



ENTRANTES FRÍOS

JAMÓN DE BELLOTA  **24,00€**

1/2 RACIÓN 13,00€

JAMÓN DE BELLOTA Y QUESO AL ROMERO **23,00€**

1/2 RACIÓN 12,00€

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO AL ROMERO **17,00€**

1/2 RACIÓN 10 €



JAMÓN IBÉRICO **18,00€**

1/2 RACIÓN 11 €

QUESO CURADO DE OVEJA AL ROMERO **13,00€**

LECHE CRUDA

1/2 RACIÓN 7,00€



ESPÁRRAGOS «COJONUDOS» **17,00€**

D.O. NAVARRA 4 UD



STEAK TARTAR DE SOLOMILLO PREMIUM **18,75€**



BRISAS DE CANTABRIA **13,00€**

ANCHOAS 10 UD.





















**CARPACCIO DE SOLOMILLO CON
PARMESANO RALLADO** **16,50€**





ENTRANTES CALIENTES

PARRILLADA DE VERDURAS	12,50€
MOLLEJAS DE CORDERO CON SETAS Y AJOS	15,20€
	
TXISTORRAS DE IRURA A LA SIDRA	9,80€
<i>1/2 RACIÓN 5,60€</i>	
	
VARIADO DE CROQUETAS CASERAS	13,50€
<i>(JAMON, BOLETUS, Y QUESO)</i>	
<i>1/2 RACIÓN 6,50€</i>	
   	
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN	13,50€
   	
<i>1/2 RACIÓN 7,50€</i>	
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE CARNE DE BUEY (UD)	2,80€
    	
FOIÉ FLAMBEADO CON SAL ESCAMA Y TOSTAS DE PASAS	29,00€
<i>1/2 RACIÓN 16,00€</i>	
	
PULPO A LA BRASA CON PAPAS "ARRUGÁS" Y MOJOS CANARIOS	20,50€
 	

ALCACHOFAS A LA NAVARRA CON JAMÓN 10,80€



CAZUELA DE GAMBONES AL AJILLO 15,80€



QUESO BRIE FRITO CON CONFITURA CASERA 12,60€



HUEVOS Y TORTILLAS

TORTILLA DE BACALAO

"ESPECIALIDAD DE LA CASA"

1/2 RACIÓN 6,80€



12,00 €

**HUEVOS ROTOS CON PATATAS
Y JAMÓN IBÉRICO**

13,50 €



ENSALADAS

ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA **13,00€**

1/2 RACIÓN 8,50€

(MÉZCLUM DE LECHUGAS, PERDIZ ESCABECHADA, TOMATE CHERRY, BOLITAS DE QUESO DE CABRA, ACEITUNAS NEGRAS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y VINAGRETA DE ANCHOAS)



ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA **14,50€**

1/2 RACIÓN 9,00€

(MÉZCLUM DE LECHUGAS, QUESO DE CABRA, SETAS, NUECES Y PASAS)



ENSALADA DE LA CASA "COMPLETA" **12,00€**

1/2 RACIÓN 8,00€

(MÉZCLUM DE LECHUGAS, TOMATE, ACEITUNAS, ESPÁRRAGO, HUEVO, CEBOLLA Y BONITO)



**COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS.
Y SALMÓN** **13,85€**

1/2 RACIÓN 8,50€



ENSALADA DEL CHEFF **15,20€**

1/2 RACIÓN 9,50€

(MÉZCLUM DE LECHUGAS, ENDIBIA, SALMÓN, AGUACATE, PALMITOS, GULAS, TOMATE CHERRY)





CARNES

CHULETÓN DE VACUNO SELECCIÓN PREMIUM CON MADURACIÓN 78,00 €

(1KG APROX) PLATO RECOMENDADO ★

CHULETÓN DE VACUNO CON MADURACIÓN 46,00 €

(1KG APROX) PLATO RECOMENDADO ★

SOLOMILLO PREMIUM A LA PARRILLA 20 €

(SALSA ROQUEFORT O SALSA LA PIMIENNTA)

