

Entrantes Voorgerechten

<i>Gegratineerde geitenkaas met tomaten-compote</i>	<i>(Montaditos)</i>	10.00
<i>Paddestoelen-risotto met gekonfijte eend</i>	<i>Risotto</i>	12.00
<i>Galicische octopus met aardappelen en paprika</i>	<i>Pulpo</i>	12.00
<i>Tomatensalade, geitenkaas en snippers ganzenlever</i>	<i>Ensalada de tomate</i>	10.00
<i>Speciale salade met 15 ingrediënten</i>	<i>Ensalada 15</i>	12.00
<i>Salade met stukjes eend en geitenkaas, zoetzure dressing met honing</i>	<i>Enslá.pato</i>	10.00
<i>Aubergine salade met sla, tomaat en truffelsaus</i>	<i>Ensalada berengena</i>	10.00
<i>Meloen met Calvados en krokante ham</i>	<i>Melon</i>	10.00
<i>Asperges uit Navarra met Spaanse rauwe ham en mayonaise</i>	<i>Esparragos</i>	10.00
<i>Bonen met patrijs</i>	<i>Alubias</i>	10.00
<i>Spaanse ham, verschillende soorten worst en vleeswaren, geitenkaas</i>	<i>Tabla ibericos</i>	14.00
<i>De beste Spaanse rauwe ham, chorizo, worst en gedroogd varkenshaas</i>	<i>Plato Jabugos</i>	14.00
<i>Spaanse rauwe ham</i>	<i>(Jamón ibérico)</i>	14.00
<i>"Chiretas", een streekgerecht met ingewanden, lamsvlees, worst en rijst in knoflookolie ("Chiretas")</i>		10.00
<i>Geitenkaas uit Radiquero</i>	<i>(Queso de cabra de Radiquero)</i>	9.00
<i>Bladerdeeg, gevuld met een ragout van ham en gesmoorde groenten</i>	<i>Mil hojas</i>	12.00
<i>Groentelasagne en roomkaas</i>		10.00
<i>Terrine van eendenlever met verschillende soorten compote</i>	<i>(Micuit)</i>	14.00
<i>Plakjes foie(eendenlever) besprenkeld met Port, met verschillende soorten compote (Foie)</i>		16.00
<i>Torentje gesmoorde groenten met gegratineerde geitenkaas</i>	<i>Volcan</i>	12.00
(Tapas) Speciaal voorgerecht "La cocineta"		10.00
<i>Russisch ei, asperge, groene en zwarte olijven, verschillende soorten droge worst uit Graus, geitenkaas uit Radiquero, plak paté van zwarte olijven en tomaat, hardgekookt ei met mayonaise, gefrituurde inktvisringen, mosselkroketten, rauwe ham uit Teruel</i>		
<i>"Migas"(Streekgerecht van broodkruim in olie, worst en kruiden, bekend onder herders) met paddestoelen, druiven, gebakken ei en ganzenlever.</i>	<i>Migas con foie</i>	12.00
<i>Gebakken eieren met ham en aardappelen</i>	<i>Sarten huevos</i>	9.00
<i>Brood, besmeerd met tomaat en olijfolie</i>	<i>(Rebanadas de pan)</i>	3.00

Vis en vlees

<i>Spies van Spaanse ham, gevuld met zeeduivel en groenten en rijst</i>	<i>Brocheta Iberico</i>	12.00
<i>Spies van grote garnalen en Sint-Jakobsschelpen</i>	<i>Brocheta langostinos</i>	10.00
<i>Gegrilde zwaardvis met gebakken groenten</i>	<i>Emperador</i>	15.00
<i>Kabeljauw met tomaten en paprika</i>	<i>Bacalao</i>	10.00
<i>Galicische octopus met aardappelen en paprika</i>	<i>Pulpo</i>	12.00
<i>Gemengde paella met kip, konijn en zeevruchten</i>	<i>Per portie,.....</i>	12.00
<i>minimaal 4 personen</i>	<i>Paella</i>	

Vlees

<i>In de oven gebraden geitenvlees uit Alquezar met gebakken aardappelen</i>	<i>Cabritillo</i>	18.00
<i>Speenvarken uit Segovia, in de oven gebraden met gebakken aardappelen</i>	<i>(Cochinillo)</i>	15.00
<i>Lamskoteletjes uit Alquézar met braadworst (heerlijk gekruide worst uit de streek)</i>	<i>Chuletillas</i>	10.00
<i>Lamsvlees uit Alquézar met aardappelen</i>	<i>Cordero asado</i>	12.00
<i>Gegrilde ossehaas met gebakken aardappelen</i>	<i>(Solomillo plancha)</i>	18.00
<i>Timbaaltje van ossehaas met ham en gegratineerde geitenkaas in mosterdsaus</i>	<i>Timbal</i>	26.00
<i>Gegrilde ossehaas met aardappelen</i>	<i>solomillo de buey</i>	15.00
<i>Ossehaas gevuld met ganzenlever, besprenkeld met portsaus</i>	<i>solomillo, con foie</i>	26.00
<i>Gegrilde entrecôte met aardappelen</i>	<i>(Entrecot de ternera)</i>	14.80
<i>Gegrilde entrecôte met of zonder roquefort-saus</i>	<i>(Entrecot al roquefort)</i>	16.00
<i>Eendenborst met vijgensaus en aardappelen</i>	<i>Magret</i>	16.00
<i>Scharrelkip, op traditionele manier bereid</i>	<i>(Pollo de corral)</i>	10.00
<i>Varkenshaasje met roomkaas en aardappelen</i>	<i>Solomillo iberico</i>	12.00
<i>Kipfilet in roquefort- saus</i>	<i>(Pechugas de pollo)</i>	10.00
<i>Gegrilde varkensfilet met gebakken aardappelen en braadworst</i>	<i>(Lomo plancha)</i>	10.00
<i>Stoofpot van konijn met slakken</i>	<i>(Conejo con caracoles)</i>	10.00
<i>Lamsvlees uit Alquézar, op traditionele manier bereid</i>	<i>(Ternasco al guiso)</i>	10.00
<i>Gegrilde biefstuk met gebakken aardappelen</i>	<i>(Bistec de ternera)</i>	11.00

