

Para empezar...

	Ración	½ Ración
<i>Setas de temporada</i>	22.00 €	11.00 €
<i>Morcilla de Burgos</i>	10.00 €	6.00 €
<i>Chistorra</i>	10.00 €	6.00 €
<i>Croquetas caseras de jamón</i>	12.00 €	8.00 €
<i>Jamón ibérico de bellota</i>	26.00 €	13.00 €
<i>Lomo ibérico de bellota</i>	25.00 €	13.00 €
<i>Queso curado de oveja</i>	16.00 €	10.00 €
<i>Riñones de lechal a la parrilla (6 piezas)</i>	20.00 €	10.00 €
<i>Mollejas de cordero lechal</i>	20.00 €	10.00 €
<i>Revuelto de morcilla con frutos secos</i>	14.00 €	8.00 €
<i>Revuelto de setas con ajetes y jamón</i>	14.00 €	8.00 €
<i>Gambas blancas de Huelva</i>	28.00 €	-
<i>Almejas fina a la sartén</i>	22.00 €	-
<i>Pimientos de piquillo rellenos de Bacalao</i>	18.00 €	10.00 €
<i>Anchoas del Cantábrico</i>	24.00 €	-
<i>Salmón marinado al eneldo</i>	20.00 €	12.00 €

Ensaladas de nuestra Huerta

<i>Ensalada de la Huerta (1 pers.)</i>	8.00 €
<i>Ensalada mixta (1 pers.)</i>	12.00 €
<i>Cogollos de Tudela con ventresca de bonito</i>	14.00 €
<i>Ensalada de pimientos asados con ventresca</i>	14.00 €
<i>Ensalada de Perdiz escabechada</i>	18.00 €
<i>Ensaladilla Rusa con bonito</i>	14.00 €

Sopas y verduras

<i>Caldo casero</i>	6.00 €
<i>Sopa Castellana</i>	8.00 €
<i>Espárragos de Navarra con mayonesa</i>	14.00 €
<i>Espárragos Trigueros con sal Maldon</i>	12.00 €
<i>Parrillada de Verduras</i>	15.00 €
<i>Habitas con Jamón picado</i>	14.00 €

Pescado

<i>Lubina salvaje al gusto</i>	22.00 €
<i>Tronco de Merluza de pincho</i>	22.00 €
<i>Cogote de Merluza de pincho</i>	22.00 €
<i>Kokotxas de Merluza en salsa verde</i>	27.00 €
<i>Lenguado al gusto</i>	24.00 €
<i>Lomo de Bacalao al gusto</i>	22.00 €
<i>Arroz con Bogavante (2 personas)</i>	50.00 €

Carne

<i>Chuletitas de lechal</i>	22.00 €
<i>Chuletón de Vaca Vieja Gallega (2 personas)</i>	55.00 €
<i>Entrecotte de Vaca Vieja Gallega</i>	22.00 €
<i>Solomillo de Vaca Vieja Gallega</i>	24.00 €
<i>Rabo de Toro al vino tinto</i>	20.00 €
<i>Steak Tartare de Solomillo</i>	26.00 €

Asados en horno de leña artesanal

acompañado de patatas panaderas

<i>Ración de Cordero lechal</i>	24.00 €
<i>¼ de Cordero lechal (2 personas)</i>	48.00 €
<i>Ración de Cochinillo</i>	24.00 €
<i>¼ de Cochinillo(2 personas)</i>	48.00 €

Postres

<i>Leche Frita casera con canela</i>	6.00 €
<i>Filloas rellenas de crema con base de chocolate</i>	7.00 €
<i>Tarta Alaska (2 pers min)</i>	10.00 €/per
<i>Souffle con nata y chocolate</i>	7.00 €
<i>Piononos de Granada</i>	6.00 €
<i>Flan casero con nata</i>	5.00 €
<i>Tarta al Whiskey</i>	6.00 €
<i>Sorbete de limón al cava</i>	6.00 €
<i>Zumo de Naranja natural</i>	5.00 €
<i>Creps suzette</i>	9.00 €
<i>Peras al Vino tinto</i>	6.00 €
<i>Postres surtidos (2 pers min)</i>	7.00€/per
<i>Fruta del tiempo</i>	6.00 €
<i>Helados</i>	6.00 €