SOLOMILLO PREMIUM A LA PARRILLA 19 €

SOLOMILLO PREMIUM AL AJO DORADO 20,50 €



SOLOMILLO PREMIUM AL FOIE 21 €



ENTRECOT DE LOMO ALTO A LA BRASA 20 €

(SALSA ROQUEFORT O SALSA LA PIMIENNTA)



ENTRECOT DE LOMO ALTO A LA BRASA 19 €



STEAK TARTAR DE SOLOMILLO PREMIUM 18,75 €



ESCALOPE DE SOLOMILLO PREMIUM 15 €



CHULETAS DE CORDERO A LA BRASA 17,50 €



Hamburguesas

**HAMBURGUESA ESPECIAL 100%
CARNE DE VACA MADURADA**

15,00 €

CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA
CAMELIZADA. ACOMPAÑADA DE
PATATAS FRITAS CASERAS Y SALSA



ASADOS

COCHINILLO DE SEGOVIA AL HORNO

19,90 €



PALETILLA DE CORDERO LECHAL

19 €



PIERNA DE CORDERO LECHAL

17,50 €



ESTOFADO DE RABO DE TORO

16,50 €

(PRECIO RACIÓN/MÍNIMO DOS RACIONES)



COSTILLAR A LA BARBACOA

14,00 €

1/2 RACIÓN 9 €

(COCINADO A BAJA TEMPERATURA)





RESCAIDOS

COGOTE DE MERLUZA A LA PARRILLA 17,10 €

(CONSULTAR DISPONIBILIDAD)



MERLUZA A LA SIDRA 18,35 €



MERLUZA A LA PARRILLA 17,30 €



LUBINA A LA PARRILLA 16,15 €



LOMO DE BACALAO AL PIL-PIL 19,60 €



BACALAO FRITO 17 €



RODABALLO A LA PARRILLA 21,00 €





SOPAS

SOPA CASTELLANA

7,15€



SOPA DE COCIDO

8,15€



SOPA DE PESCADO

8,40€



CONSOMÉ AL GUSTO

6,30€

ALUBIAS POCHAS A LA NAVARRA

9,15€



ARROCES

ARROZ CON BOGAVANTE

16,60€

(SE SERVIRÁN MÍNIMO DOS RACIONES. PRECIO POR RACIÓN)





MENÚ SIDRERÍA

ENTRANTES:

TXISTORRAS DE IRURA A LA SIDRA
COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS Y SALMÓN
TORTILLA DE BACALAO
JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO Y QUESO CURADO AL ROMERO

2º PLATO: (A ELEGIR ENTRE)

CHULETÓN MADURADO ★

(1 KILO APROX. CADA DOS MENÚS)

STEAK TARTAR SOLOMILLO PREMIUM
LOMO DE MERLUZA A LA SIDRA
BACALAO AL PIL-PIL
PIERNA DE CORDERO LECHAL



POSTRE: (A ELEGIR ENTRE)

SURTIDO DE POSTRES DE LA CASA (TARTAS, FRUTA Y HELADO)
O
TORRIJA CON HELADO DE TURRÓN

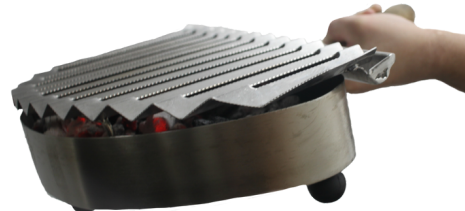
BODEGA:

RUFINO BRIOSO *D.O. RIOJA*

O

MAHOU 5 ★ O REFRESCOS Y AGUA SOLÁN DE CABRAS,

PAN
CAFÉ O INFUSIÓN



RECUERDE QUE:
¡LA SIDRA AL TXOTX
ESTÁ INCLUIDA Y
CORRE DE NUESTRA
CUENTA!

