

# *Menú degustación de verano*

## *DE VERMÚ*

*Mini croqueta de cocido*

*Vermú casero*

*Mejillón en escabeche casero*

## *MEDIOS ENTRANTES*

*Gazpacho al estilo andaluz con crema de queso*

*Arroz carnarolí de Alcolea de sepia y calamar con alioli cítrico*

## *PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR*

*Bonito de almadraba al “agraz verjus” de manzana*

*Pastel de pollo ecológico relleno con patata duquesa*

## *POSTRES*

*Bundt cake de chocolate y gbanduja*

*Tarta de queso, cookie y mango*

*Melón osmotizado con coco y menta*

*Aqua osmotizada y pan PVP 32 euros iva incluido*

## OFERTAS DE VINO

-*Aldeya (Cariñena Ecológico): botella 9,00€ copa 1,50€*

*Tinto (tempranillo, cabernet, merlot y syrah)*

*Blanco (Chardonnay merlot)*

*Rosado (tempranillo)*

-*Edra grullas del paso (Ribera Del Gállego) tempranillo carbernet merlot garnacha 3 m en barrica: botella 11,00€ copa 1,90€*

-*Pájara De Balminuta (Barbenuta): tinto y blanco: botella 9,50€ copa 1,90€*

*Tinto: merlot y tempranillo*

*Blanco: garnacha blanca y chardonnay*

-*Castelo De Medina (verdejo): Botella 16,00€ y copa 1,90€*

*12 lunas tinto y blanco (Somontano) Botella 18€ y copa 2,30€*

*Tinto: tempranillo cabernet syrah garnacha con 9 meses en barrica*

*blanco*

*-Finca San Martín (Rioja alavesa)Botella 16,50 y copa a 2,30€*

# *Menú infantil*

- Gazpacho

-Pasta con tomate y queso

.....

-Nuggets de pollo caseros

-Pescado del día a la plancha

.....

Fruta de temporada

Helados artesanos de fresa, vainilla o chocolate

El precio del menú es de 15,50 euros, Primero con postre 8,00 o segundo con postre 10,00  
iva y agua

# CARTA

## ENTRANTES

<i>Matrimonio de anchoa y boquerón, tomate rallado y olivada negra</i>	15,50
<i>Coca de crema de berenjena y queso feta con boquerón</i>	5,00
<i>Puerros cocidos con vinagreta casera</i>	7,00
<i>Mejillones frescos especiados en escabeche</i>	9,00
<i>Croqueta de cocido</i>	2,50
<i>Coca de carpaccio de solomillo de cerdo duroc con vinagreta de mango</i>	19,90
<i>Ensalada de escalibada con romesco, anchoas y olivada negra</i>	14,00
<i>Ensalada de tomate rosa en su jugo, burrata, anguila ahumada y huevas de trucha imperial con aceite de albahaca</i>	16,50
<i>Yana Ceviche de trucha imperial</i>	14,80
<i>Foie mi cuít casero con manzana asada y tostaditas</i>	13,50

## ***PLATOS PRINCIPALES***

<i>Bacalao a la vizcaína</i>	19,00
<i>Carrillera de atún de Balfegó al vino tinto con crema de apionabo (250g)</i>	23,50
<i>Perdiz a la cazadora</i>	21,00
<i>Cochinillo confitado, deshuesado y crujiente con salsa ácida</i>	22,50
<i>Cordero del valle deshuesado con salsa de su jugo</i>	24,00
<i>Pulpo con mojo y chistorra</i>	19,00
<i>Chuletón de vaca madurado Dark Red (1kg aprox)</i>	60,00

