

La mejor hora para comer para el rico, es cuando tiene hambre, para el pobre cuando tiene qué

Entrantes

<i>Tomate rosa de Barbastro, cebolla dulce, olivas negras y queso de albahaca</i>	10.00
<i>Turbante de pimientos naturales sobre lecho de ensalada</i>	10.00
<i>Tabla de embutidos de ciervo, jabalí y Jamón de Teruel</i>	14.00
<i>Pastel de berenjenas, salsa de piquillos mayonesa de ajo negro y crujiente</i>	10.00
<i>Torres de mousse de canard con reducción de naranja y confitura</i>	10.00
<i>Plato de jamón Ibérico</i>	14.00
<i>Plato surtido de quesos del maestro quesero Monclús (Papaya, Ahumado, Vino tinto, Tomillo, Albahacca, Cabra, con almendra y miel)</i>	14.00
<i>Hojaldre de crema de langostinos, boletus, puerros y salsa de piquillos</i>	10.00
<i>Melón con jamón ibérico según temporada</i>	10.00
<i>Gazpacho andaluz con crostones fritos</i>	8.00
<i>Espárragos de Navarra con jamón ibérico, mayonesa y Jamón</i>	12.00
<i>Alubias con jabalí, tocino ibérico y chorizo</i>	9.00
<i>Raviolis de cebolla confitada y queso de cabra con salsa de hongos</i>	10.00
<i>Espaguetis a la boloñesa con queso Masdam</i>	10.00
<i>Filetitos de Foië, napados al Oporto y confituras (castaña, tomate e figos)</i>	16.00
<i>Migas con setas, uvas, huevo frito y foië</i>	12.00
<i>Copa de migas con setas, sobre crema de chorizo y huevo poché</i>	10.00
<i>Rebanadas de pan restregadas con tomate y aceite de oliva virgen</i>	3.00
<i>Croquetas caseras de jamón ibérico, o chorizo, o Langostinos 9 Ud.</i>	10.00
<i>Sartén de huevos rotos, trufa y jamón ibérico sobre lecho de patatas</i>	10.00
<i>Paella mixta, de pollo, Conejo y marisco; ración</i>	12.00

Mínimo 4 raciones Tiempo de espera 30/ 35 minutos

No hay amor más sincero que el que profesamos por la comida

Pescados

<i>Langostinos a la plancha, y mayonesa virgen extra (7Ud)</i>	<i>15.00</i>
<i>Emperador a la plancha con ensalada y Patatas fritas</i>	<i>15.00</i>
<i>Bacalao a la Riojana (tomate y pimientos)</i>	<i>10.00</i>
<i>Rabas de calamar romana,</i>	<i>10.00</i>

Carnes

<i>Cochinillo asado al horno con patatas 400-500 gr.</i>	<i>18.00</i>
<i>Patita de Cabritillo de Alquezar al horno con patatas</i>	<i>18.00</i>
<i>Espalda de Cabritillo de Alquezar al horno con patatas</i>	<i>16.00</i>
<i>Secreto de jabugo, sal Maldon, alli-olli de ajo negro y patatas</i>	<i>14.00</i>
<i>Chuletillas de ternasco de Alquezar y longaniza de casa Melsa</i>	<i>12.00</i>
<i>Solomillo de ternera plancha con patatas</i>	<i>18.00</i>
<i>Entrecot de ternera "Pirinera" con mayonesa de ajo negro y patatas.</i>	<i>15.00</i>
<i>Rabo de toro al vino tinto</i>	<i>14.00</i>
<i>Pechugas de pollo rellenas de ibérico al roquefort</i>	<i>10.00</i>
<i>Lomo plancha, con patatas y longaniza de casa Melsa</i>	<i>10.00</i>
<i>Surtido de longaniza de casa Melsa, de boletus, trufa y trompetillas</i>	<i>10.00</i>
<i>Ternasco de Alquezar al guiso de la abuela</i>	<i>10.00</i>
<i>Bistec de ternera plancha, con patatas</i>	<i>11.00</i>
<i>Confit de pato asado al horno con salsa de naranja y patatas</i>	<i>10.00</i>

Después de una buena comida, somos capaces hasta de perdonar a nuestros parientes. Y con un buen postre, a quien nos debe dinero.

Postres especiales hechos todos en casa

<i>Pudín de ciruela con nata</i>	3.50
<i>Arroz con leche y canela</i>	3.50
<i>Trufitas de chocolate al brandi con almendras naranja y pasas</i>	3.50
<i>Flan de huevos de granja con nata</i>	3.50
<i>Tiramisú de Mascarpone</i>	3.50
<i>Pastel ruso con nata</i>	3.50
<i>Trenza de Huesca</i>	3.50
<i>Café Irlandés</i>	4.50
<i>Café Vienes</i>	4.50
<i>Helados</i>	
<i>Helado de Tarta al Whisky</i>	3.50
<i>Helado de nata y chocolate Contesa</i>	3.50
<i>Fruta del tiempo (Naranja, melón, ciruelas, uvas)</i>	3.00

El mejor vino de la tierra del rio Vero, es aquel que no le ha entrado ni una sola gota del rio Vero

Bodega Vinos y cavas

	<i>Sangría De la casa 1 ltr.</i>	<i>10.00</i>
	<i>1/5 Jarra de Sangría</i>	<i>6.00</i>
<i>Blancos</i>		
	<i>Gewurztraminer (Viñas del Vero)</i>	<i>15.00</i>
	<i>Glárimas Gewurztraminer-Chardonay, (Sommos)</i>	<i>12.00</i>
<i>Recomendado</i>	<i>Montesierra Gewurztraminer-Chardonay- Macabeo (Pirineos)</i>	<i>9.00</i>
<i>Rosados</i>		
	<i>Glárimas Syrah- Cabernet (Sommos)</i>	<i>12.00</i>
<i>Recomendado</i>	<i>Montesierra Cabernet-Merlot (Pirineos)</i>	<i>9.00</i>
	<i>Villa de Alquezar, rosado de aguja</i>	<i>10.00</i>
<i>Tintos</i>		
<i>Recomendado</i>	<i>Castillo de Monesma Merlot-Cabernet (Roble) (Recomendado)</i>	<i>12.00</i>
	<i>Viñas del Vero Merlot-Cabernet</i>	<i>11.00</i>
<i>Montesierra</i>	<i>Cabernet-Merlot (Pirineos)</i>	<i>9.00</i>
	<i>Merlot Syrah El caballo. (roble) (Pirineos)</i>	<i>12.00</i>
	<i>Enate joven Cabernet Merlot</i>	<i>12.00</i>
<i>Crianzas</i>		
	<i>Rioja Marqués de Caceres (Crianza)</i>	<i>15.00</i>
	<i>Enate Tempranillo-Cabernet Crianza</i>	<i>16.00</i>
	<i>Laus Merlot-Cabernet (Crianza)</i>	<i>18.00</i>
	<i>Leonor Lalane (Merlot-Merlot) (Crianza)</i>	<i>29.00</i>
<i>Reservas</i>		
	<i>Rioja Marqués de Riscal Tempranillo (Reserva)</i>	<i>31.00</i>
<i>(Recomendado)</i>	<i>Señorio de Lazán Cabernet-Merlot- Tempranillo (Reserva)</i>	<i>18.00</i>
	<i>Enate Reserva</i>	<i>29.00</i>
<i>Cavas y Champagnes</i>		
	<i>Castillo de Perelada</i>	<i>10.00</i>
	<i>Codorniu 1.551 Brut Nature</i>	<i>12.00</i>
	<i>Anna de Codorniu Brut Nature</i>	<i>18.00</i>