

MENÚ CACHOPO

PARA 2 PERSONAS

1 Entrante a Elegir

Ensaladilla Rusa con Langostinos, Ventresca y Piparras

Ensalada César con Queso Parmesano y Pollo Crujiente

Ensalada de Tomate Rosa, Burrata, Aguacate y
Vinagreta Balsámica

1 Cachopo a Elegir

Cachopo de Ternera Relleno de Cecina, Queso de Rulo
de Cabra y Cebolla Caramelizada

Cachopo de Ternera Relleno de Foie, Champiñones
Trufados, Queso Danés y Jamón

Cachopo de Ternera Relleno de jamón Ibérico y Queso
de Tetilla D.O.

Cachopo de Ternera Relleno de Jamón de Bodega,
Queso de Arzúa Ulloa D.O. y Pimientos de Piquillo Cristal

2 Postres a Elegir

Torrija de Pan Brioche Caramelizada con Chocolate
Blanco, Naranja y Helado de Leche Merengada

Tarta de Queso con Helado de Queso Idiazabal

Smoothie de Fresa y Plátano

PRECIO. . . 48€ (24 X persona)
(bebida no incluida)

MENÚ CARNÍVORO

PARA 2 PERSONAS

1 Entrante a Elegir

Huevos Rotos con Chistorra de Arbizu

Tortilla de Bacalao

Ensalada de Brotes Tiernos con Queso de Rulo, Carne de Membrillo, Nueces de Pecan y Vinagreta de Miel

1 Segundo Plato a Elegir

1 Chuletón de Vacuno Mayor de la Finca con Patatas y Piquillo (500gr)

1Kg de Costilla de Cerdo Asada a Baja Temperatura con Patatas y Cebolla Caramelizada

2 Postres a Elegir

Sorbete de Piña

Tarta de Queso con Helado de Queso Idiazabal

Torrija de Pan Brioche Caramelizada con Chocolate Blanco, Naranja y Helado de Leche Merengada

Smoothie de Kiwi y Mango

Panchineta Rellena de Crema con Chocolate Caliente

PRECIO. . . 52€ (26€ X persona)
(bebida no incluida)

MENÚ ARAGONÉS

PARA 2 PERSONAS

1 CENTRO A ELEGIR

Ensalada de Tomate Rosa, Cebolla Dulce y
Aceitunas del Bajo Aragón

Huevos Rotos con Longaniza y Pimientos de
Cristal

Migas de Pastor con Panceta, Chorizo
Picantito y Huevos Fritos

PLATO PRINCIPAL PARA COMPARTIR

Paletilla de Ternasco Asada a Baja
Temperatura con Patatas Panaderas
(1000/1200 gr aproximadamente)

2 POSTRES A ELEGIR

Torrija de Pan Brioche Caramelizada con
Chocolate Blanco, Naranja y Helado de
Leche Merengada

Sorbete de Piña

PRECIO. . . 60€ (30€ X comensal)
(bebida no incluida)

PARA PICAR

Chipirones a la Plancha con Patatas Panaderas, Padrones y Majadito de ajo y Perejil	15€	Jamón Ibérico de Cebo de Campo (100gr)	19€
Aros de Calamar a la Andaluza	10.50€	Chapatina Tostada con Tomate	2€
Patatas Bravas	9.50€	Selección de Quesos con Membrillo Artesano y Nueces de Pecan	19€
Torrezno de Soria	4.50€	Tortilla de Bacalao de Sidrería	14€
Chipirones a la Andaluza con Padrones	16€	Verduritas en Tempura con Salsa Romesco	10.50€
Chistorra de Arbizu con Patatas Fritas	11.50€	Esqueixada de Bacalao	16€
Longaniza Oreada de Fuentes con Patatas Fritas	11.50€	Yemas de Espárragos de Navarra con Pimientos de Cristal, Ventresca de Bonito y Mahonesa de Aceituna Verde	18€
Morcilla de Burgos con Patatas Fritas	11.50€	Tacos de Solomillo de Vacuno Mayor de la Finca al Ajillo con Piquillo Cristal y Patatas fritas	29€
Madeiras Fritas con Majadito de Ajo y Perejil	11€	Corazones de Alcachofa Confitadas con Ajo y Jamón	15€
Oreja de Cerdo Frita	11.50€	Puntillas a la Andaluza	14€
Huevos Rotos con Jamón Ibérico	12.50€	Croquetones de Jamón (4 unidades)	10€
Huevos Rotos con Chistorra de Arbizu	12.50€	Migas de Pastor con Longaniza, Huevos Fritos y Uva	12€
Huevos Rotos con Gulas y Gambas	14.50€	Cocochas de Merluza a la Romana con Verduritas Confitadas	18€
Langostinos al Ajillo	13.50€	Ensaladilla Rusa con Ventresca, Langostinos y Piparras	14€
Tacos de Bacalao a la Andaluza con Verduritas Confitadas	22€		
Tortilla de Patata Rellena de Sobrasada y Queso Brie	14€		
Tortilla de Patata Rellena de Jamón Batido	14€		
Tortilla de Patata Rellena de Queso de Rulo y Cebolla Caramelizada	14€		

CHAPATINAS

- C. de Jamón Ibérico con Tomate
4.50€
- C. de Sobrasada y Queso Brie
5.50€
- C. de Calamares Bravos
6.50€
- C. de Bonito, Piquillo y Anchoas
6.90€

PARA LOS NIÑOS

Pechugas de Pollo en Panko con Patatas
9.50€

ENSALADAS

A detailed black and white line drawing of a shallot, showing its bulbous shape and the pointed ends of the leaves.

