

ENTRANTES

| | |
|---|-----------------|
| <i>Jamón ibérico "puro bellota"</i> | <i>22,90€</i> |
| <i>Anchoa en salazón "D.O. Santoña"</i> | <i>19,00€</i> |
| <i>Ensalada mixta "La Hacienda"</i> | <i>10,90€</i> |
| <i>Ensalada de lechuga y cebolla.....</i> | <i>6,50€</i> |
| <i>Ensalada de cogollos de Tudela y bonito.....</i> | <i>11,90€</i> |
| <i>Ensaladilla rusa.....</i> | <i>8,50€</i> |
| <i>Sopa de Marisco.....</i> | <i>10,90€</i> |
| <i>Panaché de verduras con huevo y jamón.....</i> | <i>12,50€</i> |
| <i>Pimientos de cristal con panceta ibérica.....</i> | <i>21,00€</i> |
| <i>Arroz negro con chipirones.....</i> | <i>21,00€</i> |
| <i>Tortilla de bacalao.....</i> | <i>13,90€</i> |
| <i>Zamburriñas a la parrilla.....</i> | <i>3,00€/ud</i> |
| <i>Revuelto de hongos.....</i> | <i>13,90€</i> |
| <i>Croquetas de rape y langostinos (hecha en casa).....</i> | <i>11,00€</i> |
| <i>Pata de pulpo a la parrilla (o gallega).....</i> | <i>21,90€</i> |
| <i>Lechezuelas fritas con ajos y hongos.....</i> | <i>13,90€</i> |
| <i>Morcilla de Burgos con cebolla confitada.....</i> | <i>12,00€</i> |

PESCADOS

| | |
|--|-----------------------|
| <i>Merluza estilo "Orio".....</i> | <i>18,90€</i> |
| <i>Rodaballo a la parrilla (min. 2 pax).....</i> | <i>25,50€/persona</i> |
| <i>Rape a la parrilla (min. 2 pax).....</i> | <i>23,50€/persona</i> |
| <i>Besugo (min. 2 pax).....</i> | <i>37,90€/persona</i> |
| <i>Chipiron de anzuelo del cantabrico a la parrilla.....</i> | <i>20,90€</i> |
| <i>Taco de bacalao a la brasa.....</i> | <i>21,00€</i> |
| <i>Atún rojo a la parrilla.....</i> | <i>21,00€</i> |
| <i>Lenguado a la brasa(500gr).....</i> | <i>29,90€</i> |

CARNES

| | |
|---|------------------|
| <i>Txuleta de vaca (min. 2 pax).....</i> | <i>49,00€/kg</i> |
| <i>Solomillo de ternera Navarra.....</i> | <i>21,90€</i> |
| <i>Rabo de ternera estofado.....</i> | <i>19,90€</i> |
| <i>Pluma ibérica a la parrilla.....</i> | <i>17,50€</i> |
| <i>Solomillo Ibérico al Oporto.....</i> | <i>17,00€</i> |
| <i>Costillas de cordero a la brasa.....</i> | <i>21,00€</i> |
| <i>Carrillera de ternera en salsa.....</i> | <i>17,90€</i> |
| <i>Muslo de pollo de Corral a la brasa.....</i> | <i>15,90€</i> |

POSTRES

| | |
|--|--------------|
| <i>Tarta de manzana caliente (12 min. de preparación).....</i> | <i>7,00€</i> |
| <i>Tarta de queso con galleta oreo.....</i> | <i>6,00€</i> |
| <i>Partuñeta casera.....</i> | <i>6,50€</i> |
| <i>Canutillos rellenos de crema y chocolate caliente.....</i> | <i>5,50€</i> |
| <i>Torrija casera con helado.....</i> | <i>5,50€</i> |
| <i>Goxua.....</i> | <i>6,50€</i> |
| <i>Queso de oveja.....</i> | <i>6,25€</i> |
| <i>Cajjada.....</i> | <i>4,50€</i> |
| <i>Coulant de chocolate (12 min. de preparación).....</i> | <i>7,00€</i> |
| <i>Sorbete limón, mandarina.....</i> | <i>4,00€</i> |
| <i>Café irlandés.....</i> | <i>5,00€</i> |
| <i>Café escocés.....</i> | <i>6,00€</i> |

