €

#### NOVAL LBV PORT (PORTO)

Touriga Francesa, Tinta Roiz..... 6,00 €

# Nuestra Carta de vinos

## Blancos D.O.ca rioja

<b>Abel Mendoza Malvasía</b> fermentado en barrica y criado sobre sus lías....	30,00 €
<b>Contino</b> , Viura, Garnacha blanca y Malvasía fermentado y criado sobre sus lías.....	29,00 €
<b>La niña de mis ojos</b> , semidulce .....	16,00 €
<b>Gómez Cruzado</b> , Viura y Tempranillo blanco.	18,00 €
<b>Lealtanza</b> , Sauvignon-blanc, Viura .....	16,50 €
<b>Marqués de Cáceres</b> , joven, Viura .....	14,75 €
<b>Oscar tobía reserva</b> , Viura, Malvasía, Tempranillo blanco.....	30,00 €
<b>Paco Garcia</b> , Tempranillo blanco.....	16,00 €
<b>Piérola</b> , Tempranillo blanco .....	15,00 €
<b>Real Rubio</b> , Viura, Malvasía, Verdejo.....	14,00 €
<b>Tobelos</b> , Viura, Sauvignon-blanc, criado en barrica .....	18,00 €
<b>Tobía selección</b> , Chardonnay y tempranillo criado en barrica, .....	18,00 €
<b>Valenciso</b> , Viura, Garnacha blanca, fermentado y criado en barrica .....	27,50 €
<b>Vivanco</b> , Viura, Malvasía, Tempranillo blanco..	16,75 €

## Blancos otras zonas

<b>Do Ferreira</b> , Albariño (Rias Baixas).....	24,00 €
<b>Do Ferreira Cepas Vieillas</b> , Albari, (R Baixas)	40,00 €
<b>La Val</b> , Albariño (Rias Baixas) .....	22,00 €
<b>Sameras viña de Avo</b> , (D.O. Ribeiro).....	16,50 €
<b>Marqués de Cáceres</b> , Verdejo 100% (Rueda)	15,00 €
<b>Marqués de Riscal</b> , Verdejo 100% (Rueda)...	18,00 €
<b>Louro-Rafael Palacios-Godello</b> (Valdeorras) .	27,00 €
<b>Pagos del Galir</b> , Godello (Valdeorras) .....	18,00 €

## Rosados

<b>Marqués de Cáceres</b> , rosado .....	14,75 €
<b>Valenciso</b> , Tempranillo 100% .....	19,00 €
<b>Mounsillant Gramona</b> , aguja natural.....	16,00 €
<b>Nivarius Lía Pet-Nat</b> , aguja natural (metodo ancestral).....	17,00 €
<b>Terceto by Jesús Madrazo</b> , clarete Cordovín	14,75 €

## Tintos D.O.ca rioja

<b>Abel Mendoza Graciano</b> , grano a grano .....	60,00 €
<b>Abel Mendoza selección Personal</b> .....	48,00 €
<b>Abel Mendoza Jarrarte</b> .....	25,00 €
<b>Altanza</b> , crianza .....	16,75 €
<b>Altanza</b> , reserva .....	22,00 €
<b>Altún</b> .....	18,00 €
<b>Altún de Villacardiel</b> .....	24,00 €
<b>Amador Medrano Terra</b> .....	21,00 €
<b>Angeles de Amaren</b> .....	31,00 €
<b>Artadi Grandes añadas 1998</b> .....	450,00 €
<b>Aurus 2005</b> .....	250,00 €
<b>Azpilicueta</b> , crianza.....	18,00 €
<b>Azpilicueta</b> , reserva.....	22,50 €
<b>BODEGA 202</b> , crianza.....	20,00 €
<b>Cáceres</b> ,crianza .....	16,75 €
<b>Cáceres</b> , reserva.....	22,00 €
<b>Cantos de Valpiedra</b> , crianza .....	16,75 €
<b>Carlos Serres</b> , crianza.....	16,75 €
<b>Contino</b> , reserva.....	38,00 €
<b>Culmen de Lan</b> , reserva especial .....	65,00 €
<b>Cune</b> , Gran Reserva .....	33,00 €
<b>El Bosque</b> .....	125,00 €
<b>El Jardín de La Emperatriz</b> , crianza .....	17,50 €
<b>El Puntido</b> .....	55,00 €
<b>Finca Valpiedra</b> , reserva .....	29,00 €
<b>Frias del Val</b> , crianza .....	18,75 €
<b>FyA Carlos Bujanda (Piérola)</b> , tinaja de barro.	17,50 €
<b>Gaudium</b> .....	50,00 €
<b>Imperial de CVNE</b> , reserva .....	38,00 €
<b>Javier Arizcuren solo mazuelo</b> .....	33,00 €
<b>Javier Arizcuren garnacha</b> .....	35,00 €
<b>Jesús Madrazo selección</b> , crianza .....	23,00 €
<b>Lagrimas de María</b> , crianza .....	16,75 €
<b>Lanciano</b> , reserva .....	24,00 €
<b>La Montesa</b> , crianza.....	24,00 €
<b>La Nieta</b> .....	140,00 €
<b>La Propiedad de Álvaro Palacios</b> .....	42,00 €
<b>La Villa de Paco García</b> , reserva.....	33,00 €
<b>Lan “ A mano”</b> .....	40,00 €
<b>Lan</b> , crianza 0,5 l.....	14,00 €
<b>Lan D-12</b> , crianza .....	19,00 €
<b>Luis Cañas</b> , crianza.....	22,00 €

