



ASADOR  
DEL  
NOROESTE

*Para el disfrute...  
....de tu paladar*



RUTA DEL VINO  
BULLAS

- 7.00 €**      **Almendras con hueva mujol y mojama.** Almonds with roc and dry salted tuna
- 4.00 €**      **Almendras con parmesano.** Almonds with parmesan
- 2.00 €**      **Variedad de ensaladillas.** Mix of Spanish potato salads
- 1.50 €**      **Marinera asador.** Spanish potato salad on a cracker with an anchovie on the top
- 8.00 €**      **Virutas de jamón y queso de la zona.** Ham shaving and local cheese
- 12.00 €**      **Surtido de Ibéricos (Salchichón, lomo, chorizo, queso)** Assortment of Iberian (Sausage, pork, sausage, cheese)
- 12.00 €**      **Tomat raf con jamón ibérico y orégano fresco.** Tomato raf salad with ham
- 10.00 €**      **Ensalada de queso de cabra gratinado con vinagreta de miel.** Goat 's cheese salad with honey vinaigrette dressing
- 10.00 €**      **Ensalada de ahumados.** Mixed smoked salad
- 8.00 €**      **Ensalada de queso con nueces y vinagreta de miel, módena y manzana.** Cheese salad with walnuts and honey vinaigrette, apples and modena
- 10.00 €**      **Espárragos de Navarra rellenos de anchoa del Cantábrico.** Navarre asparagus with anchovy in the Cantabrian
- 10.00 €**      **Cogollos con salazón, pimiento del pico, aceitunas de cuquillo, tomate cherry, y espárragos blancos.** Buds with salt, peppers peak, cuquillo olives, cherry tomatoes, frigate tuna and white asparagus
- 10.00 €**      **Tomate raf con bonito o bacalao inglés.** Tomato raf with bonito (tuna) or English codfish



*De nuestra casa / Homemade Specialities*



- 7.00 €**      **Sepia plancha.** Griddled cuttlefish
- 12.00 €**      **Calamar nacional.** National grilled squid
- 2.00 €**      **Pulpo al horno(x unidad).** Oven baked octopus (x unit)
- 1.50 €**      **Caballito (x unidad).** Breaded prawn
- 12.00 €**      **Gamba roja (12 unidades).** Red prawns (12 pieces)
- 2.00 €**      **Croquetón de: Boletus, jamón ibérico, bacalao o rabo toro (x unidad).**  
Large croquette: boletus (fungus), Iberian ham, codfish or bull tale (per piece)
- 2.50 €**      **Canelón de confit de pato.** Duck confit cannellone
- 2.50 €**      **Chipirón relleno de verduritas y gambas.** Chipirón stuffed with vegetables and prawns
- 2.50 €**      **Rollito de berenjena relleno de pollo al curry.** Aubergine roll with chicken curry filling
- 6.00 €**      **Queso de cabra al pimentón, gratinado con confitura de tomate rojo.**  
Graten the goat cheese with paprika homemade tomato jam
- 10.00 €**      **Revueltos de huevos con foie fresco y trufa negra.** Our mix (foie and mushrooms) A  
homemade dish of foie mixed with mushrooms
- 10.00 €**      **Foie asado sobre lecho de morcilla y manzana caramelizada al Pedro Ximénez.** Roasted foie served on a bed of morcilla and caramelized Apple (to Pedro Ximénez)

*Algo Caliente - Something Warm*





10.00 €

**Atún rojo asado aromatizado con salsa de soja y sésamo.** Red tuna roast aromatized with sauce of soybean and sesame

12.00 €

**Lubina al horno rellena de gambas.** Oven baked sea-bass filled with prawns

14.00 €

**Lomo de bacalao (a la espuma de ajo o a la holandesa).** Loin of cod to the foam of garlic or to the Dutch

10.00 €

**Dorada a la espalda.** Sea bream



*Del mar / From the sea*

40.00 €/Kg	<b>Lomo de vaca madura 40días.</b> 40 Day matured beef loin
30.00 €	<b>Parrillada Especial Asador: buey, solomillo, presa, cordero y secreto ibérico(x 2 personas).</b> Asador Special barbecue: ox, fillet, bird of prey, lamb and pork special cut (for 2 people)
20.00 €	<b>Paletilla de cabrito al horno.</b> Sternum of kid to the oven
12.00 €	<b>Chuletas de cordero segureño a la parrilla.</b> Charcoal-grilled lamb chops
15.00 €	<b>Buey a la parrilla.</b> Grilled Ox
18.00 €	<b>Chuletón de buey a la parrilla.</b> Steak club 8
16.00 €	<b>Chuletón chato murciano a la parrilla.</b> Chuletón chato murciano on the grill
16.00 €	<b>Ternera lechal.</b> Calf meat
9.00 €	<b>Pollo a la parrilla.</b> Grilled chicken
14.00 €	<b>Magret de pato con frutos rojos.</b> Duck magret with red berries
12.00 €	<b>Pintada rellena de hongos y trufa en su jugo.</b> Guinea fowl stuffed with mushrooms and truffles
12.00 €	<b>Perdiz escabechada.</b> Pickled Partridge
10.00 €	<b>Pluma de cerdo a la parrilla.</b> Grilled pork loin (special cut)
14.00 €	<b>Solomillo ibérico a la parrilla</b> Grilled Iberian sirloin
14.00 €	<b>Presa ibérica a la parrilla.</b> Grilled Iberian bird of prey
16.00 €	<b>Cochinillo asado al horno (pierna del cochinillo).</b> Suchling pig roasted over Wood (Leg of pork)
S/M	<b>Cuarto (¼) de cabrito asado al horno (x encargo).</b> Quarter of roast kid
	<b>Variedad de arroces al gusto (x encargo).</b> Variety of paella options (upon request)





3.50 €

**Coulant de chocolate caliente y helado de mandarina.** Chocolate coulant

3.50 €

**Canelones de almendra rellenos de muss de chocolate blanco.** Almond rolls filled with chocolate mousse

3.50 €

**Tarta de queso.** Cheesecake

3.50 €

**Paparajote con helado de café de puchero**

3.50 €

**Tarta milhojas de crema con chocolate caliente.** Millefeuille cake with caustard and melted chocolate

3.00 €

**Leche frita con helado de vainilla y teja de almendra.** Fried milk with vanilla icecream and almond pastry

3.00 €

**Pan de calatrava.** Bread pudding

3.00 €

**Tarta de la casa.** House cake

