

*La Mandarina
de la Ramos*



TINTOS RIOJA

AZPILICUETA 15.90€

Tempranillo, Graciano y Mazuelo - Rioja Alta

GOMEZ CRUZADO 15.90€

Garnacha tinto y Tempranillo - Rioja Alta

POMAL 14.50€

Tempranillo 100% - Rioja Alta

D-12 18.00€

Tempranillo y Mazuelo - Rioja Alta

OSTATU 17.90€

Tempranillo 90% y Otros - Rioja Alavesa

PIÉROLA 18.00€

Tempranillo 100% - Rioja Alavesa

MEDIEVO 13.50€

Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo - Rioja Baja

OTRAS DENOMINACIONES

TRES PICOS 22.50€

Garnacha 100% - Campos de Borja

PRUNO 18.90€

Tempranillo 100% - Ribera de Duero

EREMUS 14.80€

Tempranillo 100% - Ribera de Duero

CILLAR 15.60€

Tempranillo 100% - Ribera de Duero

BLANCOS

HURACÁN DANIELA	15.90€
Garnacha blanca, Viura, Chardonnay y Sauvignon	
PAGO DE CIRSUS	14.30€
Chardonnay 100% - Navarra	
MONASTERIO DE LOS OLIVOS	16.70€
Verdejo 100% - Rueda	
ABAD DOM GODELLO	15.30€
Godello 100%	
LAXAS	16.50€
Albariño 100%	
FRIZZANTE PALACIO DE BORNOS	13.90€
Verdejo	
BARBAZUL	14.70€
Chardonnay 100% - Tierra de Cádiz	

ROSADOS

PALACIO DE SADA	10.80€
Garnacha 100%	
SARRIA Nº5	11.50€
Garnacha viñas viejas	
VALDERUSCO	12.90€
Espumoso 100%	

DULCES Y CAVAS

VALDELARES	12.80€
Grano Menudo 100%	
RAVENTOS I BLANC	16.90€
Blanc de blancs	
PARXET	15.90€
Brut Nature	
ANNA DE CODORNIÚ 20cl	3.50€

www.lamandarradelaramos.com
C/ San Nicolás, 9 - 31001 Pamplona
T. 948 212 654



www.lamandarradelaramos.com
C/ San Nicolás, 9 - 31001 Pamplona
T. 948 212 654

ETXEKO IZOKIA (2 BOLATZOEKIN) 6.00€

erreximentekin

GAZTA TARTA 5.50€

ARROZ-ESNEA KANELAREKIN 5.50€

eztiarekin

ULZAMAKO MAMIA 5.50€

ARRAUTZ BUDINA 4.50€

Txokolate beroa eta izozkiarekin

COULANT 6.00€

GOXUA 6.50€

izozkiarekin

Briotz plantxan ogiarekin, azukre errea eta bainila

TORRADAK 7.00€

EGUNEKO ETXEKO POSTREA 5.00€

ETXEKO POSTREAK

ARRAUTZ APURTUAK ETA BOCATAK

Patata eta Zubiri odolkiarekin 10.50€

Patata eta iberiko urdiazpikoarekin 12.50€

Patata eta txistorrarekin 10.50€

Patata, hirugiharra eta gazta urtuarekin 10.50€

Patata "braba eran eginak" iberiko urdiazpikoarekin 10.50€

Patata, iberiko urdiazpikoa, 13.50€

perretxiko aukera eta boletus ondoekin

Perretxiko, ondo eta urdiazpiko nahaskiarekin 12.50€

MANDARRA 7.00€

Urdiazpiko tomate eta bi arrautzekin

JAPATO 7.80€

Ezkur urdiazpiko iberikoa "pa amb tomaquet"kin

FARRAN 6.50€

Urdiazpikoa, alberjina eta gazta

GALLOFA 6.50€

Solomoa, hirugiharra eta gazta

FULL EQUIP 9.50€

Hamburguesa 100% Angus, gazta, uraza, mayonesa, tipula eta tomatea

PLATER KOMBINATUAK

MANDARRA PLATERAN 8.50€
Urdiazpiko tomatearekin, bi arrautz eta patata frijituak

PICAO 15.80€
Behi txuleta zatikatua, patata frijitu eta padroiko piperrekin

MIRANDES 11.50€
Solomoa plantxan egina, arrautza, patata frijituak eta kroqueta

RAGUES 14.50€
Bakalao solomoa barazki eta patata panadera labean
eginekin

CHARRIN 12.50€
Txekor xerra plantxan egina, arrautza frijitu eta etxeko patata
frijituekin

