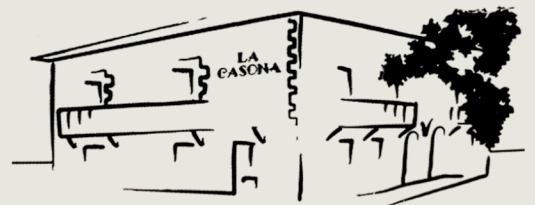


carta menú



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

LA
CASONA



entrantes

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

de cuchara

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

pescado fresco de mar

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

carnes a la brasa

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

carnes al horno

Cordero lechal al horno - Con pataticas	22,80€
Gorrín lechal al horno - Con pataticas	21,60€

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 mencía. **0,00€**
Fluido, rico, un vino muy personal, concebido como un recordatorio para seguir adelante.
- LALAMA, Domino do Bibeí.** *Valle del Bibeí, RIBEIRA SACRA.* Mencía, 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

