



La carta

Entrantes

<i>Jamón Ibérico de Bellota</i>	17,00 €
<i>Terrina de Foie Casera con Reducción de Pedro Ximénez y Uvas</i>	16,00 €
<i>Escalivada con Ventresca de y Salmueras del Cantábrico</i>	14,00 €
<i>Ensalada de Chipirones de Queso Fresco y Vinagreta de Miel</i>	12,50 €
<i>Carpacio de Ciervo a la con Virutas de Foie</i>	11,50 €
<i>Habitas Tiernas Salteadas con Chipirones Setas y Jamón Ibérico</i>	14,00 €
<i>Salteado de Verduras de con Bonito a la Sartén</i>	14,00 €
<i>Huevos Rotos con Angulas</i>	16,50 €
<i>Risotto Cremoso de Boletus y Foie</i>	13,50 €
<i>Arroz Caldoso con Bogavante</i>	16,00 €

Pescados

<i>Lomo de Bacalao al Pil-</i>	16,50 €
<i>Rodaballo al Orio</i>	16,00 €
<i>Merluza de Pincho con Jugo de Cordero y Setas</i>	13,50 €
<i>Lubina Salvaje con Salteado de Verduritas y Vieiras</i>	17,00 €
<i>Rape con Emulsión de y Tallarines de Sepia y Mango</i>	17,00 €

Carnes

<i>Solomillo de Añejo al con Lámina de Foie Asado</i>	17,00 €
<i>Magret de Pato en Salsa de Orejones y</i>	15,00 €
<i>Cochinillo Crujiente a la con Manzana Caramelizada</i>	16,50 €
<i>Costillar de Cordero al Romero en su Jugo</i>	16,50 €
<i>Tímbal de Rabo de con Reducción de Cencibel</i>	17,00 €
<i>Chuletón de Añejo a la Piedra (1Kg)</i>	32,00 €

Postres

<i>Dulce Irulia</i>	5 €
<i>Soufflé de Chocolate Fluido con Helado de Mantecado</i>	5 €
<i>Copa Goxua</i>	4,50 €
<i>Surtido de Helados sobre Lámina de Brownie</i>	5 €
<i>Panchineta con Chocolate Caliente y Helado de Almendra</i>	4,50 €
<i>Brownie con Helado de Vainilla Bourbon</i>	4,50 €
<i>Sorbete de Limón al Cava</i>	4 €
<i>Sorbete de Mandarina al Vodka</i>	4 €
<i>Helado de Melocotón con Vino</i>	4,50 €
<i>Helado de Almendra</i>	4,50 €
<i>Helado de Vainilla Bourbon</i>	4,50 €
<i>Helado de Mantecado</i>	4,50 €

La carta de vinos

Vinos Tintos

D.O. Campo de Borja

<i>Pagos del Moncayo</i>	10,00 €
<i>Borsao Tres Picos</i>	24,00 €
<i>Fagus</i>	27,00 €

D.O. Calatayud

<i>Albada</i>	10,00 €
<i>Evodia</i>	16,00 €
<i>Baltasar Gracián Viñas Viejas</i>	16,00 €
<i>Atteca</i>	23,00 €

D.O. Cariñena

<i>Care Roble</i>	10,00 €
<i>Viña Urbezo</i>	10,00 €
<i>“Y” de Aylés</i>	22,00 €

D.O. Somontano

<i>Olvena Roble</i>	12,00 €
<i>Enate Crianza</i>	15,00 €
<i>Olvena Hache</i>	17,00 €
<i>La Miranda de Secastilla</i>	17,00 €
<i>Viñas del Vero Colección “Los Sasos”</i>	18,00 €
<i>Ballabriga Parraleta</i>	23,00 €
<i>Viñas del Vero Gran Vos</i>	25,00 €
<i>Marboré</i>	27,00 €
<i>Secastilla</i>	28,50 €

Vinos de la Tierra de Aragón

<i>Evoché Garnacha Viñas Viejas</i>	15,00 €
<i>Reino de los Mallos Selección Varietales</i>	18,00 €
<i>Moncaíno de Mancuso</i>	25,00 €

