

## MENÚ EXCLUSIVO SOCIO

Menestra de verduras al estilo navarro

Ensalada de lentejas, Quinoa y Salmon ahumado

Gazpacho de cerezas y ricota

Salpicón de pulpo con garbanzos

Carpaccio de calabacines

-

Armando baby

Ternera estofada a la jardinera

Corvina a la Roteña

Curry verde con bacalao frito

Fideuá

-

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

08 de julio de 2024

## ENTRANTES

Ostra rizada al natural (ud)	6
Ostra rizada con salsa ponzu de trufas (ud)	6
Jamón ibérico de bellota 5J	32
Pan con tomate a la parrilla (4 uds)	5
Anchoas en salmuera de Guetaria	30
Navaja de buceo de las Islas Cíes con jugo de piparra (ud)	5
Vieira a lo Ramallo (ud)	9
Empanada de grelos con lacón (porción)	7
Gilda clásica con tartar de tomate	6
Ensalada "San Isidro" de codorniz en escabeche	17
Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito	22
Menestra de verduras al estilo navarro	21
Laminado de pez limón curado en sal	23
Laminado de dorada con aguachile de espinacas	19
Laminado de ventresca de atún rojo con jugo acidulado	26
Tartar de cigala con sopa de almendra acevichada	17
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 cigala y calamar	26
Croquetas de jamón	16
Boquerones plata fritos	21
Colitas de cigalas rebozadas	34
Calamar de potera a la andaluza	23

## PESCADOS

Bonito atomatado a lo “Sochantre”	29
Merluza rebozada con salsa verde y berberechos	28
Merluza a la “arousana”	28
Merluza a lo “Penalty”	29
Rape a la Jacobina (para 2 personas) homenaje a la familia Hormaechea	62
Salmón Rojo escocés al papillote	28
Lubina a la espalda, con su emulsión (para 2 personas)	68
Corvina a la parrilla con emulsión de raifort	28
Lubina a la mantequilla nantes	35

## CARNES

Albóndigas de corzo en salsa española	24
Arroz al horno de pitu de caleya	25
Steak tartar 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
Pluma ibérica a la brasa con hinojo encurtido	28
Armando baby	28
*Ración de patatas fritas	6
*Ensalada nizarda	6
*Ensalada de lechuga de Aranjuez y cebolla blanca	6
*Puré de patata	8
*Puré de patata trufado	10