















De nuestra casa **Homemade Specialities**









Almendras con parmesano Almonds with parmesano	 	4.00€
Surtido de Ibéricos (Salchichón, lomo, chorizo, queso) Assortment of Iberian (Sausage, pork, sausage, cheese)	 	10.00€
Tomate con jamón ibérico y orégano fresco Tomato salad with ham		8.00€
Ensalada de salmón en escabeche Salad of salmon in marinade	 	8.00€
Ensalada de ahumados Mixed 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	 	8.00€
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 asparaus		10.00€

Algo caliente **Something Warm**

Boquerón relleno (x unidad) Boqueron fill (x unit)	  	1.50€
Croquetas de Boletus (x unidad) Boletus croquettes (x unit)	 	2.00€
Migas del terreno (x encargo minimo 4 personas) Farmhouse migas (x minimum 4 persons on request)	 	6.00€
Queso de cabra fresco al pimentón, gratinado con mermelada de tomate rojo Graten the goat cheese with paprika homemade tomato jam		6.00€
Canelón de berenjena relleno de pollo al curry (x dos canelones) Canelloni stuffed with auberines and curried	 	5.00€
Revueltos de huevos con foie fresco y trufa negra Our mix (foie and mushrooms) A homemade dish of foie mixed with mushrooms		8.00€

Foie asado sobre lecho de morcilla y manzana caramelizada al Pedro Ximénez. Roasted foie served on a bed od morcilla and carmalized Apple ..	 	10.00€
--	--	--------


















Del mar **From the sea**

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

Tierra dentro **Land within**

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

De nuestra casa **Homemade dessert**

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