

## NUESTROS

### APERITIVOS

<b>Boquerones en vinagre caseros con olivas</b>	<b>5,50</b>
<i>Seitons en vinagre casolans amb olives</i>	
<b>Piparras vascas en vinagre con surtido de olivas</b>	<b>3,75</b>
<i>"Piparras" bitxo basc en vinagre amb assortiment d'olives</i>	
<b>Gilda de anchoa de la casa, con su piparra y pimiento del piquillo</b>	<b>4,00</b>
<i>Gilda d'anxova de la casa, amb la seva piparra, i pebrot del piquillo</i>	
<b>Surtido de olivas aliñadas conservas La Ribera</b>	<b>3,25</b>
<i>Barreja d'olives alinyades conserves La Ribera</i>	
<b>Montadito de chistorra de Navarra con pimiento del Padrón</b>	<b>3,75</b>
<i>Barqueta de xistorra de Navarra amb pebrot del Padrón</i>	
<b>Nuestras clásicas patatas paja fritas</b>	<b>3,75</b>
<i>Les nostres patates palla fregides</i>	

### COMBINADOS

**Boquerones en vinagre  
con olivas + Vermuth  
casero de Reus**  
4,25

**Pincho de chistorra con  
pimiento del Padrón +  
Caña**  
4,25

**Gilda de anchoa  
+  
Txakoli**  
5,75

### CAPRICHOS PARA PICAR

<b>Anchoas de Santoña y pan de coca tostado con tomate (4 ó 8 filetes)</b>	<b>8,50/17,00</b>
<i>Anxoves de Santoña i pa de coca torrat amb tomàquet</i>	
<b>Jamón ibérico de bellota y pan de coca tostado con tomate (50/100 gr)</b>	<b>12,00/24,00</b>
<i>Pernil ibèric de gla i pa de coca torrat amb tomàquet</i>	
<b>Mini brocheta de champiñón y gambas a la plancha con cebolla caramelizada</b>	<b>5,20</b>
<i>Mini broqueta de xampinyó i gambes a la planxa amb ceba caramel·litzada</i>	
<b>Pimientos del Padrón fritos y con sal Maldón</b>	<b>8,00</b>
<i>Pebrots del Padró fregits i amb sal Maldón</i>	
<b>Croqueta casera de rustido o de bacalao o de setas, por unidades a escoger</b>	<b>2,25/ud.</b>
<i>Croqueta casolana de rostit o bacallà o bolets, per unitats a escollir</i>	
<b>Croqueta casera melosa de gambas o de jamón ibérico</b>	<b>2,75/ud.</b>
<i>Croqueta casolana melosa de gambes o de pernil ibèric</i>	
<b>Surtido de croquetas caseras (6 unid.) de bacalao, setas y rustido</b>	<b>12,00</b>
<i>Assortit de croquetes casolanes (6 unitats) de bacallà, setes i rostit</i>	
<b>Calamares a la romana al estilo tradicional con mayonesa (platillo/ración)</b>	<b>9,00/18,00</b>
<i>Calamars a la romana a la manera de sempre con maionesa</i>	

NUESTROS

## ENTRANTES

Platillo/Ración

<b>Cogollitos de Tudela a la vinagreta de mostaza con nueces, virutas de queso parmesano y tomate cherry</b>	<b>11,00</b>
<i>Cabdells de Tudela a la vinagreta de mostassa amb nous, encenalls de formatge parmesà i tomàquet cherry</i>	
<b>Ensalada de tomate de temporada con cebolla, atún aliño de olivada y anchoas de Santoña</b>	<b>13,90</b>
<i>Amanida de tomaquet de temporada amb ceba, tonyina, olivada i anxoves de Santonya</i>	
<b>Ensalada de aguacate con gambas y lecho de crudités</b>	<b>14,00</b>
<i>Amanida d'avocat i gambes amb llit de crudités</i>	
<b>Revoltillo de setas de cardo y colas de gambas</b>	<b>8,00/14,50</b>
<i>Remenat de Girgoles i cues de gambes</i>	
<b>Revoltillo de ajetes, espárragos verdes y taquitos de jamón ibérico</b>	<b>7,00/13,00</b>
<i>Remenat d'alls tendres, espàrrecs verds i pernil ibèric</i>	
<b>Huevos a la riojana (huevos al plato con salsa de tomate, pimiento y chorizo)</b>	<b>10,50</b>
<i>Ous a la riojana (ous al plat amb salsa de tomàquet, pebrot i xoriço)</i>	
<b>Espaguetis con salsa clásica a escoger</b>	<b>9,00</b>
<i>Espaguetis amb salsa clàssica a escollir</i>	
<b>Raviolis rellenos de setas variadas con mantequilla a las finas hierbas</b>	<b>12,50</b>
<i>Raviolis farcits de bolets amb mantega a les fines herbes</i>	

