

# MENU N° 1

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

## *Surtido de Ibéricos*

Jamón ,lomo ,chorizo ,salchichón ibérico y queso manchego

## *Croquetas Ibéricas de jamón*

Elaboradas de forma artesanal

## *Pimientos rellenos de Bacalao*

Cubiertos de salsa de piquillo

## *Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada*

Gratinado al horno a fuego lento

\*\*\*

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

## *Solomillo de Buey/Costillas a la Barbacoa*

Acompañado con patatas panadera y pimiento rojo asado al carbón

O

## *Lubina a la Espalda/Merluza a la Vasca*

Con lecho de verduritas y ajo laminado en vinagreta de oliva

\*\*\*

## *Postre de la Casa*

## *Café e Infusiones*

\*\*\*

## *Vino Reciente Rioja ,Blanco Añares de Rueda*

## *Agua Mineral, Cerveza y Refrescos*

\*\*\*

Precio por Cubierto: 47 € (iva incluido)

# MENU N° 2

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

## *Surtido de Ibéricos*

Jamón ,lomo ,chorizo,salchichón ibéricos y queso manchego

## *Revuelto de Morcilla con piñones*

Salteado con huevos de corral y morcilla de Burgos

## *Croquetas Ibéricas de Jamón*

## *Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao*

## *Gambas a la Plancha*

*Plato principal individual.....*

\*\*\*

## *Chuletón de Cebón/Chuletillas de Lechal*

Con asadillo de pimientos y unas panaderas

O

## *Merluza a la Vasca/Dorada a la Espalda*

Con sus almejas , gambas y puntas de espárragos blancos

\*\*\*

## *Postre de la Casa*

## *Café e Infusiones*

\*\*\*

## *Tinto Rioja Reciente y De Rueda Añares*

## *Cerveza,Refrescos y Agua Mineral*

\*\*\*

Precio por Cubierto: 50 € (iva incluido)

# MENU N° 3

*Para compartir al centro.....*

## *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 con Bogavante acompañado de gambas , almejas y cubitos de rape*

\*\*\*

## *Postre de la Casa*

## *Café e Infusiones*

\*\*\*

## *Rioja Tinto Reciente y Vino Blanco Añares*

## *Terranova de Rueda*

## *Agua Mineral, Cerveza y Refrescos*

\*\*\*

Precio por Cubierto: 51 € (iva incluido)

# MENU N° 4

*Empezamos.....*

*Crema de Nécoras*

\*\*\*

*Seguimos para compartir entre cuatro con los .....*

*Cogollos de Tudela con Ventresca de Bonito*

*Brandada de Bacalao*

Unión homogénea de bacalao con aceite de oliva gratinado al horno

*Croquetas de Jamón Ibérico*

De propia creación

\*\*\*

*lato principal.....*

*Chuletillas de Cordero Lechal/Solomillo buey*

Acompañadas de patatas panadera

*O*

*Dorada/Lubina a la espalda*

Con ajitos laminados sobre su lomo

\*\*\*

*Postre de la Casa*

*Café e Infusiones*

\*\*\*

*Vino Tinto Reciente y Blanco Añares de Rueda*

*Agua Mineral ,Cerveza y Refrescos*

\*\*\*

Precio por Cubierto: 53 € (iva incluido)

