

# MENU-A

*Al centro a compartir para cada cuatro comensales.....*

*Parrillada variada de verduritas*

*Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada*

*Chopitos a la Andaluza*

*Lacón a la Gallega*

*Croquetas Ibéricas de Jamón*

*Revuelto de Morcilla*

*Gran Costillar a la Parrilla*

\*

*Tartade Bizcocho, yema y nata*

ó

*Helado Artesano*

\*

*Café e Infusiones*

\*

*Rioja Tinto Reciente*

*Vino Blanco Añares Terranova de Rueda*

*Agua Mineral, Cerveza y Refrescos*

Precio por Cubierto: 30 € (iva incluido)

# MENU-B

*Al centro a compartir para cada cuatro comensales.....*

*Pastel de Cabracho con Puerros*

*Croquetas ibéricas caseras*

*Revuelto de Morcilla con piñones*

*Queso frito a la miel*

\*\*\*

*De segundo.....(a elegir)....*

*Costillas a la Barbacoa de Carbón*

Siempre con la salsa propia de La Chopera

*O*

*Lomos de Mero al Horno*

Con sus panaderas

\*\*\*

*Tarta de Tiramisú*

Totalmente casero y hecho aquí con el sabor de allí

*Ó*

*Sorbete de Limón al Cava*

*Café e Infusiones*

\*\*\*

*Tinto Rioja Reciente, Añares Terranova Rueda*

*Agua Mineral, Cerveza y Refrescos*

\*\*\*

Precio por Cubierto: 32 € (iva incluido)

# MENU-C

*Para cada cuatro comensales.....*

*Croquetas Ibéricas de jamón*

*Pimientos rellenos de Bacalao*

Cubiertos de salsa de piquillo

*Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada*

Gratinado al horno a fuego lento

*Revuelto de Setas y Gambitas*

\*\*\*

*A elegir el plato principal.....*

*Entrecot de Buey a la parrilla (Aprox. 350 gr.)*

Acompañado con patatas panadera y pimiento rojo asado al carbón

ó

*Merluza a la Vasca*

Con sus almejitas, gambas y puntas de espárragos blancos

\*\*\*

*Profiteroles bañados con chocolate caliente*

*ó Tarta de Queso con Arándanos*

*Café e Infusiones*

\*\*\*

*Tinto Rioja Reciente y Blanco Añares Rueda*

*Agua Mineral, Cerveza y Refrescos*

\*\*\*

Precio por Cubierto: 37 € (iva incluido)

# MENU-D

*Para compartir al centro( cada cuatro comensales).....*

## *Parrillada de Verduras*

Berenjena, calabacín, tomate, cebolla, setas, y espárragos trigueros a la sal

## *Revuelto de Morcilla*

Mezcolanza jugosa de huevos ,morcilla y unos piñones

## *Pastel de Cabracho*

Púding de pescado acompañado de salsa de puerros

*Continuamos con .....*

## *Arroz Caldoso Casero con almejas y rape*

ó

## *Solomillo de ternera al foie*

\*\*\*

## *Tarta tres chocolates*

ó

## *Postre casero La Chopera*

## *Café e Infusiones*

\*\*\*

## *Rioja Tinto Reciente y Vino Blanco Añares*

## *Terranova de Rueda*

## *Agua Mineral, Cerveza y Refrescos*

\*\*\*

Precio por Cubierto: 42 € (iva incluido)

# MENU-E

## *Crema de Nécoras*

*Al centro a compartir para cada cuatro comensales.....*

## *Surtido de Ibéricos*

Jamón ,lomo ,chorizo ,salchichón ibérico y queso manchego

## *Croquetas Ibéricas de jamón*

## *Pimientos rellenos de Bacalao*

Cubiertos de salsa de piquillo

*Continuamos con el plato principal.....*

## *Chuletón de Cebón (Aprox. 500gr.)*

Acompañado con patatas panadera y pimiento rojo asado al carbón

Ó

## *Lubina a la Espalda*

Con lecho de verduritas y ajo laminado en vinagreta de oliva

\*\*\*

## *Tarta Milhoja de nata y crema pastelera*

Ó

## *Sorbete de Limón alCava*

## *Café e Infusiones*

\*\*\*

*Vino Tinto Crianza Rioja Cerro Añón*

*Blanco Añares Terranova de Rueda*

*Agua Mineral, Cerveza y Refrescos*

Precio por Cubierto: 47 € (iva incluido)