



*Este establecimiento
dispone de un
Menú de la Casa*

30,00 €uros

*El menú tendrá que ser elegido
por toda la mesa*

*La bebida está incluida en el precio
(Crianza, Blanco, Agua, Café)*

Menú de la Casa

Entrantes

Cecina del Bierzo al aceite de oliva

*Puerros Rellenos de Salmón con salsa tibia de
roquefort*

Ensalada templada de pulpo

*Saquitos crujientes rellenos de gambas y setas sobre
pil-pil de hongos*

Segundo Plato (uno, a elegir)

Chípirones a la plancha

Hojaldre de vieiras, mejillón y gambas

Rodaballo a la Donostiarra

Solomillo de ternera al Idiazabal

Carrillera de ternera en salsa de vino de rioja

Postre

A elegir en la carta de postres

Entrantes

<i>Tabla de Ibéricos</i>	15,00
<i>Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo....</i>	17,00
<i>Espárragos de Navarra a las dos salsas.....</i>	6,00
<i>Puerros rellenos de salmón ahumado con salsa tibia de roquefort</i>	9,50
<i>Bloc de foie con confitura de piña y de frutos rojos</i>	7,90
<i>Carpaccio de buey en vinagreta de alcaparras y queso parmesano</i>	9,90
<i>Ensalada de conejo en escabeche con mahonesa de miel y mostaza</i>	12,50
<i>Ensalada templada de pulpo con <u>patata</u> asada y vinagreta de pimentón</i>	13,80
<i>Copa de hongos y calamares con crema tibia de <u>patata</u></i>	4,90ud
<i>Langostinos en crocanti de maíz sobre salsa de mango y mojo picón</i>	16,00
<i>Selección de verduras asadas con aceite de oliva virgen y queso de cabra a la plancha</i>	14,80
<i>Fritos variados</i>	12,80
<i>Revuelto de manitas con aceite de <u>trufa</u></i>	10,20
<i>Revuelto de jamón ibérico con pimientos asados y lascas de <u>idiazábal</u></i>	11,20
<i><u>Alubia pinta</u> alavesa con tropiezos y berza</i>	13,00

* Elaborado con productos locales de la Cuadrilla de Añana

+ 10% I.V.A

Pescados

<i>Brocheta de rape y langostinos sobre salsa de <u>txakoli alavés</u></i>	15,60
<i>Cocochas de bacalao con pochas y crema tibia de guisantes</i>	14,20
<i>Chipirones a la plancha sobre <u>patata</u> panadera y tinta de calamar.....</i>	12,50
<i>Bacalao a la vizcaína</i>	16,00
<i>Timbal de merluza rellena de marisco</i>	13,80

* Elaborado con productos locales de la Cuadrilla de Añana

+ 10% I.V.A

SUGERENCIAS

Carnes

<i>Patitas, morros y callos a la alavesa</i>	12,20
<i>Carrillera de ternera en salsa de vino rioja con lamina de foie</i>	14,50
<i>Solomillo de ternera al <u>Idiazabal</u></i>	15,00
<i>Solomillo al foie sobre salsa de frambuesas</i>	18,00
<i>Chuletón a la brasa con guarnición (euros/kílo)</i>	34,00
<i><u>Entrecot de potro</u> a la brasa con sal de salinas de añana</i>	13,00
<i>Cochinillo crujiente confitado en su jugo</i>	17,20

- * *Cecina del Bierzo al aceite de oliva*
- * *Ensalada templada de secreto ibérico y
manzana caramelizada*
- * *Hojaldre relleno de hongos con foie*
- * *Hojaldre relleno de vieiras con verduritas*
- * *Hojaldre relleno de espinacas y queso de cabra*
- * *Pichón a la brasa con couscous de garbanzos*
- * *Costillar de ciervo asado en su jugo con
tallarines a la mostaza*
- * *Taco de atún rojo a la plancha marinado en soja
y wasabi*

Menú Fin de Semana

Entrantes

Carpaccio de ternera con queso parmesano y aceite

de alcaparras

Ensalada de queso a la plancha con

vinagreta de la casa

Revuelto de morcilla con patatas paja

Segundo Plato (a elegir)

Bacalao al ajoarriero

Vieiras gratinadas

Entrecot de vaca a la parrilla

Manitas de cerdo rellenas de cebolla trufada

Guisado de jabalí

Postre de la casa

Pan

Agua y Vino Crianza

(1 bot. Para cada 4 pax)

25,00 € (iva inc.)