

CARTA

• Ensaladas Templadas • Tempered Salads

- **Sinfonía de setas y queso Idiazabal al perfume de pesto** 14,50
Symphony of mushrooms and Idiazabal cheese on pesto perfume style
- **Carpaccio de bacalao con vieiras y caviar con pimienta rosa** 14,50
Codfish Carpaccio with scallop and caviar with pink pepper
- **De Lengua de cerdo ibérico con langostinos a la vinagreta** 14,50
Of tongue of Iberian pig with prawns to vinaigrette sauce
- **Festival de lechugas con tomate soleado y queso de cabra** 12,50
Lettuces festive with sunny tomato and goat's cheese
- **Centollo con alcachofas y crema de mostaza a la antigua** 14,50
Spideer crab with artichokes and mustard cream in the old style
- **Ensalada especial «La Reserva»** 14,50
Special salad «La Reserva»

• Platos del chef • Chef's Dish

- **Parrillada de verduras** 15,90
Mixed grill vegetables
- **Surtido de fritos** 14,90
Fried food assortment
- **Huevos de corral con trufa o gulas** 12,50
Farm eggs with truffle or gulas
- **Salteado de chipirones y langostinos** 16,50
Assortment of squid and prawns
- **Rodaballo con salsa de mostaza a la antigua y azafrán** 18,00
Turbot with mustard sauce in the old style and saffron
- **Chipirones rellenos en su tinta** 16,50
Stuffed squids in their ink
- **Bacalao «Dourado»** 18,00
Codfish «Dourado»
- **Taquitos de solomillo** 18,00
Sirloin bites
- **Corrillera con salsa de boletos** 14,50
Veal with mushrooms sauce
- **Chuletón de buey a la piedra (300 gr)** 14,50/p.
Ox chop on stone style (300 gr)
- **Cochinillo confitado al horno** 19,50
Sweetened piglet on furnace style

Especialidad de la casa (House speciality)

- **Cabrito al horno y arroces o paellas** Young goat on furnace and rice or paellas

• Degustación de tapas • Covers Tasting

- **Crema de quesos con langostino crocante** 2,50
Cheese cream with crunchy prawn
- **Foie a la plancha con mango y reducción de módena** 3,40
Foie on plate style with mango and modena reduction
- **Pimiento relleno de boletus con salsa de trufa** 3,40
Stuffed pepper of boletus with truffle sauce
- **Vieira gratinada «Reserva»** 3,50
Scallop gratin on oven style «Reserva»
- **Bacalao confitado con crujiente de jamón** 3,80
Codfish sweetened with ham craking
- **Pastel de kabrarroca con escaramujo** 2,50
Kabrarroca's cake with hip
- **Chipiron a la plancha con chistorra al aceite de pesto** 3,00
Squid on plate style with chistorra on oil's pesto style

• Degustación de Raciones • Rations Tasting

- **Setas con gulas** 6,50
Mushrooms with gulas
- **Alcachofas con berberechos** 7,50
Artichokes with cockles
- **Habitas con chipirones** 7,80
Bizarras with squids
- **Rabas de calamar con ali-oli** 5,40
Beef of squid with garlic and olive oil sauce
- **Puntillitas con padrón** 7,50
Fasler with padrón pepper
- **Chistorra a la sidra** 6,50
Chistorra on cider style
- **Chipirones a la plancha con jali-oli negro!** 6,80
Squid ring on iron style with black garlic and olive oil sauce!
- **Surtido de gratinados** 11,50
Tasting on oven way Assortment
- **Gambas al ajillo** 9,50
Shrimps on garlic style
- **Pulpo a la gallega** 14,50
galician octopus
- **Jamón de bellota** 20,00
Bellota's Ham (100gr.)

