



MENÚ SLOW FOOD KM 0

ENTRANTES

- JAMÓN IBÉRICO CON TOSTAS DE PAN DE CRISTAL* (5,95 €)
FOIE MICUIT CON TOSTAS DE PAN DE PASAS, COMPOTA DE FLORES Y CÍTRICOS*(4,00 €)
CECINA DE VACA VIEJA CURADA 14 MESES CON PARMESANO D.O. LEON * (3,00 €)
CARPACCIO DE LANGOSTINO CON ACEITE DE JENGIBRE, REMOLACHA Y RÚCULA * (3,00 €)
CARPACCIO DE TERNERA CON RÚCULA, PARMESANO Y FLOR DE SAL* (3,00 €)
ALCACHOFAS DE TUDELA FRITAS CON MEMBRILLO DE MANZANA Y FOIE* (3,50 €)
CHISTORRA DE BACAICOA FRITA
ENSALADA DE MOZZARELA FRESCA CON PESTO, TOMATE CONCASSE Y GRISSINI
PASTA RELLENA CON SALSA DE FOIE
CARDÓ GUISADO AL OPORTO CON SALSA DE TRUFA
CREMA DE CALABAZA CON PARMESANO REGGIANO
CANELÓN DE CALABACÍN FRESCO CON ATÚN Y EMULSIÓN DE SALMOREJO
ALUBIA NEGRA CON MANITAS DE TERNERA
SALMOREJO CORDOBÉS CON VIRUTAS DE JAMÓN Y HUEVO
PIMIENTOS NAJERANOS ASADOS CON TOCINO IBÉRICO
RISOTTO DE RAPE Y CALAMARES
TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON AGUACATE Y CÍTRICOS
NUESTRAS CROQUETAS CASERAS VARIADAS

SEGUNDOS

- ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE (MÍNIMO 2 PERSONAS)* (8,50 € por persona)
ENTRECÔTE DE BUEY CON PIMIENTOS DE PADRÓN* (4,50 €)
CHULETÓN DE BUEY CON PIMIENTOS DE PADRÓN* (3,00 € POR CADA 100GR)
CHIPIRONES FRESCOS GUISADITOS A LO “PELAYO”*(2,50€)
GAMBA ROJA A LA PLANCHA CON FLOR DE SAL*(4,00 €)
PULPO A LA PARRILLA CON PURÉ DE PATATA Y PAPADA IBÉRICA* (6,00 €)
SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA CON FOIE A LA PLANCHA Y SALSA ESPAÑOLA *(6,50 €)
PICHÓN FRANCÉS ROYAL ESTOFADO * (6,00 €)
PALETILLA DE CORDERO LECHAL A BAJA TEMPERATURA CON PATATA (MÍNIMO 2 PERS)* (3,50 € por persona)
MANITAS DE CERDO DESHUESADAS CON LANGOSTINOS Y ROMESCU
MENUDICOS DE LA CUENCA CON SANGRECILLA
TACO DE BACALAO CON SALSA DE PORTOBELLO Y TROMPETAS
PLUMILLA A LA PARRILLA CON CREMOSO DE PATATA
POLLO DE CORRAL ASADO A BAJA TEMPERATURA CON PADRONES
CIGALITAS ENTERAS SALTEADAS AL AJILLO Y PICANTITAS
CODILLO CONFITADO AL ESTILO ALEMÁN CON MOSTAZA Y ENCURTIDOS
RODABALLO AL HORNO ESTILO ORIO CON PATATAS PANADERAS
BACALAO AJOARRIERO CON HUEVO A 73° C
RANAS GUISADITAS Y PICANTONAS
CALLOS, MORROS Y PATAS DE TERNERA AL ESTILO TRADICIONAL

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE GALLETA MARÍA* (1,00 €)

QUESO DE RONCAL * (3,00 €)

RAVIOLIS DE PIÑA Y COCO CON SOPA FRUTA DE LA PASIÓN

PIRÁMIDE DE CHOCOLATE OCUMARE CON HELADO DE CAFÉ

TARTA CREMOSA DE QUESO, CRUMBLE Y FRUTOS ROJO

MENESTRA DE FRUTAS NATURALES CON HELADO DE COCO

CUAJADA DE LA ULTZAMA CON MIEL DE FLORES

HELADO DE CUAJADA DE LA ULTZAMA CON ALMENDRA GARRAPIÑADA

TARTA DE ZANAHORIA CASERA CON GLACE DE QUESO Y VIRUTAS DE CHOCOLATE

CREMOSO DE QUESO CON GALLETA CARAMELIZADA

INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS CON HELADO DE QUESO

CRÊME BRÛLÉE CON GALLETA CRUJIENTE

QUESO FRESCO DE AUTOR Y COMPOTAS VARIADAS

POSIBILIDAD DE TOMAR CAFÉ EN LUGAR DE POSTRE

EL MENÚ INCLUYE UNA BEBIDA A ELEGIR ENTRE AGUA MINERAL, COPA DE VINO, REFRESCO O CAÑA.

LOS PRECIOS CON * CONLLEVAN EL SUPLEMENTO INDICADO SOBRE EL PRECIO DEL MENÚ.

De lunes a Viernes 22,00 €.Sábados y Festivos 25,00 € Iva incluido.

OPCIONES DE MENÚ:

- Aperitivo + Un entrante + Bebida **Lunes a Viernes 13,00€ + Postre 16,00€ Iva Incluido.**

Sábado y Festivos 16,00€ + Postre 19,00€ Iva Incluido.

- Aperitivo + Segundo plato + Bebida **Lunes a Viernes 16,00 € + Postre 19,00€ Iva Incluido.**

Sábado y Festivos 19,00€ + Postre 22,00€ Iva Incluido.

MENÚ DEGUSTACIÓN

2 MEDIAS RACIONES DE DOS ENTRANTES A ELEGIR

½ RACIÓN DE PESCADO

½ RACIÓN DE CARNE

2 MEDIAS RACIONES DE DOS POSTRES A ELEGIR

EL MENÚ INCLUYE UNA BEBIDA A ELEGIR ENTRE AGUA MINERAL , COPA DE VINO , REFRESCO, CAÑA.

De lunes a Viernes 29,00 €.Sábados y Festivos 32,00 € Iva incluido.

MENÚ INFANTIL (1 PLATO + POSTRE)

NUESTRA PIZZA CASERA DE JAMÓN YORK Y QUESO

FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS CRUJIENTES

PASTA FRESCA CON SALSA NAPOLITANA

HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO CHEDDAR

Postre

COPA DE HELADO VARIADOS

9,50 € Iva Incluido.