



CARTA

MADRID, MANISES, MASSANASSA

NUESTRA HISTORIA

El Asador 7 de Julio abrió sus puertas hace más de 20 años, desde entonces, nos esforzamos cada día por conquistar su paladar, tanto en la Comunidad Valenciana como en Madrid.

Adentrarse en nuestro restaurante de tradición familiar es recorrer la cultura navarra. Nuestra propuesta gastronómica se inspira en la cocina vasca y navarra, con una amplia experiencia en la curación DRY-AGED de Carnes de Vacuno Premium.

Actualmente, con 3 restaurantes en el grupo, seguimos trabajando para seguir ofreciendo la mejor relación calidad precio.

ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS



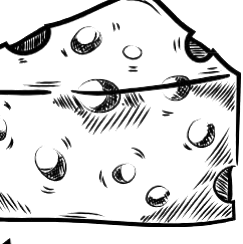
Jamón ibérico de Guijuelo
Iberian ham from Guijuelo
½ RACIÓN 10€ - ½ SERVING €10

18,50€



Jamón ibérico de Guijuelo y queso al romero (100gr.)
Iberian ham from Guijuelo and rosemary golden-cured cheese
½ RACIÓN 11€ - ½ SERVING €11 (50gr.)
Contiene leche y frutos secos/Contains milk and nuts

17,50€



Jamón de bellota
Iberian ham from Guijuelo
½ RACIÓN 16,00€ - ½ SERVING €16,00

24,00€



Jamón de bellota y queso al romero (100gr.)
Iberian ham from Guijuelo and rosemary golden-cured cheese
½ RACIÓN 13,00€ - ½ SERVING €13,00 (50gr.)
Contiene leche y frutos secos/Contains milk and nuts

23,00€



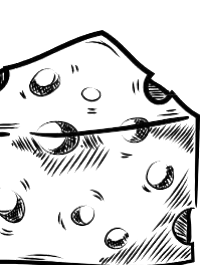
Surtido de ibéricos de Guijuelo
Salchichón, lomo, chorizo y jamón
Iberian assortment from Guijuelo
Pork loin, salchichon, chorizo and ham
½ RACIÓN 9,50€ - ½ SERVING €9,50

17,00€



Queso curado de oveja al romero
Rosemary golden-cured sheep cheese
Contiene leche/ Contains milk

13,50€



Espárragos «Cojonudos» (4 uds.)
Navarre white asparagus "Cojonudos"

18,00€

Steak tartar de solomillo PREMIUM (200gr)
Cebolla tierna pepinillo alcaparra perrins, mostaza, tabasco, sal pimienta, anchoas y yema de huevo
PREMIUM sirloin steak tartare
Tender onion, pickle, caper perrins, mustard, tabasco, salt, pepper, anchovies and egg wash
Contiene lácteos, mostaza y sulfitos/Contanis dairy, moustard and sulfites

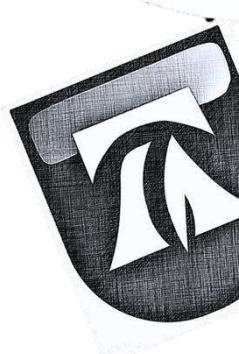
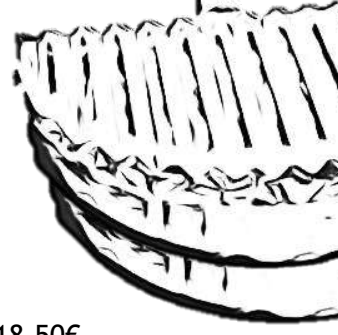
19,00€

Anchoas de Cantabria (10 uds.)
Anchovie from Cantabria

14,00€

Carpaccio de solomillo con parmesano rallado
Carpaccio of beef fillet with parmesan cheese
Contiene lácteos/Contanis dairy


