



## ENTRANTES



Jamón de bellota  
Cinta de lomo ibérica  
Surtido de ibéricos  
(jamón, cinta, bloc de foie y salmón marinado)  
Ensalada de ventresca de bonito  
Ensalada de codorniz en escabeche  
Ensalada mixta  
Cogollos con anchoas  
Puerros con vinagreta  
Espárragos de Navarra  
Ensalada templada de marisco  
Pastel de cabracho  
Salmón marinado al eneldo  
Carpaccio de bacalao ahumado  
Pimientos caseros asados  
Piquillo con anchoas  
Anchoas en salazón de Santoña  
Morcilla asada con pimientos  
Choricillo asado  
Croquetas caseras de balacao  
Revuelto de hongos “boletus”  
Foie fresco a la plancha con reducción de Oporto  
Pulpo a la gallega  
Bloc de foie gras de oca



## SOPAS, COCIDOS Y VERDURAS



Consomé  
Crema de marisco  
Sopa de pescado  
Alcachofas con jamón  
Judías verdes salteadas  
Menestra de verduras (festivos)  
Patatas a la riojana  
Cocido del día  
Pisto  
Revuelto de pisto



## PESCADOS



Bacalao a la riojana

Merluza en salsa verde con almejas

Merluza a la romana

Bacalao al horno

Rodaballo a la brasa (con ajo y guindilla o con almendras)

Merluza a la plancha

Merluza al horno con patatas a la panadera

Gambas frescas a la plancha (docena)

Almejas a la plancha o en salsa verde

Cocochas de bacalao en salsa verde

Cocochas de bacalao rebozadas



## CARNES



Cabrito asado

Chuletillas al sarmiento

Manitas de cerdo en salsa

Solomillo a la brasa con guarnición o con salsa

Entrecotte a la brasa

Solomillo con foie al Oporto

Chuletón a la brasa

Lomos de ciervo a la plancha con salsa de boletus

Magret de pato a la plancha con reducción de Oporto



## POSTRES



Tarta de queso

Arroz con leche

Natillas

Mousse de yogurt

Trufas de chocolate con nata

Biscuit de café

Pastel de moscatel

Leche frita

Flan con helado

Cuajada

Tarta al whisky

Zumo de naranja

Queso con membrillo

Helados (limón, vainilla, chocolate, etc...)

Fruta de temporada

Torrija casera

Sorbete de limón o mandarina

Coulant de chocolate