

# MENU Nº 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 verduras 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: 50 € (iva incluido)

# MENU Nº 2

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

## *Surtido de Ibéricos*

Jamón, lomo, chorizo, salchichón ibérico 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: 54 €** (iva incluido)

# MENU Nº 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: 53 € (iva incluido)

# MENU Nº 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

\*\*\*

*Plato 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: 56 € (iva incluido)**

# MENU Nº 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: 40 € (iva incluido)*

# MENU Nº 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: 35 € (iva incluido)

# MENU Nº 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: 54 € (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: 57 €** (iva incluido)



# MENU Nº 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: 58 €* (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: 65 € (iva incluido)

# MENU INFANTIL

## MENU N°1

*Entremeses fríos y calientes:*

*Jamón Serrano, Calamares, Croquetas  
y Ensaladilla Rusa*

\*

*Chuletillas de Lechal a la Barbacoa  
con patatas*

\*

*Tarta y Helado*

*Agua Mineral y Refrescos*

Precio por cubierto 28 € (iva incluido)

# MENU INFANTIL

## MENU Nº2

*Entremeses fríos y calientes:*

*Jamón Serrano, Calamares, Croquetas  
y Ensaladilla Rusa*

\*

*Escalope de Ternera acompañado con patatas  
fritas naturales*

\*

*Tarta y Helado*

*Agua Mineral y Refrescos*

Precio por cubierto 25 € (iva incluido)