16,50€



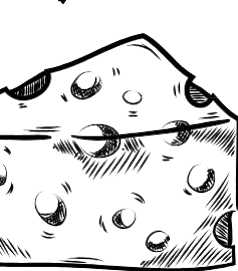
ENTRANTES CALIENTES/HOT STARTERS




Parrillada de verduras 13,00€
Grilled vegetables




Mollejas de cordero con setas y ajos 16,50€
Lamb sweetbreads with mushrooms and garlic
Contiene gluten/Contains gluten



Txistorras de Irura a la sidra 9,90€
Txistorra skillet with cider
½ RACIÓN 5,70€ - ½ SERVING €5.70
Contiene gluten, huevo, sulfitos, lácteos /Contains gluten, egg, sulfites, dairy




Croquetas CASERAS de jamón (ud.) 2,00€
Homemade ham croquettes (per unit)
Contiene gluten, huevo, sulfitos, lácteos y soja /Contains gluten, egg, sulfites, dairy and soy




Pimientos del piquillo rellenos de carne madurada (ud.) 2,90€
Piquillo peppers filled with beef meat (per unit)
Contiene gluten, huevo, sulfitos, lácteos y soja /Contains gluten, egg, sulfites, dairy and soy



Foie Flambeado acompañado de tostas de pasas 32,00€
Flamed fresh duck foie with flake salt and small raisin toast
½ RACIÓN 18,00€ - ½ SERVING €18,00
Contiene gluten y sulfitos/Contains gluten and soy



Pulpo a la brasa con papas "arrugás" y mojo canario 24,00€
Grilled octopus with "Wrinkled potatoes" and special sauce from Canaria
Contiene gluten y moluscos/Contains gluten and mollusks




Cazuela de Gambones al ajillo 16,00€
Garlic shrimp in casserole
Contiene sulfitos y crustáceos/Contains sulfites and crustaceans




Queso brie frito con confitura casera 13,50€
Fried brie cheese with homemade jam
Contiene gluten, huevos y lácteos/ Contains gluten, eggs and lactose

HUEVOS Y TORTILLAS



Tortilla de bacalao "Especialidad de la casa" 12,50 €
Cod omelette
Contiene huevo y pescado/Contains egg and fish
½ RACIÓN 8,00€ - ½ SERVING €8,00



Huevos rotos con patatas y jamón ibérico 13,50€
Broken eggs with potatoes and Iberian ham
Contiene huevo/Contains egg

ENSALADAS / SALADS

Ensalada de marisco

15,20€

Seafood Salad

1/2 RACIÓN 9,50€ - 1/2 SERVING €9,50

(Mézcum de Lechugas, Tomates cherry, palitos de cangrejo, gulas, gambas, pcatostes, y nuestra salsa rosa) (Endivia, salmon, avocado, hearts of palm, baby eels, mixed lettuce and cherry tomato)

Contiene gluten, pescado, sulfitos, molusco, crustáceo, pescado, lácteos / Contains gluten, fish, sulfites, mollusk, crustacean, fish, dairy

Ensalada de perdiz escabechada

14,00€

Pickled partridge salad

1/2 RACIÓN 9,00€ - 1/2 SERVING €9,00

(Mézcum de Lechugas, perdiz escabechada, tomates cherry, bolitas de queso de cabra, aceitunas negras, cebolla caramelizada, y vinagreta de anchoas) (Mixed lettuce, cherry tomato, goat cheese balls, black olives, caramelized onion, pickled partridge and anchovy vinaigrette)

Contiene lácteos, pescado, frutos secos y sulfitos / Contains dairy, fish, nuts and sulfites

Ensalada templada de queso de cabra

14,50€

Warm goat cheese salad

1/2 RACIÓN 9,00€ - 1/2 SERVING €9,00

(Mézcum de Lechugas, queso de cabra, setas, nueces y pasas) (Assorted lettuce, goat cheese, mushrooms, walnuts and raisins)

Contiene lácteos y frutos secos / Contains dairy and nuts

Ensalada de la casa "completa"

13,00€

House salad "complete"

1/2 RACIÓN 8,50€ - 1/2 SERVING €8,50

(Mézcum de Lechugas, tomate, aceitunas, espárragos, huevo, cebolla y bonito) (Lettuce, tomato, olives, asparagus, egg, onion and tuna)