Precio: 42,00 € IVA INCLUIDO

(Precio por comensal) (Se servirán mínimo 2 menús)



MENÚ 7 DE JULIO

ENTRANTES:

CARPACCIO DE SOLOMILLO CON PARMESANO RALLADO
ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA
PIMIENTOS RELLENOS DE CARNE DE BUEY
JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO Y QUESO CURADO AL ROMERO

2º PLATO: (A ELEGIR ENTRE)

1/2 CHULETAS DE CORDERO A LA BRASA
COCHINILLO DE SEGOVIA AL HORNO
PIERNA DE CORDERO LECHAL
COGOTE DE MERLUZA
LUBINA A LA PARRILLA

POSTRE: (A ELEGIR ENTRE)

SURTIDO DE POSTRES DE LA CASA (TARTAS, FRUTA Y HELADO)
O TARTA DE QUESO, TARTA DE LA ABUELA, TARTA DE OREO

BODEGA:

RUFINO BRIOSO *D.O. RIOJA*

O

MAHOU 5 ★, AGUA SOLÁN DE CABRAS,

PAN

CAFÉ O INFUSIÓN

Precio: 35,00 € IVA INCLUIDO

(Precio por comensal) (Se servirán mínimo 2 menús)



MENÚ CASTELLANO

ENTRANTES:

**QUESO BRIE FRITO CON CONFITURA CASERA
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE CARNE DE VACUNO
VARIADO DE CROQUETAS**

(RABO, JAMON, BOLETUS, Y QUESO)

2º PLATO: (A ELEGIR ENTRE)

**ESTOFADO DE RABO DE TORO (DOS COMENSALES)
COSTILLAR IBÉRICO A LA BARBACOA
HAMBURGUESA ESPECIAL 100% CARNE DE VACA MADURADA
(CON QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CAMELIZADA)
BACALAO FRITO**

POSTRE: (A ELEGIR ENTRE)

**SURTIDO DE POSTRES DE LA CASA (TARTAS, FRUTA Y HELADO)
O
COULANT DE CHOCOLATE**

BODEGA:

RUFINO BRIOSO *D.O. RIOJA*

O

MAHOU 5 ★ O REFRESCOS Y AGUA SOLÁN DE CABRAS,

PAN

CAFÉ O INFUSIÓN

Precio: 29,00 € IVA INCLUIDO

(Precio por comensal) (Se servirán mínimo 2 menús)



MENÚ INFANTIL

HAMBURGUESA

**HAMBURGUESA DE LA CASA CON PATATAS
FRITAS**

ARROZ CON TOMATE

**ARROZ CON TOMATE, SALCHICHA Y HUEVO
FRITO**

CROQUETAS

**CROQUETAS DE JAMÓN (4UDS.) CON PATATAS
FRITAS**

PASTA

MACARRONES BOLOÑESA

SOPA

SOPA DE COCIDO CON FIDEOS

NUGGETS

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS

PLATO PRINCIPAL + BEBIDA +

POSTRE INFANTIL O FRUTA DE TEMPORADA

11,90€

IVA INCLUIDO



Momento dulce

SURTIDO DE TARTAS, FRUTAS Y HELADO

(POR RACIÓN/MÍNIMO 2 RACIONES)



5,50€

SURTIDO DE FRUTAS NATURALES

(POR RACIÓN/MÍNIMO 2 RACIONES)

5,25€

TARTA DE QUESO



5,80€

TIRAMISÚ DE MANGO



6,00€

TORRIJAS CON HELADO DE TURRÓN



5,05€

LECHE FRITA CON ARROPE



5,45€

PIÑA NATURAL

5,05€



momento dulce

SORBETE DE LIMÓN

4,85€

COPA DE HELADO

(SABORES A ELEGIR; CHOCOLATE, FRESA, TURRÓN, LIMÓN, NATA, VAINILLA)

5,05€



TARTA DE OREO

5,80€



TARTA DE LA ABUELA CON "LACASITOS"

5,80€



FLAN CASERO "EL DE TODA LA VIDA"

4,50€



COULANT DE CHOCOLATE

5,05€



CARROTT CAKE CON FROSTING DE QUESO

5,30€



CAFÉS



CAFÉ SOLO	1,70€
CORTADO	1,90€
CARAJILLO	2,50€
CARAJILLO QUEMADO	3,50€
CAFÉ CON LECHE	2,00€
CAFÉ AMERICANO	2,00€
INFUSIÓN	1,70€
BOMBÓN	2,30€
SERVICIO DE HIELO	0,20€