# MENU N° 5

*A compartir para cada cuatro comensales.....*

## ENTRADAS:

*Bandeja de Ibéricos*

*Revuelto de Setas y Gambas*

*Calamares a la Andaluza*

*Lacón a la Gallega*

*Croquetas Ibéricas de jamón*

## BARBACOA:

*Costillas de la Casa*

*Chorizo a la Barbacoa*

*Morcilla a la Barbacoa*

*Chuletillas de Lechal*

\*\*\*

*Postre de la Casa*

*Café e Infusiones*

\*\*\*

*Rioja Tinto Reciente y Blanco de Rueda*

*Agua Mineral, Cerveza y Refrescos*

\*\*

**Precio por Cubierto: 38 €** (iva incluido)

# **MENU N° 6(picoteo)**

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

*Tortilla de Bacalao*

*Pimientos del piquillo*

*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*

\*

*Tarta Chopera*

*Helado*

*Café e Infusiones*

\*

*Vino Tinto Rioja Reciente*

*Vino Blanco de Rueda*

*Agua Mineral, Cerveza y Refrescos*

**Precio por Cubierto: 32 €** (iva incluido)

# MENU N° 7

*Primero.....*

*Gazpacho Andaluz*

\*

*Segundo.....*

*Espárragos Trigueros a la Sal*

\*

*Tercero.....*

*Langostinos fríos para bañar en dos salsas*

\*

*Cuarto.....*

*Costillar a la Parrilla de Carbón*

Con salsa barbacoa original de la casa

\*

*Tarta Chopera y Helado*

*Café e Infusiones*

\*

*Vino Tinto Rioja Cerro Añón(Crianza) y Blanco*

*Añares Terranova de Rueda*

*Agua Mineral, Cerveza y Refrescos*

Precio por Cubierto: 52 € (iva incluido)

# MENU Nº 8

*Primero.....*

*Crema de Nécoras*

\*

*Segundo.....*

*Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao*

\*

*Tercero.....*

*Langostinos dos Salsas*

\*

*Cuarto.....*

*Chuletón de Buey a la Barbacoa*

Acompañado con patatas panadera y panaché de verduras

\*

*Tarta Chopera y Helado*

*Café e Infusiones*

\*

*Vino Rioja Tinto Cerro Añón(Crianza)*

*Blanco Añares Terranova de Rueda*

*Agua Mineral, Cerveza y Refrescos*

Precio por Cubierto: 54 € (iva incluido)



# MENU N° 9

## *Caldo La Chopera*

Casero con picadillo de pollo y jamón ibérico

\*

## *Lomo de Salmón al Limón*

Guarnición patatas paja

\*

## *Solomillo a la parrilla*

Con sus patatas panaderas y panaché de verduras

\*

## *Tarta Chopera*

## *Helado*

## *Café e Infusiones*

\*

*Vino Tinto Rioja Cerro Añón(Crianza)*

*Blanco de Rueda Añares Terranova*

*Agua Mineral*

*Cerveza y Refrescos*

\*

*Precio por Cubierto: 55 €* (iva incluido)

# **MENU Nº 10**

## *Consomé al Jerez*

Para comenzar de una forma sabrosa y nutritiva

\*

## *Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao*

Navarros bañados con la tradicional salsa de piquillo

\*

## *Merluza a la Gallega*

Sobre patatas horneadas ,pimentón y aceite de oliva

\*

## *Paletilla o Pierna de Lechal Asada con panaché de verduras y patatas panaderas*

\*

## *Tarta Chopera*

## *Helado*

## *Café e Infusiones*

\*

## *Vino de Crianza Cerro Añón*

*De Rueda Blanco Añares Terranova*

*Agua Mineral, Cervezas y Refrescos*

Precio por Cubierto: 61 € (iva incluido)

# **MENU INFANTIL**

## **MENU N°1**

*Entremeses frios y calientes:*

*Jamón Serrano, Calamares, Croquetas*

*y Ensaladilla Rusa*

\*

*Chuletilas de Lechal a la Barbacoa  
con patatas*

\*

*Tarta y Helado*

*Agua Mineral y Refrescos*

Precio por cubierto 27 € (iva incluido)

# **MENU INFANTIL**

## **MENU N°2**

*Entremeses fríos y calientes:*

*Jamón Serrano ,Calamares ,Croquetas*

*y Ensaladilla Rusa*

\*

*Escalope de Ternera acompañado con patatas  
fritas*

\*

*Tarta y Helado*

*Agua Mineral y Refrescos*

Precio por cubierto 25 € (iva incluido)