Contiene huevo y pescado / Contains egg and fish

Cogollos de Tudela con anchoas y salmón

13,85€

Tudela hearts with anchovies, salmon

1/2 RACIÓN 9,00€ - 1/2 SERVING €9,00

Contiene pescado y sulfitos / Contains fish and sulfites

CARNES/ MEATS

Chuletón de vacuno mayor madurado 1kg aprox. 48,00€
 Matured beef steak 1kg approx

Chuletón de vacuno PREMIUM selección 1kg aprox. 80,00€
 Premium Matured beef steak 1kg approx
Consultar disponibilidad/ Check availability

Solomillo a la parrilla 20,00€
 Premium beef sirloin on the grill

Solomillo a la parrilla con salsa roquefort o pimienta 21,00€
 Premium beef sirloin on the grill with roquefort or pepper sauce
Contiene lácteos y sulfitos/Contanis dairy and sulfites

Solomillo al ajo dorado 21,50€
 Premium beef sirloin with golden garlic
Contiene huevo, lácteos y sulfitos/Contanis egg, dairy and sulfites

Solomillo con foie flambeado con salsa de foie 26,00€
 Beef sirloin with fresh flambéed Foie and foie sauce
Contiene sulfitos/Contanis sulfites

Entrecot madurado a la brasa 20,00€
 Grilled ox entrecote

Steak tartar de solomillo PREMIUM (200gr) 19,00€
 Cebolla tierna pepinillo alcaparra perrins, mostaza, tabasco,
 sal pimienta, anchoas y yema de huevo
 PREMIUM sirloin steak tartare
 Tender onion, pickle, caper perrins, mustard, tabasco,
 salt, pepper, anchovies and egg wash
Contiene lácteos, mostaza y sulfitos/Contanis dairy, moustard and sulfites

Escalope de solomillo premium 15,00€
 Breaded beef tenderloin
Contiene huevo, gluten, mostaza y sulfitos/Contanis egg, dairy and sulfites

Chuletas de cordero a la brasa 17,50€
 Grilled lamb chops
Contiene huevo /Contanis egg

Chuletas de cordero a la brasa PALO PREMIUM 24,00€
 Grilled lamb chops stick PREMIUM
Contiene huevo y gluten/Contanis egg and gluten

Hamburguesa 100% carne de vaca madurada 15,00 €
 100% matured beef burger
 (Pan brioche, queso cheddar, bacon crunchy, cebolla morada y nuestra salsa de Foie)/ (Brioche bread, cheddar cheese, crunchy bacon, red onion and our Foie sauce)
Contiene lácteos, gluten, mostaza y sulfitos/Contanis dairy, egg, dairy and sulfites

ASADOS/ ROASTED

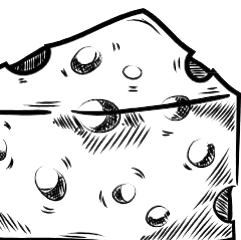
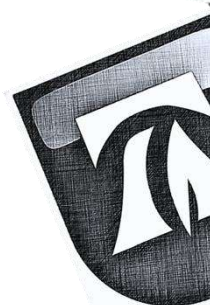
Cochinillo de Segovia al horno 26,00€
 Baked Segovia suckling pig
Contiene sulfitos/ Contains sulfites

Paletilla de cordero lechal 22,00€
 Suckling lamb shoulder
Contiene gluten y sulfitos/ Contains gluten and sulfites

Pierna de cordero 20,00 €
 Suckling lamb leg
Contiene gluten y sulfitos/ Contains gluten and sulfites

Estofado de rabo de toro 16,50 €
 Oxtail stew
Contiene lácteos, huevo, gluten, sulfitos, mostaza y soja/Contains dairy, egg, gluten, sulfites, mustard and soy



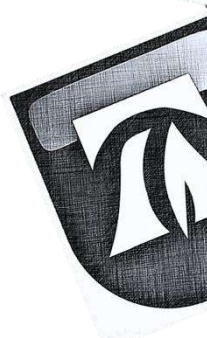


Costillar a la barbacoa cocinado a baja temperatura 17,00 €
 Iberian ribs with BBQ sauce cooked at low temperature
Contiene sulfitos y gluten/ Contains sulfites and gluten



