

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)