Speciale toetjes, allemaal huisgemaakt

<i>Pruimenpudding met slagroom</i>	<i>(Pudín de ciruela)</i>	<i>3.50</i>
<i>Cake met ananascrème en slagroom</i>	<i>(Tronco de bizcocho)</i>	<i>3.50</i>
<i>Rijstepap met kaneel</i>	<i>(Arroz con leche)</i>	<i>3.50</i>
<i>Slagroom met gecarameliseerde walnoten en chocoladesiroop</i>		<i>3.50</i>
<i>Nata con nueces fritas</i>		
<i>Chocoladetruffels in likeur met amandelen, sinaasappel en rozijnen</i>		<i>3.50</i>
<i>Trufitas de chocolate</i>		
<i>Tiramisú met Mascarpone</i>		<i>3.50</i>
<i>Caramelpudding, gemaakt van scharreleieren met slagroom</i>		<i>3.50</i>
<i>Flán con nata</i>		
<i>Witte chocoladetruffels met pistachenootjes en Cointreau</i>		<i>3.50</i>
<i>Verschillende soorten ijs</i>	<i>Helados</i>	
<i>Ijs met dunne laagjes chocolade en slagroom</i>		<i>3.50</i>
<i>Helado contesa</i>		
<i>Glas citroen sorbetijs</i>		<i>3.50</i>
<i>Copa sorbete de limón</i>		
<i>Fruit van het seizoen (sinaasappel, meloen, pruimen)</i>		<i>3.00</i>
<i>Fruta del tiempo (Naranja, melón, ciruela)</i>		

Wijnen

Los vinos

	<i>Huiswijn karaf ½ liter</i> <i>Vino de la casa, jarra de ½</i>	4.50
	<i>Huiswijn karaf 1 liter</i> <i>vino de la casa 1 litro</i>	6.00
	<i>Huisgemaakte sangria</i> <i>Sangria super De la casa</i>	9.00
	<i>Sangria "super", huisgemaakt ½ liter</i> <i>Sangria ½ litro</i>	5.00
<i>Wit</i>	<i>Mingua, wijnhuis Fabregas Wit (jonge wijn) Blanco</i>	9.00
	<i>Gewurztraminer Wit, wijnhuis Fabregas</i>	15.00
	<i>Enate Chardonnay Wit</i>	12.50
	<i>Mesache, wijnhuis Pirineos Wit</i>	12.00
<i>Rosé</i>	<i>Mingua, wijnhuis Fabregas Rosé (jonge wijn) Rosado</i>	9.00
	<i>Villa de Alquezar mousserende wijn rosé</i>	9.00
	<i>Lalane San Marcos</i>	12.00
<i>Rood</i>	<i>Bespén Tempranillo Merlot (wijnhuis La Sierra) (jonge wijn)</i>	9.00
	<i>Viñas del Vero</i>	11.00
	<i>Mingua, wijnhuis Fabregas</i>	9.00
	<i>Montesierra (Jonge wijn)</i>	9.00
	<i>Enate (Jonge wijn)</i>	12.00
	<i>Laus Roble</i>	12.00
<i>Gerijpte wijn</i>	<i>Rioja Marqués de Caceres (Crianza)</i>	14.00
	<i>Vega Ferrera, wijnhuis Fabregas</i>	15.00
	<i>Somontano Enate Crianza</i>	15.00
	<i>Laus</i>	18.00
	<i>Somontano Leonor Lalane (Crianza) (Merlot)</i>	32.00
<i>Reserve Wijn</i>	<i>Rioja Marqués de Riscal (Reserva)</i>	25.00
	<i>Somontano Enate Reserva</i>	25.00
	<i>Somontano Señorío de Lazán (Reserva)</i>	21.00
	<i>Somontano Blecua Selección crianza</i>	55.00
<i>Cava en Champagne</i>	<i>Codorní Brut</i>	15.00
	<i>Kasteel Perelada</i>	12.00
	<i>Anna mit Codorní</i>	18.00
	<i>Moët Chandon</i>	55.00