PESCADOS/ FISH

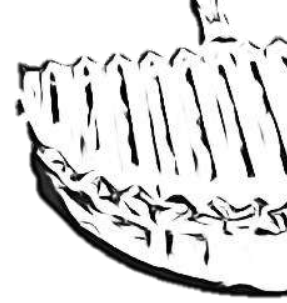
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- Cogote de merluza a la parrilla** 17,20 €
Grilled nape of hake
(Consultar disponibilidad / Check availability)
Contiene pescado/Contains fish
- Merluza a la sidra** 18,50 €
Hake in cider
Contiene gluten, molusco, pescado y crustáceos/Contains gluten, mollusk, fish and crustaceans
- Lubina a la parrilla** 16,15 €
Grilled sea bass
Contiene pescado/Contains fish
- Bacalao frito** 17,00 €
Fried cod
Contiene pescado, gluten y huevo/Contains fish, gluten and egg
- Lomo de bacalao al Pil-Pil** 19,90 €
Cod loin with Pil-Pil
Contiene pescado/Contains fish
- Merluza a la parrilla** 17,50 €
Grilled hake
Contiene pescado/Contains fish
- Rodaballo a la parrilla** 27,00 €
Grilled turbot
Contiene pescado/Contains fish

SOPAS Y ARROCES/SOUPS AND RICE

- 
- 
- 
- 
- 
- Sopa castellana** 7,15€
Spanish soup
Contiene lácteos, gluten y huevo/Contains dairy, gluten and egg
- Sopa de cocido** 8,15€
Cooked soup
Contiene gluten y huevo/Contains gluten and egg
- Sopa de pescado** 8,40€
Fish soup
Contiene huevo, molusco, pescado, crustáceos, gluten/Contains egg, gluten, mollusk, fish, crustaceans and gluten
- Consomé al gusto** 6,30€
Chicken soup
Contiene gluten y sulfitos/Contains gluten and sulfites
- Alubias pochas a la navarra** 9,15€
Navarre white beans
- Arroz con bogavante** 16,60€
Rice with lobster
(Se servirán mínimo dos raciones. Precio por ración. Solicitar con 24h de antelación)
(Minimum two servings will be served. Price per serving)
Contiene altramuces, molusco, pescado, crustáceos, frutos secos/Contains lupine, gluten, mollusk, fish, crustaceans and nuts

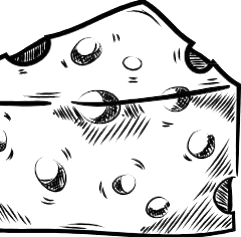


MENÚ SIDRERÍA



ENTRANTES/STARTERS

Txistorras de Irura a la sidra
Txistorra skillet with cider
 Cogollos de Tudela con anchoas y salmón
Tudela lettuce hearts with anchovies and salmon
 Tortilla de bacalao
Cod omelette
 Jamón Ibérico de Guijuelo y Queso curado al romero
Iberian Ham from Guijuelo and rosemary golden-cured cheese



SEGUNDO PLATO/MAIN PLATE

A elegir entre/ Choose between

Chuletón de vacuno mayor madurado 1kg (1kg para cada dos menús)
Matured beef steak 1kg (1kg for every 2 menu)
 Steak tartar solomillo PREMIUM
Premium beef sirloin Steak Tartar
 Paletilla de cordero
Lamb shoulder
 Solomillo a la parrilla
Grilled sirloin
 Bacalao al pil-pil
Pil-pil cod
 Merluza a la sidra
Hake loin in cider



POSTRE/DESSERT

Elegir entre: Torrija casera o surtido de postres de la casa
(Fruta variada, helado y un variado de nuestras mejores tartas: tarta de zanahoria, tarta de oreo y tarta de queso)
 Choose between: *French toast* or house dessert assortment
(Assorted fruit, ice cream and one Assorted of our best cakes: carrot cake, Oreo cake and cheesecake)



