

ENTRANTES

Ensalada de ventresca con escalivada templada y reducción de vino. **14€/8 €**

Contiene trazas de pescado y sulfitos.

Ensalada de queso de cabra con virutas de jamón, pasas y frutos secos. **14€/8 €**

Contiene trazas de lácteos, frutos secos y sulfitos.

Ensalada templada de chipirón con vinagreta de piquillo. **14,5 €**

Contiene trazas de trigo, crustáceos, mostaza y sulfitos.

Ensalada de tomate completa con cebolleta, ventresca y yemas de espárragos. **16 € /9 €**

Contiene trazas de pescado.

Jamón Ibérico pan con tomate. **22 € /11,5 €**

Contiene trazas de trigo.

Media ristra de chorizo riojano en tabla. **6,5 €**

Tabla de quesos. **18 € / 9 €**

Boquerones fritos al estilo Orio. **12,5 € /7 €**

Contiene trazas de pescado, trigo, sulfitos y ajo.

Chipirones a la plancha con piquillo asado a la leña. **14 € /7,5 €**

Contiene trazas de crustáceo y ajo.

Chipirones fritos a la andaluza. **12,5 € /7 €**

Contiene trazas de crustáceo y trigo.

Gambas al ajillo. **14 €**

Trigueros a la plancha con jamón o foie. **14 €**

Alcachofas de temporada fritas con jamón o foie. **15 € /8 €**

Contiene trazas de trigo.

Morcilla de Burgos. **9,5 €**

Longaniza rellena de setas. **12,5 € /7 €**

Pimientos de piquillo asado a la leña. **14 € /7,5 €**

Huevos rotos con jamón, foie o trufa. **14 €**

Madejas de lechal con ajitos. **14 €**

Garbanzos con chipirones y carabineros. **16,5 €**

Contiene trazas de pescado, marisco y gluten.

Pulpo a la gallega. **20,5 €**

Zamburiñas. **24 € /12 €**

Gamba roja a la plancha. **24 € /12 €**

Tartar de atún rojo Balfegó. **20 €**

Contiene trazas de pescado, mostaza, soja, gluten y sulfitos.

ARROCES Y FIDEGUA

Arroz cremoso de bacalao y carabineros x2. **40 €**

Contiene trazas marisco, pescado y gluten.

Arroz caldoso de bogavante x2. **42 €**

Contiene trazas de marisco, crustáceo y gluten.

Arroz negro con chipirones y gambas x2. **38 €**

Contiene trazas de pescado, marisco y gluten (sin gluten previo aviso).

Paella de carabineros y sepia x2. **42 €**

Contiene trazas de marisco, crustáceos y gluten.

Arroz de verduras x2 . **36 €**

Contiene trazas de trufa.

Arroz de pato confitado con boletus, virutas de foie y lascas de queso manchego x2 **38 €**

Fideua de pato confitado con boletus, virutas de foie y lascas de queso manchego x2. **38 €**

Contiene trazas de trigo, lácteos y setas.

Fideua de sepia y gamba roja x2. **40 €**

CARNES

Solomillo de vaca a la brasa con guarnición. **22 €**

Entrecot de vaca a la brasa con guarnición. **20 €**

Costillas de lechal a la brasa con guarnición. **18 €**

Cabrito frito al ajillo. **18 €**

Chuletón de vaca. (1kg) **42,50 €**

Confit de pato con dulce de mango. **16,5 €**

Secreto ibérico con confitura de higos. **18 €**

Magret de de pato con teriyaki y cebolla caramelizada. **16 €**

Manita de cerdo brasa. **18 €**

PESCADOS

Lomo de merluza al estilo Orio. **19 €**

Contiene trazas de sulfitos y ajo

Lomo de merluza en salsa verde. **20 €**

Contiene trazas de gluten, ajo y sulfitos.

Lomo de bacalao al gratén de ajo. **18,5 €**

Contiene ajo y huevo.

Lomo de bacalao al estilo Orio. **18,5 €**

Contiene ajo y sulfitos.

Cocochas de merluza en salsa verde. **22 €**

Contiene trazas de gluten y ajo.

Rodaballo al estilo Orio. **22 €**

POSTRES

Helado de queso Idiazábal con membrillo y reducción de vino. **6,5 €**

Contiene lácteos y sulfitos.

