

MENÚ DE DIA: entrante, segundo, postre, agua, pan y vino blanco o tinto (1 bot. x 3 pax.)26,00€

Entrantes

Ensalada de tomate, queso mozzarella y tapenade de oliva negra	13,00
Lasaña casera de ternasco trufado al aroma de eneldo	14,00
Fideuá de marisco braseada con sepia, gambas y almejas	13,50

Segundos

Royal de solomillo con mousse de foie, bacon y salsa de boletus	12,90
Secreto a la parrilla sobre lecho de panaderas y salsa de Oporto	13,50
Lomos de merluza al orio de ajetes y olivas negras	12,90

Postres Caseros

Tarta de queso casera con base de galleta y frutas del bosque.....	5,90
Carpaccio de piña natural con licor de Kirch	5,90
Arroz con leche y canela	4,90

Carta

Arroz de bogavante con velouté de carabineros (Min. 2 personas)	Por persona	18,90
Chuletón de vaca a la parrilla (600 g.) con guarnición.....		23,90
Entrecot a la parrilla con patatas fritas y ensalada		16,50
Huevos rotos con jamón o foie y pimienta negra		11,50/13,50
Lubina braseada con wok de verduritas y reducción de balsámico		14,50
Costillas de ternasco con patatas fritas y ensalada.....		16,50
Escalope de pollo a la milanesa y patatas fritas		13,50
Parrillada de carne con patatas fritas y chimichurri (entrecot, churrasco, pincho, longaniza, chorizo y secreto)		15,90
Tabla de jamón ibérico 50% cebo y pan con tomate		13,90
Tabla de quesos variados		12,00
Surtido de croquetas de jamón y bacalao		12,00
Cheesburger de Angus (queso de cabra, huevo, cebolla caramelizada, mezclum)		13,60

Postres Carta

Coulant con chocolate caliente y helado	6,50
Profiteroles con nata y chocolate caliente	6,50
Degustación de postres caseros	9,50
Copa de helado carte D´Or 3 sabores	6,50
Brownie casero con almendras y helado	6,50
Puding casero de Baileys con almendra tostada y caramelo templado	5,90
Cuajada con miel	5,00

Pizzas al horno de Piedra

Pizza barbacoa	11,90
Pizza prosciutto (jamón y queso)	11,90
Pizza 4 quesos.....	11,90
Pizza de verdura grigliate	11,90

Sugerencias del día

Ensalada de tomate con ventresca de atún y cebolla tierna	14,00
Tequeños venezolanos con salsa tradicional (6 unidades)	12,00
Tallarines de calabacín con suave salsa de setas	12,00
Musaka de berenjena y bechamel vegetal	14,00
Nachos San Diego (con picadillo y queso cheddar)	7,90
Steak tartar de ternera	14,00
Hummus con crudités y tostaditas	11,00

Bodega

Pirineos 3404 D.O. Somontano	11,90
Pirineos 3404 D.O. Somontano MAGNUM 1,5 L	16,00
Azpilicueta crianza D.O. Rioja	14,00
Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja	15,00
Coto de Hayas Garnacha Centenaria D.O. Campo de Borja	16,00
Vino blanco Pirineos 3404 D.O. Somontano.....	10,00
Vino blanco verdejo D.O. Rueda	11,00
Vino blanco Pirineos Gewurztraminer	14,50
Vino blanco Pirineos Chardonnay	14,50
Vino rosado Montesierra D.O. Somontano	10,00

Raciones (Excepto en horario de menú de 13,45 a 15,30)

Patatas gajo especiadas con salsa brava.....	6,90
Rabas de calamar	7,90
Langostinos a la parrilla aromatizados con vodka	13,90
Sepia a la plancha con ajoaceite	13,90
Surtido de croquetas de jamón y bacalao.....	12,00
Chorizo o longaniza a la parrilla	7,90
Tiras de pollo estilo kentuky.....	7,90
Brocheta de verduras de temporada en tempura con salsa romescu	3,20
Aceitunas rellenas de anchoa	2,20
Berberechos al natural	11,00
Mejillones en escabeche	8,00
Navajas al natural	10,00



Muchas gracias por su visita.