BEBIDAS/CELLAR

Rufino Brioso D.O. Rioja crianza o vino blanco, o cerveza o refresco o zumo o botella de agua
 Sidra (sírvese usted mismo la que desee)
 Café o Infusión

1 CERVEZA O REFRESCO POR MENÚ O 1 BOTELLA DE VINO CADA 2 MENÚS/1 BEER OR SODA PER MENU OR 1 BOTTLE OF WINE FOR EACH 2 MENU


Precio por comensal. Se servirán mínimo 2 menús/Price per person. At least 2 menus will be served





MENU 7 DE JULIO

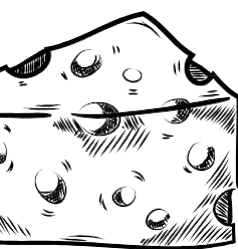
ENTRANTES/STARTERS



Carpaccio de solomillo
Carpaccio of beef fillet
Ensalada de perdiz escabechada
Pickled partridge salad
Pimientos rellenos de carne madurada
Peppers stuffed with beef
Surtido Ibéricos de guijuelo
Iberian assortment from Guijuelo

SEGUNDO PLATO/MAIN PLATE


A elegir entre/ Choose between



Pierna de cordero
Leg of suckling lamb
Chuletas de cordero a la brasa
Grilled lamb chops
Lubina a la parrilla
Grilled nape of hake
Cogote de merluza Consultar disponibilidad/Check availability
Grilled sea bass




POSTRE/DESSERT



Elegir entre: Tarta de Oreo o surtido de postres de la casa
(Fruta variada, helado y un variado de nuestras mejores tartas: tarta de zanahoria, tarta de oreo y tarta de queso)
Choose between: *Oreo cake* or house dessert assortment
(Assorted fruit, ice cream and one Assorted of our best cakes: carrot cake, Oreo cake and cheesecake)

BEBIDAS/CELLAR



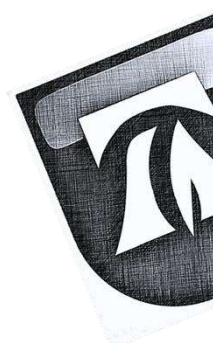
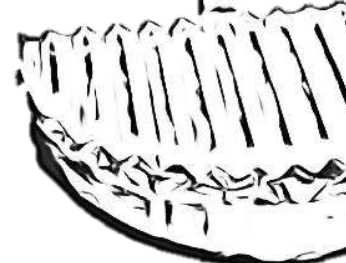
Rufino Brioso D.O. Rioja Joven o vino blanco o cerveza o refresco o zumo o botella de agua
Sidra (*sírvase usted mismo la que desee*)
Café o Infusión

1 CERVEZA O REFRESCO POR MENÚ O 1 BOTELLA DE VINO CADA 2 MENÚS/1 BEER OR SODA PER MENU OR 1 BOTTLE OF WINE FOR EACH 2 MENU

Precio por comensal. Se servirán mínimo 2 menús/Price per person. At least 2 menus will be served



PRECIO: 38,00 € IVA INCLUIDO





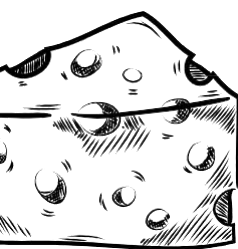
MENÚ CASTELLANO

ENTRANTES/STARTERS



Queso brie frito con confitura casera
Fried brie cheese with homemade jam
Pimientos del piquillo rellenos de carne de vacuno
Piquillo peppers stuffed with beef
Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes


SEGUNDO PLATO/MAIN PLATE



Estofado de rabo de toro
Oxtail Stew
Costillar ibérico a la barbacoa
BBQ Iberian ribs
Hamburguesa especial 100% carne de vaca madurada
Special burger 100% matured
Bacalao frito al ajo perejil
Fried cod with garlic parsley