## *POSTRES*

*Bundt cake de chocolate y gjanduja* 5,75

*Tarta de queso, cookie y mango* 5,75

*Melón osmotizado con coco y menta* 5,75

## *HELADOS ARTESANOS DE EL ARTE DE SIERRA DE GUARA*

### *Helados (con leche)*

*Chocolate y sal mandon* 2,75 1 bola 5,50 2 bolas

*Vainilla de Madagascar*

### *Sorbetes (sin leche)*

*Lima y albahaca*

*Mango y maracuyá*

*Farmbuesa*

## VINOS OSCENSES DE AUTOR ,PRODUCCIONES LIMITADAS:

### BODEGAS BALMINUTA

Vino de las nieves tinto (Varietales) 19,00

Vino de las nieves blanco (riesling Gewurztraminer y chardonnay) 19,00

Manel Mía (Espumoso Riesling y Chardonay) 26,00

### BODEGAS DE EL VINO DEL DESIERTO

Sed tinto (garnacha, mazuela y syrah) 19,00

Duna blanco (garnacha blanca, alcañón, macabeo) 19,00

### BODEGAS EDRA

Edra grullas del paso (varietales) 11,00

Edra xtra syrah (100% syrah) 23,00

## VINOS Y VIÑEDOS LUIS OLIVÁN

Las pilas (Garnacha con 7 meses en barrica) 18,00

Bespén blanco (Chardonay macabeo) 16,00

### MONCAYO WINES

Pow (garnacha con 8 meses de barrica) 18,00

## RIOJA

Finca San Martín (Tempranillo con crianza) 16,50

Sonsierra (tempranillo reserva) 22,00

## SOMONTÁNO

12 Lunas (tempranillo, garnacha y cabernet sauvignon) 18,00

Enate (Merlot Merlot) 29,00

El grillo (Syrah, C. Sauvignon, Garnacha y Merlot) 42,00

## RIBERA DEL DUERO

Bela (Tempranillo 9 meses en barrica) 17,00

Cepa 21 (Tempranillo 14 meses en barrica) 29,00

## CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta selección especial (Tempranillo) 29,00

Matasnos (Syrah) 32,00

## ALMANSA

La atalaya del camino (garnacha tintorera y monastrel con barrica) 18,50

## TORO

Almírez (*Tinta de toro*) 22,00

## RIBEIRA SACRA

Chuzos de punta (*Mencía*) 19,50

## VINÉDOS DE CUENCA

El reflejo de Mikaela (*Bobal*) 18,75

## CARIÑENA

Y de Aylés (*garnacha, tempranillo, merlot y cabernet. Con barrica*) 14,75

Libre y Salvaje (*Garnacha*) 17,50

## MALLORCA

An2 de Ánima Negra (*Cabernet, Syrah, Fogoneu y manto negro*) 23,00

## CAMPO DE BORJA

Veratón (*Garnacha*) 29,00

## VINOS BLANCOS

Duna, vino del desierto (garnacha blanca, alcañón, macabeo)	19,00
Vino de las nieves (riesling Gewurztraminer y chardonnay)	19,00
Libre y salvaje (garnacha blanca sobre lías yna crianza de 10 meses en ánfora de barro)	19,00
Castelo De Medina (verdejo)	16,00
El novio perfecto (Moscato y Viura)	16,00
12 lunas Somontano (Gewürztraminer chardonnay)	18,00
La marimorena (Albariño) Rías Baixas	22,00
O Pequeno Ribeiro (Treixadura, godello, albariño y torrontés)	22,50
Microcósmico (100% macabeo) Valdejalón	16,00
Quíntaluna (Verdejo)	24,00
Aldahara Somontano (chardonnay fermentado en barrica)	21,00

## VINOS ROSADOS

12 lunas Somontano (*Syrah*) 18,00

## VINO CLARETÉ

Luis Oliván de la Hoya De Huesca (uva blanca alcáñón 85% uva tinta Míguel de Arcos) 16,00

## CAVAS Y ESPUMOSOS

Sabaté I Coca (Brut nature Xarel·lo y macabeo) 29,50

ManelMía (Riesling) 26,00

De Chancery Crémant de Loire 28,00