

PMENÚ EXCLUSIVO SOCIO

Ratatouille

Ensalada de aguacate y manzana

Alubias rojas de Tudela y sus sacramentos

Ensalada de espinacas y fresas con Módena

Puerros asados y purrusalda trufada

-

Parillada de verduras con jamón ibérico

Arroz negro de sepia

Callos a la madrileña

Corvina a la parrilla con col asada

Presa ibérica con mole e Idiazábal

-

Postre del día, 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

-

26 de abril de 2024

ENTRANTES

Ostras rizadas al natural (ud)		6
Ostras risadas con salsa ponzu de trufas (ud)		6
Jamón ibérico de bellota 5J		32
Croquetas de jamón ibérico		16
Pan con tomate a la parrilla (4 uds)		5
Anchoas en salmuera de Guetaria		30
Vieira a lo “Ramallo” (ud)		9
Navaja de buceo de las Islas Cíes con jugo de piparra (ud)		5
Empanada de Grelos con lacón (porción)		7
Gilda		
Clásica con tartar de tomate (ud)	6	
Cohete de pulpo con salsa arousana	9	
Escalivada de verduras asadas a la leña		16
Ensalada “San Isidro”		17
Ensalada de tomate extradulce de granada con A.O.V.E y sal		18
Alcachofas naturales con beurre blanc y berberechos		24
Espárrago blanco de Navarra con emulsión cítrica		19
Pimientos asados con ventresca de bonito		22
Menestra de verduras al estilo navarro		21
Vainas verdes salteadas y torreznos de Soria		19
Laminado de pez limón curado en sal		23
Laminado de ventresca de atún con jugo acidulado		26
Tartar de atún rojo de anzuelo con cerezas		30
Tortilla		
Velazqueña	16	
Con salsa de callos	18	
Con jamón ibérico de bellota	20	
Con Trufa	25	
Lentejas caviar glaseadas con gamba roja		26
Colitas de cigalas rebozadas		34
Carabinero a la brasa (ud)		29
Calamar de potera a la andaluza		23

PESCADOS

Merluza a lo penalty	29
Merluza rebozada con salsa verde y berberechos	28
Merluza a la “arousana”	28
Calamar de anzuelo a lo “Sochantre”	33
Lubina a la mantequilla nantesa	35
Rape “a la Jacobina” homenaje a la familia Hormaechea (para 2 personas)	62
Salmón rojo escocés al papillote	28
Corvina a la parrilla con emulsión de raifort	28
Lubina a la espalda con su emulsión (para 2 personas)	68

CARNES

Albóndigas de corzo en salsa española	24
Arroz al horno de pitu de Caleyá	25
Pecho de ternera cocido en consomé de vaca	27
Steak tartar de solomillo de vaca nacional	30
Solomillo nacional 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
Codorniz “Label Rouge” estofada al Jerez	30
Carré de cordero “pre salé” con salsa Villaroy	35

*Ración de patatas fritas	6
*Ensalada nizarda	6
*Ensalada de lechuga de Aranjuez y cebolla blanca	6
*Puré de patata	8
Trufado	10

-

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, pregunte a nuestro personal
10% de descuento exclusivo para socios sobre P.V.P.