



## CARTA OTOÑO/INVIERNO 2020/21

### ENTRANTES

Vela de foie con reducción de pedro Ximénez y mermelada de pétalos de violeta.	21,50€
Huevos rotos con picadillo de chorizo y pimiento del padrón.	12,50€
Chipirones a lo Pelayo.	14,50€
Ensalada de conejo escabechado.	10,50€
Ensalada con crujiente de queso brie y vinagreta de arándanos.	10,00€
Ensalada de burrata con vinagreta de albahaca y piñones.	11,00€
Pata de pulpo a la brasa con vinagreta mediterránea y pure de patata.	17,50€
Sopa castellana con huevo hilado.	9,00€
Cazuela de queso provolone y mermelada de piquillos.	12,00€
Espárragos trigueros salteados con setas y cebolla roja.	14,00€
Coquinas al ajillo.	14,00€

### PRINCIPALES

Arroz con carabineros.	19,50€
Arroz con bogavante.	21,50€
Paella mixta.	17,50€

Información sobre alergenos solicítela al camarero

PRECIOS IVA INCLUIDO

## PESCADOS DE LONJA DEL DÍA (preguntar al metre)

Entrecot de ternera a la parrilla con panaderas.	18,00€
Chuletilla de cordero con refrito de ajos.	19,00€
Solomillo de ternera a la pimienta verde y patata machacada.	21,00€
Cochinillo al estilo tradicional asado 3 horas en horno de leña.	21,00€
Paletilla de cordero al estilo tradicional asada en horno de leña.	21,00€

## POSTRES

Tarta de queso al estilo el zaguán.	6,50€
Costrada de crema pastelera y helado de leche merengada.	6,00€
Tatín de manzana con helado de canela.	6,00€
Brownie con chocolate con leche caliente y helado de vainilla.	7,00€

## Menú infantil | Children's Menu

Sopa de ave con Picadillo

Poultry soup

Ó

Pizza de jamón y queso deliciosa

Ham and cheese pizza

\*\*\*\*\*

Escalopines de ternera a la plancha con patatas

Grilled veal escalopes with potatoes

Ó

Finger de pollo con patatas fritas

Chicken finger with chips

\*\*\*\*\*

Tarta selva negra de tres chocolates

Three chocolate Black Forest cake

Ó

Profiteroles con chocolate

Profiteroles with chocolate

Refresco

Soft drink

incluido

12,00€/IVA

# CARTA DE VINOS



## VINOS TINTOS

### D.O. RIBERA DE DUERO

* Protos reserva	35.00 €
100% tempranillo	
* Viña sastre crianza "Pago de Sta. Cruz"	44.00 €
100% tempranillo	
* Aalto	35.00 €
100% tempranillo	
* Pago de los capellanes roble	24.00 €
100% tempranillo	
* Pesquera	28.00 €
100% tempranillo	
* Emilio Moro	30.00 €
100% tempranillo	
* Cruz de alba	24.00 €
100% tempranillo	
* Viña Sastre roble	24.00 €
100% tempranillo	

## D.O. RIOJA

* Marques de Arienzo crianza	17.00 €
95% tempranillo y 5% graciano	
* Ramón Bilbao reserva	23.00 €
90% tempranillo, 5% mazuelo y 5% graciano	
* Ramón Bilbao edición limitada	20.00 €
100% tempranillo	
* Ramón Bilbao viñedos de altura	20.00 €
100% tempranillo	
* Cuné crianza	15.00 €
100% tempranillo	
* Ramón Bilbao crianza	18.00 €
100% tempranillo	

## D.O. NAVARRA

* Marco real "pequeñas producciones"	15.00 €
95% tempranillo y 5% graciano	
* Marco real "colección privada"	18.00 €
tempranillo, cabernet sauvignon, graciano y merlot	

## D.O. TIERRA DE CASTILLA

* Martue	19.00 €
26% tempranillo, 6% merlot, 54% cabernet sauvignon y 14% syrah	
* Quercus	35.00 €
100% tempranillo	

## D.O. TORO

* Taurus crianza	14.00 €
100% tinta de toro	

## VINOS BLANCOS

### D.O. RUEDA

- \* Fray German 12.00 €  
85% verdejo y 15% viura
- \* Fray German sauvignon blanc 14.00 €  
100% sauvignon blanc
- \* Ramón Bilbao verdejo 12.00 €  
100% verdejo
- \* Ramón Bilbao sauvignon blanc 14.00 €  
100% sauvignon blanc

### D.O. RIAS BAIXAS

- \* Mar de frades (rias baixas) 18.00 €  
100% albariño
- \* Faustino rivero ulecia 12.00 €  
100% albariño

### D.O. RIOJA

- \* Faustino riveiro ulecia 12.00 €  
semidulce

### D.O. NAVARRA

- \* Marco real chardonnay 14.00 €  
100% chardonnay
- \* Marco real "blanco roto" 12.00 €  
semidulce

### VINOS DE AGUJA

- \* Viña tendida 12.00 €  
moscato aguja semidulce
- \* Molteni moscato 12.00 €  
moscato italiano

## VINOS ROSADOS

### D.O. NAVARRA

- \* Gran feudo (Chivite) 12.00 €  
100% garnacha
- \* Campustaurus (Berasategui) 14.00 €  
100% garnacha

### D.O. CATALUÑA

- \* Rene Barbier 10.00 €  
55% tempranillo y 45% merlot

### D.O. CIGALES

- \* Peñascal 12.00 €  
aguja

### D.O. RIOJA

- \* Marco real "rosa salmón" 12.00 €  
100% garnacha

## CAVAS Y ESPUMOSOS

- \* Sidra El gaitero 8.00 €
- \* Moscato Molteni peach 12.00 €
- \* Espumoso Reymos seleccion 12.00 €
- \* Juve Camps cinta purpura 18.00 €
- \* Juve Camps rose 18.00 €
- \* Segura Viudas brut vintage "gran reserva" 20.00 €
- \* Freixenet Elyssia cuvee 20.00 €
- \* Juve Camps reserva de la familia 28.00 €