

# MENÚ 7 DE JULIO

## ENTRANTES:

*Queso fresco con anchoa del cantábrico  
Txistorras de Irura a la sidra  
Pimientos rellenos de carne de buey  
Jamón Ibérico de Guijuelo y queso curado al romero*

## 2º PLATO:(a elegir entre)

*Chuletón Premium madurado (1kg aprox. para dos personas)  
Solomillo a la parrilla (pimienta, roquefort o foie)  
Cochinillo de Segovia al horno  
Paletilla de cordero lechal al horno  
Merluza a la sidra  
Cogote de merluza (Consultar Disponibilidad)  
Lubina a la parrilla*

## POSTRE: (a elegir entre)

*Surtido de postres de la casa (Tartas, fruta y helado)  
o  
Carrot Cake  
Cheese Cake  
Tarta de la abuela  
Tarta de Oreo*

## BODEGA:

*Vino: Rufino Briosio Crianza (D.O. Rioja)  
o  
Mahou 5 Estrellas  
Sidra al Txotx (Escancie de las barricas y degústela)  
Agua mineral  
Pan, Café o Infusión*

**Precio:** 40,00 € IVA INCLUIDO (Precio por comensal)  
(Se servirán mínimo 2 menús)

# MENÚ CASTELLANO

## ENTRANTES: (centro mesa)

*Jamón Ibérico de Guijuelo*  
*Pimientos del piquillo rellenos de carne de buey*  
*Nuestras croquetas variadas*  
*Ensalada de la Casa*

## 2º PLATO:(a elegir entre)

*Cochinillo de Segovia al horno*  
*Estofado de rabo de toro (dos comensales)*  
*Pierna de cordero lechal al horno*  
*Bacalao frito al ajo perejil*

## POSTRE: (a elegir entre)

*Surtido de postres de la casa (Tartas, fruta y helado)*  
*o*  
*Carrot Cake*  
*Chease Cake*  
*Tarta de la abuela*  
*Tarta de Oreo*

## BODEGA:

*Vino: Rufino Briosio Crianza (D.O. Rioja)*  
*Sidra al Txotx (Escancie de la barrica y degústela)*  
*Mahou 5 Estrellas*  
*Agua mineral*  
*Pan*  
*Café o Infusión*

**Precio:** 40,00 € IVA INCLUIDO (Precio por comensal)  
(Se servirán mínimo 2 Menús)

# MENÚ DE SIDRERÍA

## ENTRANTES: (centro de mesa)

*Carpaccio de solomillo con parmesano rallado*  
*Cogollos de Tudela con anchoas y salmón*  
*Tortilla de bacalao*  
*Surtido Ibérico (salchichón, lomo, chorizo y jamón)*

## 2º PLATO: (a elegir entre)

*Chuletón de vacuno mayor madurado (Kilo aprox. cada dos menús)*  
*Bacalao frito con pimientos*  
*Lubina Parrilla*

## POSTRE: (a elegir entre)

*Surtido de postres de la casa (Tartas, fruta y helado)*  
*o*  
*Tarta de Oreo*  
*Chease Cake*  
*Tarta de la abuela*

## BODEGA:

*Vino: Rufino Briosó (Rioja Joven D.O.)*  
*o*  
*Mahou 5 Estrellas*  
*Sidra al Txotx (Escancie de la barrica y degústela)*  
*Agua mineral*  
*Pan*  
*Café o Infusión*

**Precio:** 30,00 € IVA INCLUIDO (Precio por comensal)  
(Se servirán mínimo 2 menús)

