

**APERITIVOS:**

- ✓ Anchoas de "Santoña" sobre fondo de tomate natural.
- ✓ Bacalao macerado (sobre base de tomate natural).
- ✓ Brandada de bacalao.
- ✓ Cigalitas asadas sobre manos de cerdo con caldo de garbanzos.
- ✓ Coca de perdiz con salsa de cebollino.
- ✓ Cogollos de Tudela con ventresca y aceite de níscalos.
- ✓ Dátiles con bacon.
- ✓ Delicias de bacalao con mayonesa de ajo confitado y pisto manchego.
- ✓ Ensalada rústica de jamón de pato y salsa de "Módena".
- ✓ Foie de pato con reducción de Pedro Ximénez.
- ✓ Jamón de bodega.
- ✓ Jamón serrano.
- ✓ Lacón, sal, aceite y pimienta molida.
- ✓ Lomo de orza con salsa alioli.
- ✓ Mojama de atún.
- ✓ Pastel de puerros con salsa roquefort.
- ✓ Pimientos del piquillo rellenos de carne, marisco o brandada de bacalao.
- ✓ Queso Manchego: curado y al romero.
- ✓ Salmón noruego ahumado.
- ✓ Selección de embutidos ibéricos: jamón, lomo, salchichón, chorizo y morcón.
- ✓ Tabla de ahumados.
- ✓ Tabla de patés variados.
- ✓ Tacos de bonito en ensalada, con asadillo de pimientos y aceite de cacahuete.
- ✓ Vol-au-vent con crema de gambas y setas.

**SOPAS Y CREMAS:**

- ✓ Sopa Reina.
- ✓ Sopa de Marisco.
- ✓ Crema de perdiz.
- ✓ Crema de champiñones.

**PAELLAS:**

- ✓ Mixta.
- ✓ Marisco.



**MARISCOS:**

- ✓ Surtido de mariscos cocidos: Bocas, canaïllas, cigalas, gambas, langostinos, nécoras, percebes, etc.
- ✓ Surtido de mariscos a la plancha: Carabinero, cigalas, gambas, gambones, langostinos, etc.

**PESCADOS:**

- ✓ Bacalao asado con ajos tiernos, espuma de patata y reducción del forum.
- ✓ Brocheta de pescado de temporada.
- ✓ Cocktail de mariscos.
- ✓ Lomos de lubina al horno en salsa.
- ✓ Lomos de salmón fresco del sella con crema de almendras.
- ✓ Lubina o dorada espalda con piñones gratinados.
- ✓ Medallones de rape con crema de almendras.
- ✓ Merluza a la sidra.
- ✓ Merluza de pincho en salsa verde.
- ✓ Trucha a la Navarra.

**SORBETES:**

- ✓ Sorbete de champagne, coco, frambuesa, limón, mandarina y piña.

**CARNES:**

- ✓ Barón de cordero en su jugo al aroma de ajo y tomillo.
- ✓ Chuletas de cordero al horno, Chuletas de cordero a la brasa ó Chuletillas de lechal con guarnición de patatas paja ó al montón y pimientos de padrón.
- ✓ Cochinillo confitado con guarnición de pasta fría y piña.
- ✓ Entrecotte de ternera o buey, Solomillo de ternera ó cerdo y Chuletón de Ávila a la plancha o con salsa a elegir (pimienta, roquefort), con guarnición de patatas paja ó al montón y pimientos de padrón.
- ✓ Lechal asado estilo Aranda con patatas.
- ✓ Lomitos de cordero asado en su jugo con setas de temporada.
- ✓ Paletilla de cordero asado en salsa española con patatas panadera.



**POSTRES:**

- ✓ Crema de vainilla con granizado de café, canela y plátano caramelizado.
- ✓ Cremoso de queso con helado de frambuesa.
- ✓ Dulce de leche con estofado de frutas.
- ✓ Fresas con nata.
- ✓ Fruta natural del tiempo.
- ✓ Helados variados: Naranja, limón, piña, coco, tarrina al whisky, crocanti, soufflé, nueces con nata, helado en copa "Dolce Vita", helado en copa "Fusión", etc.
- ✓ Pastel de manzana.
- ✓ Mus de chocolate.
- ✓ Natillas.
- ✓ Piña escarchada.
- ✓ Profiteroles con chocolate.
- ✓ Tarta.
- ✓ Tarta de manzana con sorbete de frambuesa.
- ✓ Tiramissú al amaretto hecho en casa.
- ✓ Torrija caliente con crema de canela y caramelo de vino tinto.