POSTRE/DESSERT



Elegir entre: Tarta de zanahoria o surtido de postres de la casa
(Fruta variada, helado y un variado de nuestras mejores tartas: tarta de zanahoria,
tarta de oreo y tarta de queso)
Choose between: Carrot cake or house dessert assortment
(Assorted fruit, ice cream and one Assorted of our best cakes: carrot cake,
Oreo cake and cheesecake)



BEBIDAS/CELLAR

Rufino Brioso D.O. Rioja Joven o vino blanco o cerveza o refresco o zumo o botella de agua
Sidra (sírvasse usted mismo la que desee)
Café o Infusión

1 CERVEZA O REFRESCO POR MENÚ O 1 BOTELLA DE VINO CADA 2 MENÚS/1 BEER OR SODA PER MENU OR 1 BOTTLE OF WINE FOR EACH 2 MENU

Precio por comensal. Se servirán mínimo 2 menús/Price per person. At least 2 menus will be served

PRECIO: 32,00 € IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL

HAMBURGUESA

Hamburguesa de la casa con patatas fritas
House burger with french fries

ARROZ CON TOMATE

Arroz con tomate, salchicha y huevo frito
White rice with tomato, sausage and fried egg

CROQUETAS

Croquetas de jamón con patatas fritas (4 UDS)
Ham croquettes with fries

PASTA

Macarrones boloñesa
Macaroni Bolognese

SOPA

Sopa de cocido con fideos
Cooked soup with noodles

NUGGETS

Nuggets de pollo con patatas fritas
Chicken Nuggets with fries

*PLATO PRINCIPAL + BEBIDA + POSTRE INFANTIL O FRUTA DE TEMPORADA
MAIN DISH + DRINK + DESSERT + KID DESSERT OR SEASONAL FRUIT*

14,90€ IVA incluido

POSTRES



Surtido de tartas, frutas y helado
Varied assortment of cakes, fruits and ice cream
Contiene gluten, huevo, lácteos/Contains gluten, eggs and dairy

5,70€



Surtido de frutas naturales
Assortment of natural fruits

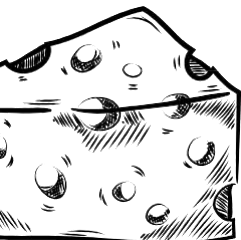
5,25€

Tarta de queso brutal
Cheesecake with
Contiene gluten, huevo, lácteos y nueces/Contains gluten, eggs, dairy and nuts

5,80€

Tiramisú de mango
Mango tiramisú
Contiene gluten, huevo, lácteos/Contains gluten, eggs and dairy

6,00€



Torrija con helado
French toast with ice cream
Contiene gluten, huevo y lácteos/Contains gluten, eggs and dairy

5,10€



Natilla casera con galleta “la de toda la vida”
Homemade custard with cookie
Contiene lácteos y gluten/Contains dairy and gluten

4,60€

Leche frita con arrope
Fried milk with syrup
Contiene lácteos/Contains dairy

5,50€



Carrot Cake con frosting de queso
Carrot Cake with cheese frosting
Contiene lácteos/Contains dairy

5,30€

Muerte por Nutella y Oreo
Nutella and oreo in a jar
Contiene frutos secos/Contains nuts

6,00€

Coulant de chocolate “Gluten free”
Chocolate coulant
Contiene huevo y lácteos/Contains eggs and dairy

5,50€



Brownie de chocolate negro con helado de vainilla
Dark chocolate brownie with vanilla ice cream
Contiene gluten, huevo, lácteos/Contains gluten, eggs and dairy

6,00€

Piña natural
Pineapple

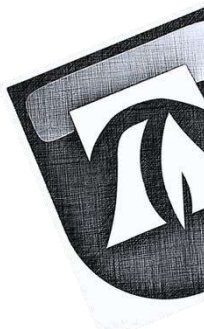
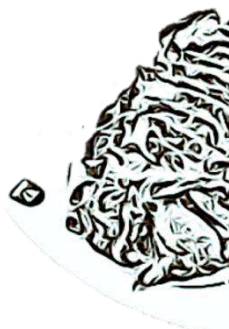
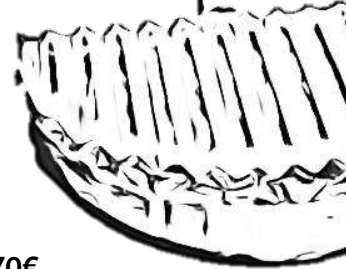
5,05€