MENÚ

• Paellas y Arroces • Paellas and rices

- **Arroz de verduras**
Vegetables rice
- **Arroz de marisco**
Seafood rice
- **Arroz negro**
Black rice
- **Fideguá**
Fideua

Mínimo
2 personas
30 €

• Ensaladas Templadas • Tempered Salads

- **Sinfonía de setas y queso Idiazabal al perfume de pesto**
Symphony of mushrooms and Idiazabal cheese on pesto perfume style
- **Confit de pato y orejones con vinagreta de escaramujo**
Sweet of duck and ears with yearamujó's vinaigrette sauce
- **Carpaccio de bacalao con vieiras y caviar con pimienta rosa**
Codfish Carpaccio with scallop and caviar with pink pepper
- **De Lengua de cerdo ibérico con langostinos a la vinagreta**
Of tongue of Iberian pig with prawns to vinaigrette sauce
- **Festival de lechugas con tomate soleado y queso de cabra**
Lettuces festive with sunny tomato and goat's cheese

• Platos del chef • Chef's Dish

- **Corrillera con salsa de boletos**
Veal with mushrooms sauce
- **Chipirones rellenos en su tinta**
Squid stuffed in its red
- **Rodaballo al horno**
Turbot on furnace style
- **Chuletón de buey a la piedra (300 gr)**
Ox chop on stone style (300 gr)
- **Cabrito confitado al horno**
Young goat on furnace style

20 €

BODEGA

• Vinos Tintos • Red wines

- Pardina 13,50
- Vina Saiceda 13,50
- Coto de Hayas 13,50
- Laus 13,50
- Solar de Urbezo 13,50
- Borsao Selección 16,00
- Garnacha Centenaria 16,00
- Vina Aliberai 19,00
- Enate 19,00
- 801 19,00
- Longaz 20,00
- Pesquera 22,00
- Muga 24,00
- Fagus 25,00

• Vinos Rosados • Rose' wines

- Gran Feudo 12,00
- Crostissimo (Lambrusco) 12,00
- Vina Miedas 12,50
- Laus Merlot 14,00
- Care 14,00
- Pinori Lanansa 16,00

• Vinos Blancos • White wines

- Gran Feudo 12,00
- Laus Charonnay 14,00
- Palacios de Bornos Verdejo 14,00
- Pinori Lanansa 16,00
- Albariño Segrei 16,00
- Emina Crianza 18,00
- Matarromera C. R. 25,00

• Cavas y Champagnes •

- Grandin Brut 20,00
- Juve Camps reserva de familia 22,00
- Torello Brut Nature 22,00
- Taittinger Brut Reserva 40,00
- Comtes de Taittinger 125,00

POSTRES

• Helados • Ice Creams

- Melón 3,50 €
- Violeta 3,50 €
- Dulce de leche 3,50 €
Custard cream
- Queso de cabra 3,50 €
Cheese from goat's milk
- Crema de limón 3,50 €
Lemon cream
- Cactus con lima 3,50 €
Cactus with Lima
- Vainilla bourbon 3,50 €
Vanilla bourbon
- Chocolate blanco 3,50 €
White chocolate
- Fresa con trocitos 3,50 €
Strawberry with pieces
- Maracuya imperial 3,50 €
Imperial maracuya
- Chocolate guanaja 3,50 €
Chocolate guanaja
- Avellana a la antigua 3,50 €
Hazelnut to the old one
- Frutos rojos sin azúcar 3,50 €
Red fruits sugar free
- Chocolate con guindillas 3,50 €
Chocolate with chili
- Café expreso de Guatemala 3,50 €
Express coffee of Guatemala
- Yogurt búlgaro con grosella 3,50 €
Bulgarian yogurt with currant
- Limon verde con jengibre fresco 3,50 €
Fresh green lemon with ginger

Combiné usted mismo nuestros sabores

• Pastelería y Chocolates • Pastries & chocolates

- Degustación de chocolates de la casa 4,50 €
Chocolate tasting of house
- Volcán de chocolate caliente 4,50 €
Chocolate volcano hot
- Mousse de coco y crema 4,00 €
Coco and cream mousse
- Dulce de frambuesa 4,00 €
Raspberry sweet
- Suave de mandarina y komkoy 4,00 €
Smooth of mandarins and komkoy
- Crujiente con crema de limón 4,50 €
Crunchy with lemon cream
- Selva negra 4,50 €
Black Forest
- Gin fizz (mousse de ginebra, gelatina de tónica) 4,50 €
Gin fizz (mousse of gin, tonic gelatin)
- Sushi (corazón y exterior envuelto con crujiente de avellanas, frambuesa y arroz al chocolate blanco) 4,50 €
Sushi (heart and outside surrounded with hazelnut's crunchy, raspberry and rice to white chocolate)



cafeteria
RESTAURANTE