

ENTRADAS / starters

| | |
|--|---------------|
| Marbré de Pechuga de Pato, Hígado de Pato y Compota de Cebolla Roja con Reduccion de Balsamico Duck Breast, Duck Liver and Red Onion Compote Marbré with a Balsamic Vinager Reduction | € 9,50 |
| Ensalada de Queso de Cabra Francés Gratinado con Miel y Reducción de Balsámico Salad of French Goats Cheese with Honey au Gratin and a Reduction of Balsamic Vinager | € 7.95 |
| Ensalada con Pechugas y Muslitos de Codornices, Cebolleta, Bacon Crujiente a la Vinagreta de Miel Salad with Quail Breast and Quail Legs, Chives, Crispy Bacon and a Honey Vinaigrette | € 8.75 |
| Risotto con langostinos, chorizo y pomodoro seco Risotto with prawn, chorizo and sun dried tomatoes | € 9,50 |
| Salmon marinado “graved lax” servido con salsa de mostaza y eneldo Marinated salmon “graved lax” served with mustard/dill dressing | € 8,50 |
| Por favor, pregunte por la sopa del dia Please ask us for the soup of the day | € 5,95 |

Las entradas se pueden pedir también como segundo plato(doble)
Starters can be ordered as a main dish (double)

PESCADOS / fish

Filete de Dorada servido con patatas confitadas y salsa de perijil y ajo € 17,50
Dorada Fillet served with a confit of potatoes and a parsley/garlic sauce

Lomo de Bacalao servido con pure de patatas y salsa de cibuletes € 17,50
Cod Fish served with mashed potatoes and a chives sauce

Por favor, pregunte por el pescado del día
Please ask us for today's Catch

CARNES / meat

Solomillo de Ternera ó Lomo Alto servido con Pommes Carre, € 21,50/ €18,50
judias verdes y salsa de vino tinto
Fillet or Rib Eye Steak served with Pommes carre, green beans
and a red wine sauce

Carrilladas estofadas con corteza de cítricos y lentejas € 16,50
Slow cooked Beef cheek with citrus crust served with lentils

Magret de Pato servido con Salsa de Balsamico € 18,50
Duck Breast served with Balsamic Vinager Sauce

Higado de Ternera servido con manzana caramelizada y salsa de Calvados € 16,95
Calf Liver served with caramelised apple and a Calvados Sauce

VEGETARIANO / vegetarian

Verduras y Setas Salteadas servido con Salsa de Soja y Arroz € 15,75
Stir Fried Vegetables served with Soy Sauce and Rice

Risotto con finas hierbas y pomodoro seco € 15,50
Fine herb Risotto with sun dried tomatoes

Tagliatelle con Setas y queso parmesano € 15,50
Tagliatelle with wild mushrooms and parmesan cheese

POSTRES / desserts

| | |
|---|---------------|
| Tarta de Manzana de la Abuela” (Tarta Holandesa de Manzana, Helado de Vainilla y Nata) “Grandmother´s Apple Pie” (Dutch Apple Pie, Vanilla Ice Cream and Cream) | € 5,50 |
| Parfait de Pasa con Salsa de Frutas Bosque Passion Fruit Parfait with Caramel Sauce | € 5,50 |
| Crêpes Suzettes : Crêpes servido con Naranja, Grand Marnier y Helado de Naranja Crepes Suzettes : Pancakes served with Orange, Grand Marnier and Orange Sorbet | € 6,75 |
| Café Helados (Espresso, Helados de Vainilla, Tia Maria y Salsa de Caramelo) Ice Coffee (Espresso, Vanilla Ice Cream, Tia Maria and Caramel Sauce) | € 5,25 |
| Mousse de Grand Marnier con Helado de Naranja Grand Marnier Mousse with Orange Ice Cream | € 5,50 |
| Tabla de Queso Cheese Plate | € 7,50 |
| Copa Helado (varios sabores) con Nata Ice Cream (various flavours) with Cream | € 5,25 |
| Café (Piazza d’Oro) / Té ó infusiones Coffee (Piazza d’Oro) / Tea | € 2,00 |
| Café Descafeinado (Piazza d’Oro) Decaffeinated Coffee (Piazza d’Oro) | € 2,10 |
| Café Irlandés Irish Coffee | € 4,95 |
| Café Calypso Tia Maria Coffee | € 4,95 |

VINOS DE POSTRE / dessert wines

| | |
|--|---------------------|
| Maestro (Málaga, moscatel, dulce, 500 ml) | €12,50 |
| | copa / glass € 3,75 |
| Chateau Violet-Lamothe (sauternes, 375 ml) | €24,50 |
| | copa/ glass € 8,75 |

OPORTO / port wines

| | |
|-------------------|--------|
| Oporto Cruz Tawny | € 2,75 |
| Osborne 10 years | € 4,50 |

