

MENÚ EXCLUSIVO SOCIOS

Escalivada de verduras

Crema de calabaza asada con ricotta

Menestra al estilo navarro

Alubias de Tolosa y sus sacramentos

Ensalada de aguacate y manzana

-

Fisotto de setas

Caballa frita con aliño de manzanilla

Armando baby

Bacalao al pil pil

Solomillo de cerdo duroc con salsa perigord

-

Postre del día y café o infusión

-

1 bebida a elegir

Tres Pilares – Rueda *copa*

Arrocal Roble – Ribera del Duero *copa*

Viña Eizaga crianza – Rioja *copa*

Refresco, Cerveza o Agua

45

-

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, pregunte a nuestro personal

19 de febrero de 2024

SNACKS

Gilda clásica con tartar de tomate	6
Empanada de Grelos con lacón (ud)	7
Navaja de buceo de las Islas Cíes con jugo de piparra	5,50
Ostras rizadas al natural (ud)	6
Ostras rizadas con salsa de trufas (ud)	6
Vieira a lo Ramallo	9

ENTRANTES FRÍOS

Jamón ibérico de bellota 5J	32
Anchoas en salmuera de Guetaria	30
Pan con tomate a la parrilla (4 uds)	5
Pez limón marinado	23
Rape de costa marinado en mantequilla de perifollo y guisantes	27
Ensalada de tomate extra dulce de Granada	18
Ensalada de calabaza, trucha ahumada y burrata	19

ENTRANTES CALIENTES

Menestra de verduras al estilo Navarro	21
Vainas verdes salteadas y torreznos de Soria	19
Alcachofas con beurre blanc y berberechos.	24
Croquetas de jamón	16
Tortilla	
Velazqueña	16
Con salsa de callos	18
Con jamón ibérico de bellota	20
Con Trufa	25
Con Caviar	50

ENTRANTES CALIENTES

Colitas de cigalas rebozadas	34
Calamar de potera “a lo Sochantre”	33
Lentejas glaseadas con gamba roja (para 2 personas)	26

PESCADOS

Merluza a lo penalty	29
Merluza rebozada con salsa verde y berberechos	28
Merluza a la “Arousana”	26
Salmón escocés al papillote	28
Corvina a la parrilla con alubias de ganxet	31
Tartar de atún rojo de anzuelo con cerezas marraschino	30
Lubina a la beurre nantais	35
Rape “a la Jacobina” homenaje a la familia Hormaechea (para 2 personas)	62
Lubina a la espalda (para 2 personas)	68

CARNES

Codorniz Label Rouge estofada al Jerez y setas	30
Solomillo tártaro de vaca	30
Steak tartar de picaña madurada 120 días	35
Albóndigas de corzo en salsa española	24
Carré de cordero Villaroy	35
Arroz al horno de pitu de Caleya	25
Solomillo a la pimienta con salsa “Café de París”	32
Lomo bajo de carne nacional a la parrilla	36
Villagodio de carne nacional a la parrilla (para 2 personas)	76
Ternera de Wagyu a la jardinera	27

*Ración de patatas fritas	6
*Ensalada nizarda	6
*Puré de patata	10
Trufada	12