D.O. Rioja

<i>Beronia Crianza</i>	10,00 €
<i>Hacienda López de Haro Crianza</i>	13,50 €
<i>Cantos de Valpiedra</i>	15,00 €
<i>Luis Cañas Crianza</i>	18,00 €
<i>Viña Alberdi</i>	20,00 €
<i>Muga Crianza</i>	22,00 €
<i>Viña Arana</i>	22,50 €
<i>Pujanza</i>	26,00 €
<i>Finca Valpiedra</i>	28,50 €
<i>Rioja Alta 904</i>	32,00 €

D.O. Ribera del Duero

<i>Martín Berdugo Barrica</i>	14,50 €
<i>Condado de Haza</i>	21,50 €
<i>Pesquera Crianza</i>	22,50 €
<i>Tomás Postigo</i>	26,00 €
<i>Dominio de Atauta</i>	36,00 €
<i>Aalto</i>	38,50 €

D.O. Bierzo

<i>Cuatro Pasos</i>	13,50 €
<i>Tilenus Roble</i>	20,50 €

D.O. Toro

<i>Matsu el Picaro</i>	15,00 €
<i>Pintia</i>	36,00 €

D.O. La Mancha

El Vínculo Crianza 20,00 €

Vinos de la Tierra / Otras D.O.

Finca Constanca Parcela 23 12,00 €

Marqués de Griñón Caliza 20,50 €

Summa Varietalis 29,00 €

Vinos Blancos**D.O. Cariñena**

Care Chardonnay 14,00 €

D.O. Somontano

Enate Chardonnay 234 15,00 €

Enate Gewürztraminer 18,50 €

Viñas del Vero Clarión 22,50 €

D.O. Rueda

Aura Verdejo 10,00 €

Carrasviñas Verdejo 10,00 €

D.O. Rias Baixas

Martín Codax 18,00 €

Lagar de Cervera 18,00 €

Mar de Frades 23,00 €

Vinos Rosados**D.O. Cariñena**

Care Rosado 10,00 €

D.O. Somontano

<i>Alquézar</i>	10,00 €
<i>Viñas del Vero Rosado</i>	10,00 €
<i>Enate Rosado</i>	13,50 €

Cava/Champagne**D.O. Cava**

<i>1551 Brut Nature</i>	13,50 €
<i>Anna de Codorníu</i>	15,50 €
<i>Juve & Camps Reserva de la Familia</i>	21,00 €
<i>Codorníu Pinot Noir Brut Rosat</i>	21,50 €

D.O. Champagne

<i>Möet Chandon Brut Imperial</i>	37,00 €
<i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	48,00 €

Raciones

<i>Terrina de Foie Casera</i>	6,50 €
<i>Caracoles a la Llauna</i>	7,00 €
<i>Taquitos de Bacalao al Pil-Pil</i>	4,50 €
<i>Arroz con Bogavante</i>	3,50 €
<i>Risotto de Hongos y Foie</i>	3,50 €
<i>Guiso de Zancarrón</i>	3,50 €
<i>Taquitos de Solomillo al Jerez</i>	5,00 €
<i>Huevos Rotos con Angulas</i>	14,00 €
<i>Salpicón de Marisco</i>	4,00 €
<i>1/2 Kg. de Chuletón</i>	16,00 €
<i>Steak Tartar</i>	5,00 €
<i>Tosta de Foie Fresco</i>	3,00 €
<i>Pochas con Rulo de Jarrete</i>	3,50 €
<i>Ensalada de Espinacas con Queso de Cabra y Jamón de Pato a la Miel</i>	8,00 €
<i>Chipirones de Anzuelo</i>	8,00 €
<i>Habitas Tiernas con Foie</i>	4,50 €
<i>Gambas de Huelva a la Plancha</i>	10,00 €
<i>Salmueras del Cantábrico</i>	2,00 €/u
<i>Jamón Ibérico (50 grs.)</i>	9,00 €
<i>Surtido de Quesos</i>	8,00 €
<i>Escalivada con Ventresca y Salmueras</i>	8,00 €
<i>Surtido de Montaditos</i>	10,00 € (8u.)
<i>Patatas Rellenas de Picadillo</i>	2,80 €
<i>Marmitako de Bonito</i>	3,50 €
<i>Trigueros con Foie</i>	7,00