

Menú degustación de verano

DE VERMÚ

Miní 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 allí i oli 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 gijanduja

Tarta de queso, cookie y mango

Melón osmotizado con coco y menta

Agua 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 (Chardonay merlot)

Rosado (tempranillo)

-*Edra grullas del paso (Ribera Del Gállego) tempranillo cabernet 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 chardonay

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

PLATOS PRINCIPALES

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

POSTRES

Bundt cake de chocolate y gijanduja	5,75
-------------------------------------	------

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

Melón osmotizado con coco y menta	5,75
-----------------------------------	------

HELADOS ARTESANOS DE ELARTE 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 chardonay) 19,00

Manel Mia (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

<i>Finca San Martín (Tempranillo con crianza)</i>	16,50
<i>Sonsierra (tempranillo reserva)</i>	22,00

SOMONTAÑO

<i>12 Lunas (tempranillo, garnacha y cabernet sauvignon)</i>	18,00
<i>Enate (Merlot Merlot)</i>	29,00
<i>El grillo (Syrah, C. Sauvignon, Garnacha y Merlot)</i>	42,00

RIBERA DEL DUERO

<i>Bela (Tempranillo 9 meses en barrica)</i>	17,00
<i>Cepa 21(Tempranillo 14 meses en barrica)</i>	29,00

CASTILLA Y LEÓN

<i>Abadía Retuerta selección especial (Tempranillo)</i>	29,00
<i>Matasnos (Syrah)</i>	32,00

ALMANSA

<i>La atalaya del camino (garnacha tintorera y monastrel con barrica)</i>	18,50
---------------------------------------------------------------------------	-------

TORO

Almírez (Tinta de toro)	22,00
-------------------------	-------

RIBEIRA SACRA

Chuzos de punta (Mencia)	19,50
--------------------------	-------

VIÑEDOS 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 Anima Negra (Callet, Syrah, Fogoneu y manto negro)	23,00
-----------------------------------------------------------	-------

CAMPO DE BORJA

Veratón (Garnacha)	29,00
--------------------	-------

VINOS BLANCOS

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

VINOS ROSADOS

12 lunas Somontano (Syrah)	18,00
----------------------------	-------

VINO CLARETE

Luis Oliván de la Hoya De Huesca (uva blanca alcañón 85% uva tinta Miguel de Arcos)	16,00
-------------------------------------------------------------------------------------	-------

CAVAS Y ESPUMOSOS

Sabaté 1 Coca (Brut nature Xarel·lo y macabeo)	29,50
------------------------------------------------	-------

ManelMía (Riesling)	26,00
---------------------	-------

De Chancery Crémant de Loire	28,00
------------------------------	-------