BEBIDAS Y REFRESCOS

REFRESCO 350 CL (COCA-COLA, FANTA DE NARANJA, FANTA DE LIMÓN, NESTEA, AQUARIUS, SPRITE)	2,80€
ZUMOS DE NARANJA, MELOCOTÓN Y PIÑA	2,00€
ZUMO NATURAL DE NARANJA	3,00€
TERCIO DE MAHOU 5 ESTRELLAS	2,70€
DOBLE BARRIL	2,70€
CAÑA	1,90€
HEINEKEN	3,20€
MAHOU MAESTRA	3,20€
MAHOU 0,0 TOSTADA	3,20€
VERMUTS MARTINI	3,00€
AGUA SOLÁN DE CABRAS 1L	2,50€
AGUA SOLÁN DE CABRAS ½L	2,00€
GASEOSA	1,70€
AGUA CON GAS 50 CL	2,40€
JARRA CERVEZA	9,50€
JARRA SANGRÍA	12,00€



RIOJAS

RIOJA RESERVAS

200 MONGES	65,00€
AZABACHE RESERVA SELECCIÓN	18,40€
MARQUÉS DE CÁCERES GRAN RESERVA	34,50€
VIÑA POMAL CENTENARIO	28,00€
VIÑA ARDANZA	38,00€
MARQUÉS DE RISCAL	32,00€
MARQUÉS DE MURRIETA	32,50€

RIOJA CRIANZAS

EXCELLENS "MARQUÉS DE CÁCERES"	19,80€
AZABACHE GARNACHA	20,80€
AZABACHE 1/2	10,80€
RUFINO BRIOSO	14,00€
CUNE	18,00€
VIÑA POMAL CENTENARIO	19,00€
AZPILICUETA	18,80€
MUGA	29,00€
RAMÓN BILBAO	17,00€
R. BRIOSO (RIOJA JOVEN D.O.)	12,00€
R. BRIOSO (RIOJA JOVEN D.O.) (POR COPA)	2,50€



BLANCOS, ROSADOS

VINOS ROSADOS

PERRITO PILOTO	13,20€
GRAN FEUDO (CHIVITE)	11,85€
LAMBRUSCO	10,75€
SANGUE DI GUIDA	14,30€

VINOS BLANCOS

PERRO FLAUTA (VERDEJO)	13,50€
MARQUÉS DE RISCAL (D.O. RUEDA)	17,50€
MARTIN CODAX (ALBARIÑO)	19,30€
AZABACHE "TEMPRANILLO" (D.O. RIOJA)	15,00€
MUSGO VERDEJO (D.O. RUEDA)	12,50€

CAVAS

ANNA DE CODORNÍU BRUT NATURE VINTAGE	20,00 €
CODORNIU 1551	15,50 €
ANNA DE CODORNÍU BLANC DE BLANCS	20,60 €
BENJAMÍN CODORNIU 1551 (200CL)	7,50 €
HOYA DE CADENAS BRUT	12,75€
PAGO DE TARSIS BRUT NATURE	29,90 €
JUVÉ & CAMPS	26,80 €

CHAMPAGNE

MUMM CORDÓN ROUGE	45€
CHAMPAGNE MOËT & CHANDÓN	52,00 €



RIBERAS

RIBERA DEL DUERO

TRASLASCUESTAS (ROBLE)	16,50€
SAN GABRIEL CRIANZA	18,50€
LEGARIS ROBLE	16,50€
PROTOS ROBLE	18,50€
PROTOS CRIANZA	28,00€
EMILIO MORO	32,00€
PESQUERA	29,00€
PAGO DE LOS CAPELLANES	37,00€
VALDUERO	25,80€
MATARROMERA	30,50€
PRADO REY (CRIANZA)	26,00€
PAGO DE CARRAOVEJAS	47,00€
ALIÓN	94,00€

VINOS DE LA COMUNIDAD

NODUS (BOBAL)	14,00€
MURVIEDRO CEPAS VIEJAS (BOBAL)	14,00€
VENTA DEL PUERTO N° 12	20,00€
LES ALCUSSES	18,00€
MESTIZAJE	20,50€
ENSAMBLAJE CLANDESTINO.	22,00€



