

MENÚ EXCLUSIVO SOCIO

Carpaccio de calabacin

Salpicon de pulpo CFG

Ensalada campera de patata y lubina

Gazpacho de cerezas y ricotta

Ensalada de lentejas y quinoa

-

Fideua arostisada

Bacalao frito con salsa verde thai

Ternera a la jardinera estofada

Presa con mole, idiazabal y maíz tostado

Corvina a la roteña

-

1 bebida a elegir

Tres Pilares - Rueda *copa*

Arrocal Roble - Ribera del Duero *copa*

Viña Eizaga crianza - Rioja *copa*

Refresco, Cerveza o Agua

45

-

31 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 piparras (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 tomate ibérico con torreznos	20
Ensalada de tomate corazón de buey con A.O.V.E y sal	18
Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito	22
Tirabeques “Sugar Snap” salteado con ajo, patatas y zanahorias	22
Vainas verdes salteadas y torreznos de Soria	19
Judía mantequilla, beurre blanc y huevos de trucha	18
Laminado de pez limón curado en sal	23
Laminado de ventresca de atún rojo con jugo acidulado	26
Laminado de dorada con aguachile de espinacas	19
Tartar de cigala, lomo ibérico y vinagreta de moscovado	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”	26
Merluza rebozada con salsa verde y berberechos	28
Merluza a la “arousana”	28
Merluza a lo “Penalty”	29
Rape a la Jacobina, homenaje a la familia Hormaechea (para 2 personas)	62
Salmón Rojo escocés al papillote	28
Calamar de anzuelo a la parrilla con salsa de ají y setas	33
Lubina a la espalda con su emulsión (para 2 personas)	68
Corvina a la parrilla con emulsión de raifort y pétalos de cebolla	31
Parpatana de atún de almadraba a la brasa, higos y hojas frescas	34

CARNES

Albóndigas de corzo en salsa española	24
Arroz al horno de pitu de Caleyá	25
Steak tartar de vaca nacional	34
Solomillo nacional con salsa Café de París	32
Codorniz Label Rouge estofada al Jerez	30
Lomo bajo de carne nacional a la parrilla	36
Villagodio de carne nacional a la parrilla (para 2 personas)	76
Pluma ibérica a la brasa con hinojo encurtido	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

-

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