NUESTRA

CARTA

DE VINOS

VINOS TINTOS NAVARRA

| | |
|--|---------------|
| <i>Albret La Viña de Mi Madre.....</i> | <i>26,00€</i> |
| <i>Principe de Viana 1423.....</i> | <i>22,00€</i> |
| <i>Albret El Balcon.....</i> | <i>12,00€</i> |
| <i>Principe de Viana Edición Limitada.....</i> | <i>14,30€</i> |
| <i>Ochoa Tempranillo.....</i> | <i>13,00€</i> |
| <i>Pago Arinzano.....</i> | <i>24,00€</i> |
| <i>Pago de Circus.....</i> | <i>14,50€</i> |
| <i>Inurrieta Cuatrocientos.....</i> | <i>14,50€</i> |

VINOS TINTOS RIOJA

| | |
|---|---------------|
| <i>Rioja Vega Edición Limitada.....</i> | <i>14,00€</i> |
| <i>Venta Jalon.....</i> | <i>28,00€</i> |
| <i>Marques de Murrieta.....</i> | <i>28,00€</i> |
| <i>Baigorri.....</i> | <i>19,00€</i> |
| <i>Ramon Bilbao Edición Limitada.....</i> | <i>18,00€</i> |
| <i>Muga.....</i> | <i>25,00€</i> |
| <i>Luis Cañas.....</i> | <i>18,00€</i> |

VINOS TINTOS RIBERA DEL DUERO

| | |
|------------------------------------|---------------|
| <i>Pago de Carraovejas.....</i> | <i>39,00€</i> |
| <i>PSI Pingus.....</i> | <i>49,00€</i> |
| <i>Alion (Vega Sicilia).....</i> | <i>89,00€</i> |
| <i>Pago de Los Capellanes.....</i> | <i>29,00€</i> |
| <i>Protos 27.....</i> | <i>25,00€</i> |
| <i>Protos.....</i> | <i>22,00€</i> |
| <i>Pesquera.....</i> | <i>22,00€</i> |
| <i>Carmelo Rodero.....</i> | <i>26,00€</i> |
| <i>Convento San Francisco.....</i> | <i>14,00€</i> |

VINOS TINTOS C. Leon-Toro-Bierzo

| | |
|---|---------------|
| <i>Clunia Malbec (D.O Castilla y Leon).....</i> | <i>28,00€</i> |
| <i>Madremia (D.O Toro).....</i> | <i>16,00€</i> |
| <i>Altos Losada (D.O Bierzo).....</i> | <i>24,00€</i> |

VINOS BLANCOS

| | |
|---|---------------|
| <i>Principe De Viana Edición Blanca (D.O Navarra)</i> | <i>14,50€</i> |
| <i>Albret el Alba (D.O Navarra)</i> | <i>14,50€</i> |
| <i>Huracan Daniela (D.O Navarra)</i> | <i>18,00€</i> |
| <i>Inurrieta Orchidea (D.O Navarra)</i> | <i>14,50€</i> |
| <i>Entre flores (D.O Rueda)</i> | <i>13,00€</i> |
| <i>Protos Verdejo (D.O Rueda)</i> | <i>18,00€</i> |
| <i>Ramon Bilbao Verdejo (D.O Rueda)</i> | <i>16,00€</i> |
| <i>Jose Pariente (D.O Rueda)</i> | <i>16,00€</i> |

VINOS ROSADOS

| | |
|---|---------------|
| <i>Principe de Viana Cabernet Sauvignon (D.O Navarra)</i> | <i>11,50€</i> |
| <i>Albret Rocio (D.O Navarra)</i> | <i>12,50€</i> |
| <i>Ilagares (D.O Navarra)</i> | <i>12,00€</i> |

VINOS RIAS BAIIXAS-BIERZO

| | |
|--|---------------|
| <i>Alba Vega (D.O Rias Baixas),.....</i> | <i>14,00€</i> |
| <i>Mar de Frades (D.O Rias Baixas),.....</i> | <i>27,00€</i> |
| <i>Losada Godello (D.O Bierzo),.....</i> | <i>18,00€</i> |

CAVAS Y CHAMPAGNES

| | |
|--|---------------|
| <i>Moet & Chandon (A.O.C Champagne),.....</i> | <i>45,00€</i> |
| <i>Taittinger (A.O.C Champagne),.....</i> | <i>48,00€</i> |
| <i>Sabate Y Coca Reserva (D.O Corgonnat),.....</i> | <i>25,00€</i> |
| <i>Recaredo Terrers (D.O Corgonnat),.....</i> | <i>28,00€</i> |

TXAKOLI

| | |
|---|---------------|
| <i>Txomin Etxaniz (D.O Getariako Txakolina),.....</i> | <i>16,00€</i> |
|---|---------------|

SIDRA

| | |
|---|--------------|
| <i>Saizar (D.O Euzkal Sagardoa),.....</i> | <i>7,50€</i> |
|---|--------------|