

MENÚ EXCLUSIVO SOCIO

Causa limeña, pulpo de ría y torreznos de soria

Tirabeques salteados con ajo, patata, zanahoria y jamón

Garbanzos guisados con choco

Ensalada de lentejas, quinoa y salmón ahumado

-

Carrillera estofada de ternera

Codorniz frita al ajillo

Dorada a la parrilla

Suquet de peix

-

PLATO DEL DÍA

Macarrones con tomate y chorizo picante de León

-

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

29 de Octubre de 2024

PRODUCTO

Ostra rizada al natural (ud)	6
Ostra rizada con salsa ponzu de trufas (ud)	6
Mejillones bouchot al horno de leña con bearnesa	19
Berberechos de Noia a la brasa con mantequilla de perifollo	24
Navaja a la brasa con pil pil de ají amarillo	28
Boletus nacional a la importancia	24

ENTRANTES

Vieira a lo Ramallo (ud)	9
Gilda clásica con tartar de tomate	6
Jamón ibérico de bellota 5J	32
Pan con tomate a la parrilla (4 uds)	8
Anchoas en salmuera de Guetaria	30
Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito	22
Ensalada San Isidro con codorniz escabechada	21
Menestra de verduras al estilo Navarro	21
Tirabeques salteados con ajo, patatas, zanahorias y jamón	22
Laminado de pez limón curado en sal	25
Laminado de ventresca de atún con jugo acidulado	27
Tartar de atún rojo de anzuelo con melocotón de Calanda	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 (para 2 personas)	28
Croquetas de jamón	16
Calamar a la andaluza	23
Boquerones a la milanesa con chimichurri	21

PESCADOS

Bonito atomatado a lo “Sochantre”	26
Merluza “Arousana” a la gallega	28
Merluza a lo “Penalty”	29
Rape a la Jacobina, homenaje a la familia Hormaechea (para 2 personas)	62
Parpatana de atún de almadraba a la brasa, higos y hojas frescas	34
Corvina a la parrilla con emulsión de raifort y pétalos de cebolla	31
Lubina a la espalda con su emulsión (para 2 personas)	68
Cogote de merluza a la brasa en su emulsión (para 2 personas)	56
Lubina a la mantequilla nantesa	35
Alfonsiño a la parrilla(para 2 personas)	100/Kg

CARNES

Arroz al horno de pitu de Caleyá	25
Steak tartar de vaca nacional	34
Codorniz Label Rouge estofada al Jerez	30
Villagodio de carne nacional a la parrilla (para 2 personas)	76
Solomillo nacional con salsa café de París	32
Pluma ibérica a la brasa con hinojo encurtido	28
Albóndigas de corzo en salsa española	24
Carrillera de ternera con salsa Perigeux	26
*Ración de patatas fritas	6
*Ensalada de lechuga de Aranjuez y cebolla blanca	6
*Pimientos del Padrón fritos	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.