---

**Caparrones a la Riojana (alubias pintas de Logroño), estofadas y servidas con sus sacramentos y guindillita**

*Caparrones a la Riojana (alubias pintas de Logroño), estofadas y servidas con sus sacramentos y guindillita*

**platillo 8,50 | ración 12,00**

**Pimientos del piquillo rellenos de pescado y gratinados**

*Pimientos del piquillo rellenos de pescado y gratinados*

**2 pimientos 8,00 | 4 pimientos 13,50**

---

**RECOMENDACIONES DEL DIA**

## DE LA MONTAÑA

<b>El solomillo de ternera de Gerona a la salsa Café Paris tradicional</b> <i>El filet de bedela de Girona a la salsa Cafè de Paris tradicional</i>	<b>25,40</b>
<b>Solomillo de ternera de Gerona a la plancha</b> <i>Filet de vedella de Girona a la planxa</i>	<b>22,80</b>
<b>Escalopa de ternera a la milanesa</b> <i>Escalopa de vedella a la milanesa</i>	<b>14,50</b>

---

**Cabrito asado al estilo del norte en su propio jugo con ajito y tormillo**  
*Cabrit rostit al estil del nord amb el seu propi suc amb all i farigola*  
**Pierna 28,00/ Espalda 32,00**

**Las costillitas de cabrito rebozadas a la milanesa con su guarnición**  
*Les cotelletes de cabrit arrebossades a la milanesa amb la seva guarnición*  
**22,00**

---

Nuestras carnes vienen acompañamos con patatas paja y berenjena en tempura

## DEL MAR

<b>Lomo de bacalao extra a la riojana con salsa de tomate natural y pimiento del piquillo</b> <i>LLom de bacallà extra a la riojana amb salsa de tomàquet natural i pebrot del piquillo</i>	<b>23,50</b>
<b>Lomo de bacalao extra al "all cremat" con colas de gambas</b> <i>LLom de bacallà extra al all cremat amb cues de gambes</i>	<b>25,80</b>
<b>Cazuela de colas de gambas (200gr) al ajillo ligeramente picantes</b> <i>Cassoleta de cues de gambes (200 gr) amb allada i una mica picants</i>	<b>21,00</b>

---

**Cocochas de bacalao al pil pil en su punto picante**  
*Cocotxes de bacallà al pil pil en el seu picant*  
**24,00**

---

## RECOMENDACIONES DEL DIA

Todos nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos.  
Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal de sala.

## VINOS BLANCOS

	Copa/ Botella
<b>Martínez La Cuesta</b> 100% Tempranillo <b>D.O. Rioja</b>	<b>18,75</b>
<b>La Cruceta</b> Bodega Malón de Echaide 100% Viura <b>D.O. Navarra</b>	<b>13,75</b>
<b>HIRUZTA</b> Txakoli 100% Ondarrabi zuri <b>D.O. Getaríalo Txakolina</b>	<b>4,00/17,50</b>
<b>D.O. Rueda</b>	
<b>Marqués de Irún</b> Verdejo	<b>4,00/16,00</b>
<b>Viña Mayor</b> Verdejo	<b>18,25</b>
<b>LAUS</b> Chardonnay crianza <b>D.O. Somontano</b>	<b>18,75</b>
<b>La Clau</b> Muscat d'Arché Pagès afrutado <b>D.O. Empordà</b>	<b>18,25</b>

## VINOS ROSADOS

	Copa/ Botella
<b>La Cruceta</b> Bodega Malón de Echaide <b>D.O. Navarra</b> 100% garnacha	<b>4,00/13,75</b>
<b>Cara Nord</b> <b>D.O. Conca de Barberà</b> 100% Trepát	<b>18,90</b>
<b>Mustillant</b> Bodega Gramona <b>D.O. Penedés</b> Syrah y merlot	<b>17,25</b>

## VINOS TINTOS

	Copa/ Botella
<b>D.O. Rioja</b>	
<b>Heredad Ugarte</b> Tempranillo y garnacha ½ botella	<b>4,50/21,50</b> <b>13,50</b>
<b>Martínez Lacuesta</b> 100% Tempranillo	<b>5,00/21,00</b>
<b>Viña Herminia reserva</b> Tempranillo y garnacha	<b>23,50</b>
<b>D.O. Costes del Segre</b>	
<b>Castell del Remei</b> Cabernet sauvignon y merlot	<b>20,25</b>
<b>D.O. Montsant</b>	
<b>Blau</b> CELLERS CAN BLAU Carignan y syrah	<b>4,50/20,00</b>
<b>D.O. Ribera del Duero</b>	
<b>Viña Mayor</b> Tempranillo	<b>21,20</b>

## CAVA

½ botella <b>Marta</b> Brut Nature Reserva	<b>15,00</b>
<b>Jane Ventura</b> Brut Nature Reserva	<b>19,80</b>
<b>Gramona Imperial</b> Brut Nature Gran Reserva	<b>28,85</b>