Bebidas

<i>Refrescos</i>	3.00 €
<i>Gran Copa de cerveza</i>	3.00 €
<i>Agua mineral 1l</i>	3.00 €
<i>Agua mineral ½ l</i>	2.00 €

PAN Y ENTRANTES 1.50 €

**I.V.A INCLUIDO EN LOS PRECIOS
EXISTEN HOJAS DE RECLAMACIONES**

CARTA DE VINOS DEL ASADOR ORGAZ

Vinos de la Ribera del Duero



<i>Tinto de la casa</i>	18.00 €
<i>Condado de Haza</i>	22.00 €
<i>Protos crianza</i>	25.00 €
<i>Pesquera crianza</i>	27.00 €
<i>Emilio del moro</i>	28.00 €
<i>Arzuaga</i>	30.00 €
<i>Dehesa de los Canonigos</i>	28.00 €
<i>Matarromera</i>	30.00 €
<i>Peñalosa</i>	18.00 €
<i>Aalto</i>	40.00 €
<i>Pago de los Capellanes crianza</i>	32.00 €
<i>Prado Rey crianza</i>	24.00 €
<i>Pago de Carraovejas crianza</i>	40.00 €
<i>½ Prado rey crianza</i>	16.00 €
<i>Tarsus Crianza</i>	24.00 €
<i>Viña Pedrosa Crianza</i>	30.00 €
<i>Portia crianza</i>	24.00 €

Vinos reservas de la ribera del Duero

<i>Viña Pedrosa Reserva</i>	40.00 €
<i>Tarsus Reserva</i>	32.00 €
<i>Pago de los Capellanes Reserva</i>	40.00 €
<i>Prado Rey reserva</i>	38.00 €
<i>Valbuena Vega Sicilia</i>	130.00 €
<i>Vega Sicilia Único</i>	350.00 €

Vinos de la tierra de Castilla y León

<i>Mauro</i>	35.20 €
<i>Mauro Vendimia Selección</i>	66.00 €
<i>Mauro Terreus</i>	88.00 €

Vinos de la Rioja

<i>Vino Rioja de la casa</i>	18.00 €
<i>Campillo crianza</i>	22.00 €
<i>Cune crianza</i>	20.00 €
<i>Marques de Cáceres</i>	20.00 €
<i>Muga crianza</i>	26.00 €
<i>½ Marques de Cáceres</i>	12.00 €
<i>½ Cune</i>	9.00 €
<i>½ Viña Ardanza</i>	18.00 €

Vinos Reservas de la Rioja

<i>Marques de Cáceres reserva</i>	28.00 €
<i>Viña Ardanza reserva</i>	32.00 €
<i>Imperial</i>	32.00 €

Vinos Grandes Reservas de la Rioja

<i>Gaudium</i>	48.00 €
<i>Rioja alta 904</i>	50.00 €
<i>Rioja alta 890</i>	75.00 €

Vinos de otras denominaciones

<i>Habla del Silencio</i>	20.00 €
<i>Vinculo</i>	20.00 €
<i>Finca de la Estacada</i>	18.00 €

Vinos de Toro

<i>San Roman</i>	35.00 €
------------------	---------

Vinos Blancos

<i>Blanco de la casa</i>	18.00 €
<i>Finca Garabelos (Albariño)</i>	22.00 €
<i>Lagar de Cervera (Albariño)</i>	22.00 €

Vinos Rosados

<i>Prado Rey (Rosado de la casa)</i>	18.00 €
<i>Cigales</i>	18.00 €

Cavas

<i>Cava de la casa</i>	18.00 €
<i>Codorníu Brut Nature</i>	20.00 €
<i>Juve y Camp rsva.familia</i>	30.00 €
<i>Moët Chandon</i>	55.00 €
<i>G.H.MUMM</i>	50.00 €
<i>Don Perigon</i>	192.50 €

