








VINOS

TINTOS

 Laetus (joven)	1,00€	7,60€
 Mocete (joven M. Carbónica)		8,90€
 Laetus (crianza)	1,80€	12,60€
 Real Rubio (crianza)		14,90€
 Conde Real Agrado (crianza)		14,90€
 Fincas Manzanos (crianza)		15,90€
Fernández de Piérola (crianza)		16,80€
Tobelos (crianza)		17,90€
 Fincas de Azabache (crianza)		17,90€
 La Montesa (crianza)		19,50€
Don Jacobo (reserva)		19,50€
Viña Alberdi (crianza)		19,50€
Muga (crianza)		23,20€

BOTELLAS DE 50cl.

 Conde Real Agrado (crianza)		8,90€
--	--	-------

BLANCOS

Moscato (dulce)		9,20€
Frizzante (espumoso)		10,90€
Ramón Bilbao (verdejo)	1,80€	12,60€
 Fincas de Azabache		14,50€
Lagar de cervera (albariño)		15,90€

ROSADOS

 Ilurce	1,50€	10,90€
Excellens		12,20€

ESPUMOSOS

Benjamín		3,50€
Benito Escudero, Dioro Baco		16,80€
Möet & Chandon		42,00€



Disfruta de nuestros vinos Denominación Rioja Oriental
RESTAURANTE ADHERIDO

MENÚ PICABEA (a partir de 2 personas)

3 PRIMEROS A ELEGIR (al centro)

Cecina de ternera D.O. León con parmesano
y aceite del trujal

Ensalada de queso de cabra con pasas y nueces

Jamón Ibérico

Langostinos salvajes a la plancha

Croquetas caseras de jamón ibérico

Saquitos de marisco

SEGUNDOS A ELEGIR

Chuletillas de cordero con patatas fritas y verduras
Entrecot de vacuno mayor con patatas fritas y verduras

Carrilleras de ternera al vino tinto

Bacalao a la riojana tradicional

Merluza de anzuelo al estilo Orio

PLATOS CON SUPLEMENTOS 6€

Solomillo de vacuno mayor con patatas fritas y verduras

POSTRES

Tarta de queso o café

Agua

22€

(por persona)

IVA incluido



Modifica el plato a tus necesidades