Ensalada de Brotes Tiernos con Queso de Rulo, Membrillo Artesano, Nueces de Pecan, Jamón Ibérico y Vinagreta de Miel 16€

Bonito con Cebolla Dulce y Piquillo 15€

Ensalada de Burrata con Tomate Rosa, Aguacate. Anchoas y Vinagreta Balsámica 18€

Ensalada César con Croutons de Pan, Crujiente de Pollo y Queso Parmesano 15€

Esqueixada de Bacalao 16€

Ensalada de Tomate Rosa, Bonito, Cebolla Dulce y Boquerones 16€

Ensalada de Brotes Tiernos, Tomate, Ventresca de Atún, Yemas de Espárragos y Cebolla Dulce 16€

Yemas de Espárragos de Navarra con Pimientos de Cristal, Ventresca de Bonito y Mahonesa de Aceituna Verde 18€



C NUESTRAS **CARNES**

Chuletón de Vacuno Mayor de la Finca con Patatas y Piquillo (500gr aprox)	29€
Solomillo de Vacuno Mayor de la Finca con Patatas y Piquillo (250gr)	29€
Tacos de Solomillo de Vacuno Mayor de la Finca al Ajillo con Piquillo Cristal y Patatas fritas	29€
Paletilla de Ternasco Asada a Baja Temperatura (1.200gr aprox., por lo que aconsejamos compartirla entre 2 comensales)	45€
Costilla de Cerdo Asada a Baja Temperatura con Cebolla Caramelizada (1 Kg)	26€
Cachopo de Ternera Relleno de Cecina, Queso de Rulo de Cabra y Cebolla Caramelizada	27€
Cachopo de Ternera Relleno de Foie, Champiñones Trufados, Queso Danés y Jamón	27€
Cachopo de Ternera Relleno de Jamón Ibérico y Queso de Tetilla D.O.	27€
Cachopo de Ternera Relleno de Jamón de Bodega, Queso Arzúa Ulloa D.O. y Pimientos de Piquillo Cristal	27€

P NUESTROS **PESCADOS**


Tacos de Bacalao con Pimiento Verde y Cebolla	19€
Cocochas de Merluza a la Andaluza con Pimiento Morrón Asado	18€
Sepia a la Plancha con Ali Oli	16€
Lomo de Lubina al Estilo Orio con Patatas Panaderas, Verduritas y Trigueros	26€
Anchoas a la Andaluza con Mix de Lechuga	15€
Medallones de Merluza a la Romana	18€





¿Algo dulce?
nuestros postres

Torrija de Pan Brioche Caramelizada con Chocolate Blanco, Naranja y Helado de Leche Merengada	6.50€
Tarta de Queso con Helado de Queso Idiazabal	6.50€
Panchineta de Hojaldre y Almendras Rellena de Crema con Chocolate Caliente	6.50€
Coulant de Chocolate Negro con Helado de Vainilla	6.50€
Coulant de Chocolate Blanco con Helado de Melocotón y Maracuyá	
Tarta al Whisky	6.50€
Trufas Heladas	6.50€
Helado de Melocotón con Salsa de Maracuyá	6.50€
Helado de Huevo Kinder	6.50€
Smoothie de Kiwi y Mango	6.50€
Smoothie de Fresa y Plátano	6.50€



asador Guetaria

CARTA DE VINOS



TINTOS

D.O. Rioja

- Heras Cordón 19,00€
- Beronia Edición limitada 19,50€
- Azpilicueta Origen 22,00€
- Muga Crianza 26,00€
- Viña Tondonia 43,00€
- Ramón Bilbao Crianza 17,00€

D.O. Ribera del Duero

- Finca Resalso – Emilio Moro 19,00€
- Emilio Moro 27,00€
- Pesquera Crianza 29,00€
- Malleolus 37,00€
- Tr3smano 38,00€

D.O. Somontano

- Viñas del Vero Crianza 17,00€
- La Miranda de Secastillas 18,00€
- Viñas del Vero Gran Vos 24,00€

D.O. Cariñena

- Care Garnacha Nativa 16,00€
- Care Cariñena Nativa 16,00€
- Care Bancales 20,00€

D.O. Campo de Borja

- Prados Colección Garnacha 20,50€
- Prados Colección Syrah 20,50€

D.O. Calatayud

- Langa Classic Garnacha Centenaria 17,00€

El Vino del Desierto

- Sed 25,00€

BLANCOS

D.O. Somontano

- Viñas del Vero Chardonnay 17,00€
- Viñas del Vero Savignon Blanc 18,00€
- Viñas del Vero Gewürztraminer 19,00€

D.O. Rias Baixas

- Martín Códax (Albariño) 20,00€

D.O. Rueda

- Carraviñas (Verdejo) 16,00€

V.T. Extremadura

- Habla de Ti... 22,00€

El Vino del Desierto

- Duna 25,00€

ROSADOS

D.O. Cariñena

- Las Margas (Vidadillo) 18,00€

CAVAS Y CHAMPAGNE

D.O. Cavas

- Reyes de Aragón Brut Nature 16,00€
- Comte Subirats Brut Nature 16,00€
- Conde de Haro Brut 22,00€