OTRAS DENOMINACIONES

OTRAS DENOMINACIONES

COJÓN DE GATO (D.O SOMONTANO)

18,00€

PRIMA "CRIANZA" (D.O TORO)

21,15€





ENGLISH MENU
ASADOR 7 DE JULIO

SPECIALISTS IN RED MEATS
MADRID/VALENCIA/CASTELLÓN



SIDRERIA MENU



STARTERS:

(Centerpiece)

Txistorra skillet with cider

Tudela lettuce hearts with anchovies and salmon

Cod omelette

Guijuelo Iberian Ham and rosemary golden-cured sheep cheese

MAIN PLATE:

(choose between)

Premium ripened beef steak 
(1 Kilo approx, every two menus)

Premium beef sirloin Steak Tartar

Hake in cider

Cod loin al pil-pil

(Sauce made with cod, olive oil, garlic and peppers)

Sucking lamb shoulder

DESSERT:

(choose between)

Varied assortment of cakes, fruits and ice cream
(mínimum for two menus)

or

French toast with nougat ice cream

CELLAR

Rufino Briosó (D.O. Rioja)

or

Five star Mahou beer

Cider for Txotx (use the barrel and taste it)

Still water

Sparkling water

Bread

Coffee or Infusion



42,00€

(Price per person)

(At least 2 menus will be served)



7 DE JULIO MENU



STARTERS:

(Centerpiece)

Carpaccio of beef fillet

Pickled partridge salad

Peppers stuffed with beef

Guijuelo Iberian ham and rosemary golden-cured sheep
cheese

MAIN PLATE:

(choose between)

1/2 Grilled lamb chops

(two dinners)

Baked Segovia suckling pig

Leg of suckling lamb

Grilled nape of hake

Grilled sea bass

DESSERT:

(choose between)

Varied assortment of cakes, fruits and ice cream

(mínimum for two menus)

or

Cheesecake, Grandma's chocolate Cake, Oreo Cake

CELLAR

Rufino Brioso (D.O. Rioja)

or

Five star Mahou beer

Cider for txotx (use the barrel and taste it)

Still water

Sparkling water

Bread

Coffee or Infusion

35,00€

(Price per person)

(At least 2 menus will be served)



MENU CASTELLANO



STARTERS:

(Centerpiece)

Fried brie cheese with homemade jam
Peppers stuffed with beef
Our varied croquettes

MAIN PLATE:

(choose between)

Oxtail stew
(minimum for two diners)
Iberian BBQ ribs
Special beef tenderloin burger
(with goat cheese and caramelized onion)
Fried codfish

DESSERT:

(choose between)

Varied assortment of cakes, fruits and ice cream
(mínimum for two menus)
or
Chocolate coulant

CELLAR

Rufino Brioso (D.O. Rioja)
or
Five star Mahou beer
Cider for txotx (use the barrel and taste it)
Still water
Sparkling water
Bread
Coffee or Infusion

29,00€

(Price per person)

(At least 2 menus will be served)



CHILDREN'S MENU



BURGER

House burger with french fries

RICE WITH TOMATO

White rice with tomato, sausage and fried egg

CROQUETTES

Ham croquettes with fries

PASTA

Macaroni Bolognese

SOUP

Cooked soup with noodles

NUGGETS

Chicken Nuggets with fries

*MAIN DISH + DRINK + DESSERT
(KID STYLE DESSERT OR SEASONAL FRUIT)*

11,90 €

COLD STARTERS



Acorn Iberian ham 24,00 €

Half portion 13,00 €

Acorn Iberian ham and rosemary golden-cured sheep cheese 23,00 €

Half portion 12,00 €

Iberian ham from Guijuelo 18,00 €

Half portion 11 €

Iberian ham from Guijuelo and rosemary golden-cured sheep cheese 17,00 €

Half portion 10 €

Rosemary golden-cured sheep cheese 13,00 €

Half portion 6,80 €

Navarre white asparagus (4 units) "Cojonudos asparagus" 17,00€

Premium beef sirloin Steak Tartar 18,75 €

"La Castreña" anchovies (10 units) 13,00 €

Carpaccio of beef fillet with parmesan cheese 16,50 €

SALADS

Pickled partridge salad 13,00 €

Half portion 8,50 €

(Mixed lettuce, cherry tomato, goat cheese balls, black olives, caramelized onion, pickled partridge and anchovy vinaigrette)

