

# Nuestra Carta

## 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 €**
- Madeiras 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.
- Cocoas 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 tupper reutilizable. **0,50 €**
- Los menús son 1 por persona, no está permitido comer 2.

## TINTOS DE LA TIERRA

- Enate, Cabernet Sauvignon, Merlot (Somontano) **16 €**
- Conziato, Moristel, tempranillo, Sirah (Somontano) **14 €**
- Baltasar Gracián (Calatayud) **11 €**
- 900 viñas viejas, edición limitada (Calatayud) **19 €**
- Coto de hayas, garnacha centenaria (campo de Borja) **18 €**
- IA vintage, garnacha ( D.O Calatayud) **18 €**
- Fagus (campo de Borja) **26,5 €**
- Brega (Calatayud) **36 €**
- Sed, vinos del desierto ( Los Monegros) **26 €**
- Cuesta del herrero, vino de Pago Ayles (Cariñena) **16 €**
- Edra Xtra Sirah (Ribera del Cinca, Ayerbe) **24 €**
- Senda de leñadores, (Pago de Ayles) **28 €**

## TINTOS RIOJA

- Heras Córdón Cza **19 €**
- Paco García Cza **19 €**
- Finca San Martín, Rioja Alavesa **18 €**
- Fernández de Piérola Cza **18 €**
- Campeador Reserva **24 €**
- Marques de Murrieta Reserva **34 €**
- Erre punto, maceración carbónica **24 €**

## TINTOS D.O RIBERA DEL DUERO

- La planta roble **18 €/36 €**
- Pajar de agujas Cza **28 €**
- Traslas cuestras, roble **18 €**
- Parcela Uno, López Cristóbal **34 €**
- Abadía Retuerta, selección especial **36 €**
- Vega Sicilia, Valbuena 5º año 2019 **220 €**

## OTROS TINTOS

- Negre, Eduardo Garza (D.O Priorato) **29 €**
- El Rapolao, La Vizcaína, Raúl Pérez (Bierzo) **29 €**
- Elías Mora, Cza (D.O Toro) **24 €**
- Reflejo Mikaela, bobal (Cuenca) **22 €**

## VINOS ROSADOS

- Alquezar (Somontano) **14 €**
- Homenaje (Navarra) **12 €**
- Breca Rose (Calatayud) **19 €**

## VINOS BLANCOS

- Blanco Luz (Viogner, Edra, Ayerbe) **24 €**
- Isábena Gewurtraminer (Somontano) **16 €**
- Enate 234, chardonnay (Somontano) **16 €**
- Quinta Couselo Albariño (Rías Baixas) **22 €**
- Quinta D,osil Godello (Valdeorras) **22 €**
- Javier Sanz, verdejo (Rueda) **16,5 €**
- Botani (D.O Sierra de Málaga) **22 €**
- El marido de mi amiga (Rioja Alavesa) **14 €**

## CAVAS Y CHAMPAGNE

- Cava Brut Nature de la casa **16,5 €**
- Gramona Imperial, Brut nature, Corpinnat **30 €**
- Espumoso rosado LLOpart, Corpinnat **28 €**
- Veuve Cliquot **56 €**
- Sidra Natural Vasca **9 €**