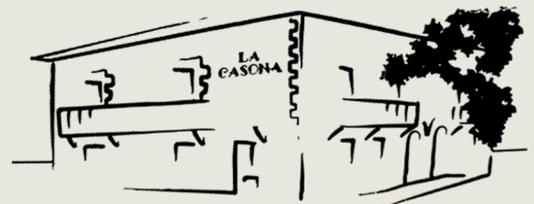


# carta menú



BÁSICAMENTE, EL ASUNTO CONSISTE EN ESTAR A LA ALTURA POÉTICA DE LAS CIRCUNSTANCIAS

LA  
CASONA



## *entrantes*

<b>Lechuga crispilla con cebollica fresca</b>	<b>7,90€</b>
<b>Ensalada mixta</b>	<b>11,30€</b>
<b>Cogollos de Tudela con ventresca</b>	<b>10,80€</b>
<b>Ensalada de pato</b> - Con lollo rosa, foie mi-cuit, mollejitas rustidas...	<b>12,10€</b>
<b>Jamón de bellota</b> - Con su panico con tomate	<b>26,00€</b>
<b>Chorizos a la sidra</b>	<b>8,90€</b>
<b>Relleno de la casa con tomate</b>	<b>8,60€</b>
<b>Tortilla de bacalao</b>	<b>10,90€</b>
<b>Pimientos del piquillo a la brasa</b> - Ecológicos D.O. Navarra	<b>10,90€</b>
<b>Revuelto de hongo beltza</b>	<b>18,60€</b>

## *de cuchara*

<b>Sopa de pescado</b>	<b>9,60€</b>
<b>Alcachofas salteadas</b> - Con jamón de bellota	<b>16,10€</b>
<b>Alubias negras de Gabarderal</b> - Con guindillas, morcilla y berza	<b>13,90€</b>

## pescado fresco de mar

<b>Merluza de anzuelo a la brasa</b>	<b>24,70€</b>
<b>Cogote a la brasa (2 raciones)</b>	<b>48,00€</b>
<b>Bacalao a la brasa - Con verduritas y patata a la brasa</b>	<b>24,30€</b>
<b>Rape de anzuelo a la brasa</b>	<b>23,70€</b>
<b>Lubina a la brasa (2 raciones)</b>	<b>43,70€</b>
<b>Besugo salvaje a la brasa (2 raciones)</b>	<b>SPM</b>
<b>Rodaballo salvaje a la brasa (2 raciones)</b>	<b>SPM</b>

## carnes a la brasa

<b>Costillas de lechazo (ración)</b>	<b>17,20€</b>
<b>1 kilo de Costilla de lechazo - Con sus pataticas caseras</b>	<b>47,00€</b>
<b>Txuletón de vaca (cada 100 gr. / mín. 600 gr.)</b>	<b>5,10€</b>
<b>Solomillo de vaca - Con patatas caseras</b>	<b>25,50€</b>
<b>Solomillo de vaca al foie</b>	<b>29,40€</b>

## carnes al horno

<b>Cordero lechal al horno - Con pataticas</b>	<b>22,80€</b>
<b>Gorrín lechal al horno - Con pataticas</b>	<b>21,60€</b>