BRANDY ´S / brandies

| | |
|-----------------------------|--------|
| 103 | € 3,25 |
| Fundador | € 3,25 |
| Soberano | € 3,25 |
| Magno Reserva | € 3,95 |
| Torres 5 años Reserva | € 4,50 |
| Carlos I Gran Reserva | € 6,95 |
| Torres Jaime I Gran Reserva | €11,95 |

DIGESTIVOS / digestifs

| | |
|---------------------------|--------|
| Licor 43 | € 3,75 |
| Tia Maria | € 4,25 |
| Cointreau | € 4,25 |
| Amaretto | € 4,25 |
| Gran Marnier Rojo | € 4,50 |
| Baileys | € 4,25 |
| Crème de Menthe | € 3,75 |
| Crema Catalana | € 3,75 |
| Ponche Caballero | € 3,75 |
| Malibu | € 4,25 |
| Benedictine | € 4,25 |
| Pacharan Artesanal Artaiz | € 3,75 |
| Grappa | € 4,25 |
| Sambuca | € 4,25 |
| Drambuie | € 4,25 |
| Orujo con Hierbas | € 3,75 |
| Frangelico | € 4,25 |

Vinos Blancos

| | | | |
|--------------------------------|------------------|---------------------|--------|
| Colegiata | Malvasia | Toro | €11,75 |
| Campanas | Chardonnay/Viura | Navarra | €11,75 |
| Gran Bazán | Albariño | Rias Baixas | €26,50 |
| Chablis | Chardonnay | Bourgogne (Francia) | €31,50 |
| Pouilly-Fumé | Sauvignon Blanc | Loire (Francia) | €42,00 |
| Montespejo | Moscatel | Málaga | €10,75 |
| Fortius | Chardonnay | Navarra | €14,50 |
| Montal Blanco | Sauvignon Blanc | Rueda | €14,75 |
| Aura | Verdejo | Rueda | €14,25 |
| Liebefraumlilch | Riesling | Alemaña | €14,95 |
| Faustino V | Viura | Rioja | €13,75 |
| Sulayr | Macabeo | Almeria | €12,95 |
| Enate | Chardonnay | Somontano (Aragón) | €16,50 |
| Enate Fermentado En Barrica | Chardonnay | Somontano (Aragón) | €28,75 |

Vinos Rosados

| | | | |
|-------------------|--------------------|--------------------|--------|
| Colegiata | Tinta de Toro | Toro | €11,75 |
| Campanas | Garnacha | Navarra | €11,75 |
| Castillo de Olite | Garnacha | Navarra | €12,00 |
| Mateus | | Portugal | €10,25 |
| San Javier | Garnacha | Navarra | €12,50 |
| Faustino V | Var. Tempranillo | Rioja | €13,75 |
| Protos | Tempranillo | Ribera del Duero | €15,50 |
| Enate | Cabernet Sauvignon | Somontano (Aragón) | €16,75 |

Cavas / Champagnes

| | | |
|---------------------|---------------------|--------|
| Cava de la Casa | Brut | €16,25 |
| Juvé y Camps | Brut Nature Reserva | €29,50 |
| Juvé y Camps Rosado | | € |

Vinos Tintos / red wines

| Nombre/Name | Uva/Grape | Región/Region | Precio/Price | Año/Year |
|-------------------------|------------------------|----------------------|---------------------|-----------------|
| Campanas Crianza | Tempranillo/Cabernet | Navarra | €12,50 | 2005 |
| Fuente Victoria | Syrah | Alpujarra | €16,50 | 2006 |
| Fuente Victoria | Cabernet/Tempranillo | Alpujarra | €23,50 | |
| Fuente Victoria | Syrah/Tempranillo | Alpujarra | €23,50 | |
| Viña Alcorta Crianza | Tempranillo | Rioja | €15,50 | 2006 |
| Finca Valpiedra Reserva | Tempranillo | Rioja | €36,50 | |
| Azpilicueta Reserva | Temp./Mazuelo/Graciano | Rioja | €24,50 | 2005 |
| Marques de Caceres | Tempranillo | Rioja | €89,50 | 1995 |
| Gran Reserva | | | | |
| Conde de los Andos | Tempranillo | Rioja | €85,00 | 1995 |
| Picardo Reserva | Granacha/Tempranillo | Rioja | €16,50 | 2004 |
| Lan Crianza | Tempranillo | Rioja | €16,50 | 2005 |
| Pittacum | Tinta de Toro | Arganza | €45,00 | 2003 |
| Enate Reserva | Cab. Sauvignon | Somontano | €29,50 | 2003 |
| Protos Crianza | Tempranillo | Ribera del Duero | €29,50 | 2006 |
| Fuentespina | Tempranillo | Ribera del Duero | €15,50 | 2009 |
| Fuentespina Crianza | Tempranillo | Ribera del Duero | €23,25 | 2006 |
| Halana | Varios Uvas | Marruecos | €14,50 | 2006 |
| Frontera | Merlot | Chile | €16,75 | 2009 |
| Frontera | Cabernet Sauvignon | Chile | €16,75 | 2009 |