Warm goat cheese salad 14,50 €

Half portion 9,00 €

(Assorted lettuce, goat cheese, mushrooms, walnuts and raisins)

House salad "complete" 12,00 €

Half portion 8,00 €

(Lettuce, tomato, olives, asparagus, egg, onion and tuna)

Tudela hearts with anchovies, salmon 13,85 €

Half portion 8,50 €

Chef's Salad 15,20 €

Half portion 9,50 €

(Endive, salmon, avocado, palm hearts, gulas, lettuce mix, cherry tomato)



HOT STARTERS



Grilled vegetables 12,50 €

(Green asparagus, tomato, calabacin, onion, verengena, corn cob, pumpkin)

Lamb sweetbreads with mushrooms and garlic 15,20 €

Txistorra skillet with cider 9,80 €

Half portion 5,60 €

Homemade ham croquettes 13,50 €

Half portion 11,80 €

Homemade varied croquettes 13,50 €

(boletus, cheese and ham)

Half portion 6,50 €

Piquillo peppers filled with beef meat (per unit) 2,80 €

Flamed fried fresh duck foie with flake salt
and small raisin toast 29,00 €

Half portion 16,00 €

Grilled octopus with roasted potato
"wrinkled potatoes" with Canarian sauce 20,50€

Navarre artichokes with ham 10.80 €

Garlic shrimp in casserole 15,80 €

Fried brie cheese with homemade jam 12,60 €

EGGS AND OMELETTE

Cod omelette 12,00€ ★

Half portion 6,80€

Broken eggs with potatoes and Iberian ham 13,50 €



MEATS



Premium ripened beef steak 78,00€
(1 kilogram of meet approx, perfect to share for two)



Ripened beef steak 46,00€
(1 kilogram of meet approx, perfect to share for two)



Premium beef sirloin on the grill 19 €

Premium beef sirloin on the grill 20 €
(Roquefort or pepper sauce)

Premium beef sirloin with golden garlic 20 €

Premium beef sirloin with fresh flambéed Foie 21 €

Grilled ox entrecôte 19 €

Grilled ox entrecôte 20 €
(Roquefort or pepper sauce)

Premium beef sirloin Steak Tartar 18,75 €

Breaded beef tenderloin 15 €

Grilled lamb chops 17,50 €

Iberian ribs with BBQ sauce. 14,00 €
Half portion 9,00 €



ROASTS

Baked Segovia suckling pig 19,90 €

Suckling lamb shoulder 19,00 €

Suckling lamb leg 17,50 €



Oxtail stew 16,50 €
(Price per serving)

FISH



Grilled nape of hake 17,10 €

Hake in cider 18,35 €

Grilled seabass 16,15 €

Cod loin al pil-pil 19,60€
(Sauce made with cod, olive oil, garlic and peppers)

Fried cod with garlic and parsley 17,00 €

Grilled wild monkfish 16,80 €



SOUPS AND RICE

Spanish soup 7,15 €

Cooked soup 8,15 €

Fish soup 8,40 €

Broth 6,30 €

Navarre white beans 9,15 €

Rice with lobster (Price Ration) 16,60 €
(Two servings will be served at least)



DESSERTS



Varied assortment of cakes, fruits and ice cream (per serving / minimum of two) 5,50 €

Assortment of natural fruits (per serving / minimum of two) 5,25 €

Cheesecake with blueberries jam 5,80 €

Mango tiramisu cake 6,00 €

French toast with nougat ice cream 5,05 €

Fried Milk with pumpkin reduction 5,45 €

Natural Pineapple 5,05 €

Lemon sorbet 4,85 €

Ice cream cup (flavors to choose) 5,05€
(Chocolate, strawberry, nougat, vanilla, lemon)

Oreo cake 5,80 €

Carrot cake with cream cheese frosting 5,30 €

Chocolate Grandma's cake with smarties 5,80 €

Chocolate coulant 5,05€

Homemade egg flan 4,50 €