---

LEVITAR

PARA

PERMISO

HAY

---

---

HAY

PERMISO

PARA

LEVITAR

---

# tintos

- PAGO DE CIRSUS VENDIMIA SELECCIONADA.** *Ablitas, NAVARRA.* Coupage. **18,20€**  
El vino de moda en Navarra, seguro que ya lo conocéis, uvas del pago Bolandín.
- COLECCION 125 ANIVERSARIO RESERVA, Chivite.** *Villatuerta, NAVARRA.* Tempranillo. **28,80€**  
En Navarra, sabemos hacer vinos de guarda. Sutileza que da el paso del tiempo.
- LADERAS BIDEONA, Tao Platón.** *Municipios de Rioja Alavesa, RIOJA.* Tempranillo y más. **5,60€**  
Vino de Zona, intervención sensible, cepas muy viejas. Borgoña alavesa. Terroir y placer.
- VIÑA DE LA MERCE, El vino prodigio.** *Rioja Alta, RIOJA.* Tempranillo **18,00€**  
Equilibrio entre maderas y fruta. Tributo en forma de vino. Matices y recuerdos.
- GÓMEZ CRUZADO CRIANZA.** *Haro, LA RIOJA.* Tempranillo, garnacha. **6,50€**  
No es un rioja más, frutal y elegante. Sedoso y conciliador. Inconfundible.
- CONTINO, Cvne.** *La Serna, RIOJA.* Tempranillo, Graciano y Mazuelo. **33,90€**  
Pequeña constelación de parcelas con distintos suelos, que dialogan entre ellas con el reposo del tiempo.
- FINCA STA. MARÍA, Valtravieso.** *Piñel y Roa, RIBERA DEL DUERO.* Coupage. **5,90€**  
Espíritu joven pero serio y estructurado. Intenso y muy equilibrado.
- LA CELESTINA, Dominio de Atauta.** *Atauta, RIBERA DEL DUERO.* Tinta fina. **17,00€**  
Viñedos muy viejos, para un vino completo y maduro.
- ABADÍA RETUERTA.** *Sardón de Duero, DOP ABADIA RETUERTA.* Tinta fina y más. **31,90€**  
Ensamblaje de 54 pagos de la casa. Un vino complejo y de origen propio.
- ANTÍDOTO, Bertrand Sourdais.** *San Esteban de Gormaz, RIBERA DEL DUERO.* **11,20€**  
Tinta fina. Viñedos muy viejos. Altitud 1000 metros. Un descubrimiento. Profundo y jugoso.
- BOSQUE DE MATASNOS ETIQUETA BLANCA.** *Peñaranda de Duero, RIBERA DEL DUERO.* **19,90€**  
Tinta fina. Otra expresión alucinante de un lugar, una variedad, y una elaboración.
- ULTREIA SAINT JACQUES, Raúl Pérez.** *Valtuille de abajo, BIERZO.* Coupage de mencia. **0,00€**  
Fluido, rico, un vino muy personal, concebido como un recordatorio para seguir adelante.
- LALAMA, Domino do Bibeí.** *Valle del Bibeí, RIBEIRA SACRA.* Mencia, Coupage. **13,95€**  
Un diálogo con el paisaje. Atlántico, profundo, elegante...Muy fino y complejo a la vez.

## espumosos

- RESERVA DE LA MÚSICA, Jané Ventura.** *El Vendrell, TARRAGONA, D.O. CAVA.* **21,20€**  
Macabeo, Xarello y Parellada. De 24 a 30 meses de crianza con sus lias.  
Ritmo, frescura y armonía en un Penedés marítimo. Para disfrutar cada sorbo.
- TERRERS BRUT NATURE, Recaredo.** *Sant Sadurní d'Anoia, CORPINNAT.* **30,50€**  
Compromiso por el terruño, viticultura biodinámica, tremendamente personal.
- ANDRÉ CLOUET GRAN RESERVA.** *Bouzy, CHAMPAGNE GRAND CRU.* Pinot noir. **43,40€**  
Sus orígenes se pierden en el tiempo. Placer embotellado y suaves burbujas.
- TAITTINGER BRUT RESERVE.** *Reims, CHAMPAGNE.* Chardonnay, Pinot Noir y Meunier. **46,50€**  
35 viñedos diferentes para un ensamblaje sutil, airoso y elegante.

## rosados

- HUELLA DE AITANA, Gonzalo Celayeta.** *San Martín de Unx, NAVARRA.* Garnacha. **6,50€**  
Fermentado en barrica y 4 meses con sus lias, distinto y gastronómico. 6500 botellas.
- HOMENAJE ROSADO, Marco Real.** *Olite, NAVARRA.* Garnacha. **10,70€**  
**Goloso, vital, jovial y sin complejos. Un vino fácil de beber y de disfrutar.**
- INURRIETA MEDIODÍA.** *Falces, NAVARRA.* Coupage **12,40€**  
Popularísimo rosado obtenido por sangrado, goloso e intenso.