<b>Luberri</b> , maceración carbónica.....	14,50 €
<b>LUR</b> .....	24,00 €
<b>Mayor de Migueloa G de Jaime</b> , crianza ....	19,25 €
<b>Monte Real</b> , reserva .....	20,00 €
<b>Muga</b> , crianza .....	29,00 €
<b>Ondalán</b> , crianza .....	16,75 €
<b>Ontañón</b> , crianza .....	16,75 €
<b>Oscar Tobía</b> , reserva .....	30,00 €
<b>Ostatu</b> , maceración carbónica.....	14,50 €
<b>Ostatu selección</b> .....	22,00 €
<b>Paco Garcia</b> , crianza .....	16,00 €
<b>Piérola</b> , crianza .....	17,75 €
<b>Pomal</b> , crianza.....	17,50 €
<b>Pomal</b> , reserva.....	22,00 €
<b>Proelio</b> , crianza .....	17,00 €
<b>Puelles</b> , crianza .....	16,75 €
<b>Pujanza Cisma</b> .....	150,00 €
<b>Queirón Mi Lugar</b> Edición Limitada .....	27,50 €
<b>Ramón Bilbao Edición Limitada</b> , crianza.....	22,00 €
<b>Ramón Bilbao</b> , reserva .....	25,00 €
<b>Real Rubio</b> ,crianza.....	16,75 €
<b>Real Rubio</b> , joven .....	12,50 €
<b>Rioja Bordón</b> , crianza .....	16,75 €
<b>Rioja Bordón</b> , reserva .....	22,00 €
<b>Roda I</b> , reserva.....	75,00 €
<b>Roda</b> , reserva.....	40,00 €
<b>Selva Nevada</b> .....	18,00 €
<b>Sierra Cantabria Cuvée</b> .....	29,00 €
<b>Tarón</b> , crianza .....	16,75 €
<b>THIOM by Jorge Muga</b> .....	28,00 €
<b>Tondonia</b> , reserva .....	44,00 €
<b>Tahón de Tobelos</b> , reserva.....	29,00 €
<b>Tobelos</b> , crianza .....	19,00 €
<b>Tobía Selección</b> , crianza .....	19,00 €
<b>Valenciso</b> , reserva (0,5L.) .....	24,00 €
<b>Valenciso</b> , reserva .....	30,00 €
<b>Villota</b> .....	26,00 €
<b>Viña Real</b> , crianza .....	17,50 €
<b>Viña Gena de Villota</b> .....	38,00 €
<b>Viuda negra nunca jamás</b> .....	23,00 €
<b>Vivanco</b> , crianza .....	17,50 €
<b>Vivanco</b> , reserva .....	24,00 €

## Vinos Espumosos

<b>Cattier Icône</b> champagne brut (Chardonnay, Meunier y Pinot Noir) .....	55,00 €
<b>Nicolas Feuillatte</b> champagne brut (Chardonnay, Meunier y Pinot Noir) .....	45,00 €
<b>J.Charpentier tradition</b> champagne brut (Meunier y Pinot Noir) .....	45,00 €
<b>Anna de Codorniu</b> brut reserva (Chardonnay, Parellada, Macabeo y Xarel·lo)....	19,50 €
<b>Lumen Bilbainas</b> brut reserva blanc de noirs Garnacha 100% .....	23,50 €
<b>Raventos</b> de la finca brut gran reserva (Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay) .....	28,50 €
<b>Raventos</b> de Nit Rose (Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Monastrell).....	27,50 €

## Tintos otras zonas

<b>ALVARO PALACIOS//D.O BIERZO</b> Petalos del Bierzo (Mencia) .....	27,00 €
<b>DOMINIO DE TARES//D.O BIERZO</b> Cepas Viejas (Mencia).....	25,00 €
<b>BODEGAS LEGARIS //D.O. RIBERA DE DUERO</b> Legaris(Tempranillo, cabernet Sauvignon).....	22,00 €
<b>BODEGAS MAURO //VINOS DE CASTILLA</b> Mauro(Tempranillo, Syrah, cabernet Sauvignon). .....	46,00 €
<b>TESO LA MONJA//D.O TORO</b> El Almiraz (Tinta de Toro) .....	22,00 €
Victorino (Tinta de Toro).....	46,00 €
Alabaster (Tinta de Toro).....	190,00 €
<b>CASA FERREIRIHNA//DOURO (PORTUGAL)</b> Papa Figos(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca).....	22,00 €
<b>HEREDADE DE PESO//ALENTEJO (PORTUGAL)</b> Trinca Bolotas(Alicante Bouchet, Touriga Nacional, Aragonéz).....	22,00 €