

## Ensaladas

---



**Ensalada Mixta**

9 €



**Ensalada**

10



**Ensalada de cabra con miel y frutos secos**

12  
€



**Ensalada de Codorniz Escabechada**

11  
€



**Ensalada de cogollos con ventresca, anchoas y pimientos**

13  
€



**Ensalada de gambas y gulas**

12  
€



**Ensalada de jamón y micuit de pato con salsa de higos**

13  
€



**Ensalada de pochas y conejo escabechado**

11  
€



**Ensalada de puerros y vinagreta de mostaza**

13  
€



**Ensalada de salmón y sardinas ahumada con aceite de pistacho**

13  
€

## Dessert

---



**Flan de caramelo con nata**

5  
€

## Postres

---



**Helado de chocolate**

22



**Tarta de queso**

9

## Aperitivos

---



**Queso**

## Sopas

---



**Menudo**

## Pasta

---



**Espaguetis con sardinas**

7

## Pizza

---



**Pizza francesa**



**niebla**

## Vegetariano

---



**Frijoles**

## Guarniciones

---



**Patatas**

## Ensalada

---



**Ensalada con nueces pecanas**

## Snacks

---



**Croquetas**

10

## A la carte

---



**Torta**

## Cordero

---



**Cordero**

9

## Pescados

---



**Albóndigas de rape en salsa verde**

11  
€



**Bonito confitado a baja temperatura con cebolla caramelizada**

11  
€



**Bonito confitado a baja temperatura con pisto**

11  
€



**Chicharro escabechado con salmorejo**

11  
€



**Merluza a la romana**

17  
€

## Carne

---



**Asador**



**Solomillo con Salsa de Pimienta Negra**

20  
€

## Cacerolas

---



**Della Casa**

## Nigiri Sushi

---



**Toro**

## Vegetarische Tapas

---



**Croquetas Caseras**

7  
€

## Tapas

---



**REVUELTO DE MORCILLA CON PASAS Y PIÑONES**

11  
€



**Ensaladilla Rusa**

6 €



**Patatas Bravas**

10

## Fleisch - Schweinesteak

---



**Bife**

9

## Pescado y marisco

---



**Merluza a la Plancha**

17  
€

## Carnes

---



**Estofado de jabali**

17  
€



**Chuletitas de lechazo a la plancha**

18  
€



**Entrecot a la planca**

18  
€



**Entrecot con salsa de pimienta negra**

18  
€



**Entrecot con salsa de queso de cabrales**

18  
€



**Solomillo a la Plancha**

20  
€



**Solomillo con salsa de queso de cabrales**

195  
€

## Postres / Dessert

---



**Arroz con leche**

4  
€

## La Blanca-Steaks

---



**entrecot**

1

## Bread

---



**Pan**

## Postre

---



**Tarta de naranja con chocolate**

6  
€

## Vinos

---



**Vino de la Casa**

## Plato Principal

---



**Patitas de cordero**

12  
€

## Asados

---





**Pollo de Corral**

15  
€

## Entrantes

---



**Alubias de ibeas con chorizo**

8  
€



**Anchoas en salazón en cama de tomate natural**

12  
€



**Carpaccio de solomillo con micuit**

15  
€



**Cecina curada con aove**

13  
€



**Jamón ibérico 5 jotas cortado a mano**

20  
€



**Lengua escarlata de cerdo ibérico**

9  
€



**Lomo de sardina ahumada con aceite de pistacho**

12  
€



**SOPA DE PESCADO**

7  
€



**Surtido de escabechados**

18  
€



**Crepe de foie y manzana**

11  
€

## Para Empezar

---



**Revuelto de pisto**

11  
€

## Cafés & Bebidas Calientes

---



**Chocolate Blanco**

6  
€

## Verduras

---



**Alcachofas confitadas a baja temperatura con jamón**

13  
€



**Escalibada de berenjena con queso de cabra**

6  
€



**Puding de boletus**

13  
€

## Raciones

---



**Morcilla con Pimientos**

7  
€

## Meats

---



**Rabo de Novillo**

16  
€

## Postres Caseros

---



**Coulant de chocolate con natillas**

6  
€



**Crema de requesón con ciruelas pasas armagnac**

5  
€



**Manzana asada con salsa inglesa**

4  
€



**Mousse de yogur con frutas rojas**

5  
€



**Tarta de chocolate con natillas**

6  
€



**Tarta de frutos secos con helado de leche fresca**

6  
€



**Tarta de queso con salsa de mango**

5  
€



**Tiramisu con natillas y helado de cafe**

6  
€

## Café

---



**Café**

## Comida Española

---



**Berenjenas Rellenas de Carne**

13  
€

## Entrante

---



**Crujiente de bacalao**

14  
€



**Caracoles**

14  
€

## Segundos Especiales Caseros

---



**Cod Riojan Style**

15  
€

## Creps Dulces

---



**Platano Y Chocolate**

6  
€

## Platos de Temporada

---



**Albóndigas de ciervo con salsa de granadas**

15  
€



**Cangrejos**

11  
€



**Hamburguesa de ciervo con salsa de cerezas**

17  
€



**Liebre a la cazadora**

17  
€



**Perdiz de Tiro Escabechada**

18  
€



**Perdiz de tiro estofada**

18  
€

## Nuestros Platos de Caza

---



**Ragout de ciervo**

17  
€

## Tapas Mountain

---



**Callos**

8  
€

## Los platos de siempre que no se comen nunca

---



**Carrillada de novillo**

13  
€



**Confit de pato con frutas rojas**

12  
€



**Lechazo guisado con alcachofas**

17  
€



**Mano de cerdo con pisto y huevo escalfado**

13  
€



**Pichón de bress estofado**

16  
€



**Pimientos verdes rellenos de cecina con salsa d garbanzos**

13  
€

## Tulipas de helados artesanos

---



**Café con salsa de chocolate**

6  
€



**Chocolate con salsa de café**

6  
€



**Leche fresca con dulce de leche**

6  
€



**Limón con salsa de mandarina y piñones**

6  
€



**Mandarina con confitura de pétalos de rosa**

6  
€



**Manzana verde con salsa de cerezas**

6  
€



**Nata con salsa de toffe**

6  
€



**Regaliz con salsa de naranja**

6  
€



**Turrón con salsa de manzana y canela**

6  
€



**Vainilla con salsa de cerezas**

6  
€



**Violetas con salsa de rosas**

6  
€



**Yogur con frutas rojas**

6  
€

## Sin clasificar

---



**Sopa afgana**



**Postres**



**Miel**



**No contiene gluten**