## tintos

- OTAZU PREMIUM CUVÉE.** *Etxauri, NAVARRA.* Coupage. **6,75€**  
Perfil bordelés y personal, viñedo singular y norteño. Elegante, elaboración esmerada.
- EL PIANO, Gonzalo Celayeta.** *San Martín de Unx, NAVARRA.* Garnacha. **6,20€**  
Muy versátil, de carácter fino, expresa el monte bajo que envuelve los viñedos. 4000 botellas.
- ZORZAL GARNACHA.** *Corella, NAVARRA.* Garnacha. **13,80€**  
Vino de comarca histórica, Cintruénigo, Fitero, Lerga y Corella. Vendimia temprana, fermentación espontánea, sin crianza.
- CONDADO DE ALMARA, Macaya.** *Larraga, NAVARRA.* Tempranillo y Cabernet sauvignon. **15,60€**  
Fermentación y clarificación en depósitos de hormigón. Perfil clásico, muy de aquí.

## sidras

- SIDRA URBITARTE.** *Ataun, D.O. EUSKAL SAGARDOA.* Manzanas del Goierri. **2,50€**  
Una sidra de garaje, auténtica y natural. Una sidra de las de siempre.
- SARASOLA.** *Asteasu, GORENAK.* Sidra vasca de calidad superior. **7,00€**  
Producción propia de sidra. Segunda generación familiar, no defrauda.
- ZAPIAIN.** *Astigarraga, D.O. EUSKAL SAGARDOA.* **9,00€**  
Aúnan naturalidad y tecnología para la elaboración de esta sidra reconocible.
- TRABANCO NATURAL SELECCIÓN, Sobre la madre.** *Lavandera, ASTURIAS.* **2,50€**  
Sidra en estado puro, sin trasiego, de edición limitada.

## blancos

- HURACÁN DANIELA, Gonzalo Celayeta.** *San Martín de Unx, NAVARRA.* Coupage. **6,50€**  
Crianza en tinaja de barro antigua sobre lías. Lleno de matices y fácil a la vez. 4500 botellas.
- JUGUETES PERDIDO CAP II, Gonzalo Celayeta.** *San Martín de Unx, NAVARRA.* Chardonnay. **6,50€**  
Criado en barrica usada sobre lías. Segundo capítulo de un vino irrepetible, muy divertido.
- OTAZU CHARDONNAY.** *Etxauri, NAVARRA.* Chardonnay. **5,75€**  
Perfil Atlántico. Cítrico, expresivo y muy varietal, fluido y con personalidad, muy rico.
- INURRIETA ORQUIDEA.** *Falces, NAVARRA.* Sauvignon blanc. **16,40€**  
Seguro que ya lo conoces. Toques tropicales y tremendamente popular.
- MENADE VERDEJO.** *La Seca, CASTILLA Y LEÓN.* Verdejo antiguo. **5,95€**  
El lado más salvaje de la variedad. Hierba fresca, mineralidad y viveza. Auténtico.
- K-NAIA.** *La Seca, CASTILLA Y LEÓN, D.O. RUEDA.* Verdejo. **16,20€**  
Sugestivo, extrovertido y con un toque de sauvignon blanc, que lo hace simpático.
- MENADE SAUVIGNON.** *La Seca, CASTILLA Y LEÓN.* Sauvignon blanc. **7,25€**  
Cultivo orgánico y elaboración natural. Suelos de canto rodado, expresión varietal intensa.
- SEÑORÍO DE SOBRAL.** *Salvatierra de Miño, RIAS BAIXAS.* Albariño. **19,30€**  
Cultivo orgánico y elaboración natural. Suelos de canto rodado, expresión varietal intensa.
- NENO, Somoza.** *Chandoiro y Rubiá, VALDEORRAS.* Godello. **7,95€**  
Un Godello personal, pero de trago juvenil y jovial para todos los públicos.



# carta de vinos

---

Ofrecemos una selección de vinos, que esperamos que os ayuden durante su estancia en el planeta Tierra, (en la medida de lo posible) a mantener la alegría y el compás.

---

LA  
CASONA