Sorbete de limón
Lemon sorbet

4,85€

Copa de helado
Ice cream
Contiene gluten y lácteos/Contains gluten and dairy

5,05€



RIOJAS RESERVAS

200 Monges	65,00€
Azabache Reserva Selección	20,40€
Marqués de Riscal	34,00€
Marqués de Murrieta	33,50€
Marqués de Cáceres Gran Reserva	32,50€
Viña Ardanza	40,00€

RIOJAS

Rufino Brioso (joven)	14,00€
Rufino Brioso (copa)	2,50€
Ramón Bilbao	19,00€
Azabache Garnacha	20,80€
Azabache ½	10,80€
Luis Cañas	18,00€
Viña Pomal	19,50€
Cune	18,00€
Familia Brioso (crianza)	16,00€
Excellens "Marqués de Cáceres"	19,80€
Azpilicueta	19,00€
Muga	32,00€

RIBERA DEL DUERO

Protos Roble	18,50€
Protos Crianza	28,00€
Emilio Moro	32,50€
Pesquera	30,50€
Pago de los Capellanes	39,50€
Matarromera	33,50€
San Gabriel Roble	18,50€
San Gabriel Crianza	22,30€
Pago de Carraovejas	51,00€
Carmelo Rodero	34,00€
Arzuaga Crianza	31,00€
Traslascuestas Roble	16,50€
Arrocal	18,50€
Legaris Roble	18,80€
Valduero	29,00€
Alión	102,00€

OTRAS DENOMINACIONES

Pétalos del Bierzo (D.O. Bierzo)	24,00€
Cojón de Gato (D.O Somontano)	18,00€
Prima "Crianza" (D.O Toro)	21,15€
Venta del Puerto N°12 (D.O. Valencia)	22,00€
Cepas Viejas Bobal (D.O. Valencia)	17,50€
Camins (D.O. Priorat)	26,00€



VINOS ROSADOS

Chivite Gran Feudo(D.O. Navarra)	11,85€
Ramón Bilbao (D.O. Rioja)	18,00€
Perrito Piloto (D.O. Rioja)	13,20€
Lambrusco	10,75€
San Gabriel (D.O. Ribera del Duero)	17,50€



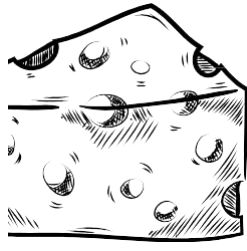
VINOS BLANCO

Marqués de Riscal (D.O. Rueda)	19,50€
Martín Codax (D.O. Rias Baixas "Albariño")	20,50€
Bicos de Deus (D.O. Rias Baixas "Albariño")	17,50€
Tunante de Azabache (D.O. Rioja)	12,00€
Prado Alén Selección Treixadura & Godello (D.O. Ribeiro)	22,50€
Perroflauta (Verdejo)	13,50€



CAVAS

Anna de Codorníu Brut Nature Vintage	22,00€
Codorniu 1551	16,00€
Benjamín Codorniu 1551	7,50€
Anna de Codorníu Blanc de Blancs	21,00€
Juvé & Camps	26,80€
Roger de Flor Brut Nature	12,75€
Pago de Tharsys Brut Nature	29,90€



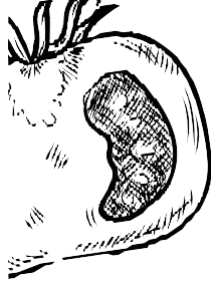
CHAMPÁN

Moët & Chandon	65,00€
Mumm Cordón Rouge	60,00€



CAFÉS

Café	1,90€
Carajillo	2,50€
Carajillo quemado	3,50€
Infusión	2,00€
Bombón	2,30€
Café Irlandés	5,50€
(café, whisky, azúcar moreno y nata)	
Café Escocés	5,50€
(café, helado de vainilla, azúcar y whisky)	
Café Belmonte	5,50€
(Café solo, leche condensada y brandy)	
Café Vienés	4,50€
(Café, nata líquida y azúcar moreno)	