Tarta de queso horneada en casa. **6,5 €**

Torrija tostada al estilo Tolosana. **6 €**

Contiene lácteos, huevo y gluten.

Muerte por chocolate. **6 €**

Contiene huevo, gluten y leche.

Sorbete de limón. **5,5 €**

Sorbete de mandarina. **5,5 €**

Sorbete de mojito. **6 €**

Coulant de chocolate. **5,5 €**

Coulant de chocolate blanco. **5,5 €**

Helado de vainilla y chocolate. **5,5 €**

TAPAS

Taco riojano. **2,5 €**

Contiene gluten y lactosa.

Croqueta de jabugo. **2,5 €**

Contiene gluten y lactosa.

Arenque ahumado, tomate, pepinillo y piquillo. **3,5 €**

Contiene gluten y sulfitos.

Alcachofa de temporada rellena de txangurro. **3,5 €**

Contiene marisco, crustáceos, lactosa y gluten.

Anchoa salmuera. **2,5 €**

Servicio de pan en mesa (por persona). **0,50 €**

Disponemos de túper reutilizable. **0,50 €**

Los menús son 1 por persona, no está permitido comer 2.

TINTOS DE LA TIERRA

- Sommos Varietales (Somontano) **19 €**
- Enate Cabernet Merlot (Somontano) **14 €**
- Baltasar Gracián (Calatayud) **10 €/15 €/30 €**
- Alquez (Calatayud) **15 €**
- Coto de hayas, garnacha centenaria (campo de Borja) **18 €**
- Coto de hayas Viñas del Cierzo (campo de Borja reserva) **18 €**
- Fagus (campo de Borja) **26,5 €**
- Alto Moncayo (Campo de Borja) **34 €**
- Las Margas (Cariñena, Ayerbe) **14,5 €**
- Cuesta del herrero, vino de Pago Ayles (Cariñena) **16 €**
- Edra Xtra Sirah (Ribera del Cinca, Ayerbe) **21 €**
- Ayles 3 de 3000 (Cariñena) **28 €**

VINOS ROSADOS

- Alquezar (Somontano) **10 €**
- Arzuaga Rosae (Ribera del Duero) **18 €**
- Homenaje (Navarra) **9 €**
- Alquez (Calatayud) **15 €**
- Pago de Cirsus Rosé Gran Cuvée (Navarra) **15 €**

TINTOS RIOJA

- Sierra Cantabria Cza **19 €**
- La Montesa Cza **19 €**
- Ramón Bilbao Cza / Magnum **15 €/30 €**
- Fernández de Piérola Cza **18 €**
- Ostatu selección **21 €**
- Remelluri Reserva **24 €**
- Valenciso Reserva **28 €**

VINOS BLANCOS

- Blanco Luz (Viogner, Edra, Ayerbe) **16 €**
- Sommos Gewurtraminer (Somontano) **16 €**
- Enate 234, chardonnay (Somontano) **15 €**
- Quinta Couselo Albariño (Rías Baixas) **18 €**
- Fragas Dolecer Godello (Monterrei) **14 €**
- José Pariente, Verdejo (Rueda) **15 €**
- Baltasar Gracián, blanco de hielo (Calatayud) **15 €**
- Espumoso Beta Brut Barbadillo (Cádiz) **12 €**

TINTOS D.O RIBERA DEL DUERO

- La planta roble **16 €/32 €**
- Cepa Gavilán Cza **18 €**
- Arzuaga Cza **25 €**
- Corimbo (Roda) **26 €**
- Valderiz Cza **29 €**
- Pago de Carraovejas Cza **39 €**
- OTROS TINTOS
- Habla del silencio (Extremadura) **19 €**
- Losada (Bierzo) **19 €**
- Madre Mia (Toro) **20 €**
- Pago de Florentino (Castilla la Mancha) **22 €**

CAVAS Y

CHAMPAGNE

- Cava Brut Nature de la casa **15 €**
- Gramona Imperial, Brut nature **24 €**
- Recaredo, Brut Nature **24 €**
- Moet Chandon **42 €**
- Veuve Cliquot **49 €**
- Sidra Natural Vasca **9 €**