

























## De nuestra casa **Homemade Specialities**

Almendras con parmesano <b>Almonds with parmesano</b> .....	 	4.00€
Surtido de Ibéricos ( Salchichón, lomo, chorizo, queso ) <b>Assortment of Iberian ( Sausage, pork, sausage, cheese )</b> .....	 	10.00€
Tomate con jamón ibérico y orégano fresco <b>Tomato salad with ham</b> .....		8.00€
Ensalada de salmón en escabeche <b>Salad of salmon in marinade</b> .....	 	8.00€
Ensalada de ahumados <b>Mixed salad</b> .....		8.00€
Ensalada de queso con nueces y vinagreta de miel, módena y manzana <b>Cheese salad with walnuts and honey vinaigrette, apples and modena</b> .....	 	8.00€
Espárragos de Navarra rellenos de anchoa del Cantábrico <b>Navarre asparagus with anchovy in the Cantabrian</b> .....		10.00€
Cogollos con salazón, pimiento del pico, aceitunas de cuquillo, tomate cherry y espárragos blancos <b>Buds with salt, peppers peak, cuquillo olives, cherry tomatoes, Frigate tuna and White asparaus</b> .....		10.00€

## Algo caliente **Something Warm**

Boquerón relleno ( x unidad ) <b>Boqueron fill ( x unit )</b> .....	  	1.50€
Croquetas de Boletus ( x unidad ) <b>Boletus croquettes ( x unit )</b> .....	 	2.00€
Migas del terreno ( x encargo minimo 4 personas ) <b>Farmhouse migas ( x minimum 4 persons on request )</b> .....	 	6.00€
Queso de cabra fresco al pimentón, gratinado con mermelada de tomate rojo <b>Graten the goat cheese with paprika homemade tomato jam</b> .....		6.00€
Canelón de berenjena relleno de pollo al curry ( x dos canelones ) <b>Canelloni stuffed with auberines and curried</b> .....	 	5.00€
Revueltos de huevos con foie fresco y trufa negra <b>Our mix (foie and mushrooms ) A homemade dish of foie mixed with mushrooms</b> .....		8.00€
Foie asado sobre lecho de morcilla y manzana caramelizada al Pedro Ximénez. <b>Roasted foie served on a bed od morcilla and carmalized Apple</b> ..	 	10.00€

















## Del mar **From the sea**

Atún rojo asado aromatizado con salsa de soja y sésamo <b>Red tuna roast aromatized with sauce of soybean and sesame</b> .....	  	10.00€
Lubina al horno rellena de gambas <b>Oven baked sea-bass filled with prawns</b> .....	 	12.00€
Lomo de bacalao (a la vizcaina, a la espuma de ajo o a la holandesa) <b>Loin of cod to the Biscaya, to the foam of garlic or to the Dutch</b> .....	 	14.00€
Pescado del día <b>Fresh fish of the day</b> .....		S/M

## Tierra dentro **Land within**

Magret de pato con frutos rojos <b>Duck magret with red berries</b> .....		14.00€
Pintada rellena de hongos y trufa en su jugo <b>Guinea fowl stuffed wiht mushrooms and truffles</b> .....		12.00€
Perdiz escabechada <b>Pickled Partridge</b> .....		12.00€
Solomillo iberico a la parrilla <b>Iberian sirloin to the gridiron</b> .....		14.00€
Presas ibérica a la parrilla <b>Iberian dam to the gridiron</b> .....		14.00€
Buey a la parrilla <b>Grilled Ox</b> .....		15.00€
Chuletas de cordero segureño a la parrilla <b>Charcoal-grilled lamb chops</b> .....		12.00€
Paletilla de cabrito al horno <b>Sternum of kid to the oven</b> .....		18.50€
Cuarto ( ¼ ) de cabrito asado al horno ( x encargo ) <b>Quarter of roast kid</b> .....		24.00€
Cochinillo asado al horno ( pierna del cochinillo ) <b>Suchling pig roasted over Wood ( Leg of pork)</b> .....		16.00€
Chuletón de buey a la parrilla <b>Steak club 8</b> .....		18.00€
Ternera lechal <b>Veal</b> .....		14.00€
Parrillada “ especial Asador “ ( para 2 personas ) <b>Special barbecue (minimum 2 servings)</b> .....		30.00€
Variación de arroces al gusto ( x encargo ) <b>Variety rices to the taste ( x custom )</b>		

## De nuestra casa **Homemade dessert**

Coulant de chocolate caliente y helado de mandarina <b>Chocolat courant</b> .....	    	3.50€
Canelones de almendra rellenos de muss de chocolate blanco. <b>Almond rolls filled with chocolate mousse</b> .....	    	3.50€
Leche frita con helado de vainilla y teja de almendra <b>Milk with vanilla ice cream and almond</b> .....	   	3.00€
Arroz dulce de Calasparra <b>Rice pudding</b> .....		3.00€
Tarta de queso <b>Cheesecake</b> .....	  	3.00€
Tarta de la casa <b>Homemade cake</b> .....		3.00€