MENÚ DE NAVIDAD

ENTRANTES

Ensalada de marisco con salsa rosa
Croquetas de Jamón Ibérico
Tortilla de bacalao
Jamón Ibérico y queso curado al romero

1º PLATO

Sopa de Navidad

2º PLATO

(A ELEGIR ENTRE)

Chuletón premium madurado (Kilo Aprox. cada dos menús)
Solomillo de vacuno mayor a la parrilla
Paletilla de cordero lechal
Costillar a la barbacoa
Bacalao a la Vizcaína
Lubina a la parrilla

POSTRE

Tronco de Navidad y variado
de frutas preparadas

BODEGA

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

PRECIO: 55,00 €
IVA INCLUIDO

(PRECIO POR COMENSAL)



MENÚ DE NAVIDAD NIÑOS



ENTRANTES

Entremeses y croquetas de Jamón Ibérico (3UNT)

2º PLATO

(A ELEGIR ENTRE)

Escalope de vacuno con patatas

Nuggets de pollo con patatas

Hamburguesa con patatas

Sopa de cocido con fideos

POSTRE

Tronco de Navidad o fruta de temporada

BEBIDAS

Zumo o refresco o agua mineral

Pan

Café o Infusión

PRECIO: 25,00 €
IVA INCLUIDO

(PRECIO POR COMENSAL)



MENÚ DE AÑO NUEVO

ENTRANTES

Ensalada de marisco con salsa rosa
Croquetas de Jamón Ibérico
Tortilla de bacalao
Jamón Ibérico y queso curado al

1º PLATO

Sopa de Marisco

2º PLATO

(A ELEGIR ENTRE)

Chuletón premium madurado (Kilo Aprox. cada dos menús)
Solomillo de vacuno mayor a la parrilla
Paletilla de cordero lechal
Costillar a la barbacoa
Bacalao a la Vizcaína
Lubina a la parrilla

POSTRE

o surtido de postres de la casa

BODEGA

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

PRECIO: 55,00 €
IVA INCLUIDO

(PRECIO POR COMENSAL)



MENÚ DE AÑO NUEVO NIÑOS



ENTRANTES

Entremeses y croquetas de Jamón Ibérico (3UNT)

2º PLATO

(A ELEGIR ENTRE)

Escalope de vacuno con patatas
Nuggets de pollo con patatas
Hamburguesa con patatas
Sopa de cocido con fideos

POSTRE

Bola de helado o fruta de temporada

BEBIDAS

Zumo o refresco o agua mineral
Pan
Café o Infusión

PRECIO: 25,00 €
IVA INCLUIDO

(PRECIO POR COMENSAL)



MENÚ DÍA DE REYES

ENTRANTES

Ensalada de marisco con salsa rosa
Croquetas de Jamón Ibérico
Tortilla de bacalao
Jamón Ibérico y queso curado al romero

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR ENTRE)

Chuletón premium madurado (Kilo Aprox. cada dos menús)
Solomillo de vacuno mayor a la parilla
Paletilla de cordero lechal
Costillar a la barbacoa
Bacalao a la Vizcaína
Lubina a la parrilla

POSTRE

Roscón de Reyes

BODEGA

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

PRECIO: 55,00 €
IVA INCLUIDO
(PRECIO POR COMENSAL)



MENÚ DE REYES NIÑOS



ENTRANTES

Entremeses y croquetas de Jamón Ibérico (3UNT)

2º PLATO

(A ELEGIR ENTRE)

Escalope de vacuno con patatas
Nuggets de pollo con patatas
Hamburguesa con patatas
Sopa de cocido con fideos

POSTRE

Roscón de reyes o fruta de temporada

BEBIDAS

Zumo o refresco o agua mineral
Pan
Café o Infusión

PRECIO: 25,00 €
IVA INCLUIDO

(PRECIO POR COMENSAL)