OGI XIGORTUAK

7.50€

EZKUR URDAIAZPIKO IBERIKOA

oliba olio birginarekin

7.50€

EZKUR URDAIAZPIKO IBERIKOA

tomatearekin

8.00€

AHUNTZ GAZTA

intxaurrak, pasak eta erreximentarekin

10.50€

EZKUR URDAIAZPIKO IBERIKOA

ondo nahaskiarekin

9.80€

GETARIAKO ANTZOAK

bentreska eta piperrekin

8.50€

BARAZKIAK LABEAN EGINAK

Idiazabal gazta eta iberiko urdaiazpikoarekin

14.50€

FOIE ONDOEKIN

Oporto murrizketaren

ERRAZIOAK ETA KAZOLAK

EZKURREZKO URDAIAZPIKO Media 15.00€

IBERIKOA Osoa 24.00€

HUELBAKO GANBAK PLANTXAN EGINAK 18.00€

PADROIKO PIPERRAK 11.00€

GETARIAKO ANTZOAK OZPINETAN 14.90€

OLAGARROA GALLEGA ERAN EGIN 15.50€

TXIPIROIAK PLANTXAN EGINAK 14.80€

Padroi piperrekin

GAZTA 15.00€

Jatorrizko detura Mantzego, Erronkari eta Idiazabal

AJOARRIERO 12.00€

MUTUR ETA TRIPAKI "PIKANTEAK" 10.50€

ORBURU BIHOTZAK 13.30€

Iberiko urdaiazpikoarekin

TXORIZOAK SAGARDOAN EGINAK 8.00€

IBERIKO MASAILAK 13.50€

Erregosiak ardo beltzan

ENSALADAK

LABERINTO 11.50€
Urza, tomate, tipula, beterraba, hegaluzea, arraultza, artale,
azendarioa eta gazta freskoa

LOLA 11.50€
Gula, ganba, uraza, eskarola, hirugiharra xigortua eta modena
opinazko entsalada epela

AHMADA 12.50€
Urza, eskarola, piper erreak, bakailao eta izokin Ketua

ALBOROTADA 8.50€
Eskarola, baratxuria eta hegaluzea olioan

KINKI 11.50€
Lazo pasta, eskarola, artale, hegaluzea olioan, beterraba,
gazta eta urdaiazpiko eginarekin

NAVARRICA 11.50€
Zainzuriak nafarroako jatorrizko deitura (5 Unds.)

PERDIGANA 12.50€
Urza, eskarola, tipula, artale, laranja eta eperra eskabetelean

JANA URREKO

VERMU MANDARRA 3€
Gure errejeta mixtarekin

VERMU PETRONI 3€
Albariño mahatsarekin

VERMU MONTECIERZO 3€
Moskatel mahatsa tarteko aleekin

VERMU MIRO 3€

6 hilabete Aritz barrikan egondakoa

HARTZEKO ERE:

GETARIAKO ANTZOAK (6 uds) 9€
GETARIAKO BOKEROIAK (6 uds) 7€
MUSKUILU ESKABETZEAN (6/8 uds) 12€

OLIBAK 2€

BOKEROI EDO ANTXA GILDA 2€

FOIE ETA OPORTO MURRIZKETAREN PINTXOA 3,5€

GAZTA ETA URDAIAZPIKOA 2,5€

PIPERRA 2,5€

URDAIAZPIKO IBERIKOA KROKETA 2,3€

ONDDO KROKETA 2,3€

GANBA 2,3€

TXIPIROI RABAK 9€

APERITIVO

VERMÚ MANDARRA 3€

Un mix de receta propia

VERMÚ PETRONI 3€

De uva albariño

VERMÚ MONTECIERZO 3€

De uva de moscatel de grano menudo

VERMÚ MIRO 3€

Seis meses en barrica de roble

ACOMPAÑALO CON:

ANCHOAS De Guetaria (6 uds) 9€

BOQUERONES De Guetaria (6 uds) 7€

MEJILLONES En escabeche (6/8 uds) 12€

ACEITUNAS 2€

GILDAS DE BOQUERON O ANCHOAS 2€

PINTXO DE FOIE CON REDUCCIÓN DE OPORTO 3,5€

FRITO DE JAMÓN Y QUESO 2,5€

FRITO DE PIMIENTO 2,5€

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO 2,3€

CROQUETA DE HONGOS 2,3€

FRITO DE GAMBA 2,3€

RABAS DE CALAMAR 9€



*de Mandarua
de la Ramos*

ENSALADAS

LABERINTO 11.50€

Lechuga, tomate, cebolla, remolacha, bonito, huevo, maíz, zanahoria y queso fresco

LOLA 11.50€

Templada de gulas, gambas, lechuga, escarola, bacon torradico y vinagre de Módena

AHUMADA 12.50€

Lechuga, escarola, pimientos asados, bacalao y salmón ahumado

ALBOROTADA 8.50€

Escarola, ajiko y bonito en aceite

KINKI 11.50€

Lacitos de pasta, escarola, maíz, bonito en aceite, remolacha, taquitos de queso y virutas de jamón pasado

NAVARRICA 11.50€

Espárragos blancos D.O. Navarra (5 Unds. espectaculares)

PERDIGANA 12.50€

Lechuga, escarola, cebolla, maíz, naranja y perdiz escabechada

RACIONES Y CAZUELAS

JAMÓN IBÉRICO Media **15.00€** Entera **24.00€**
Puro de bellota

GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA **18.00€**

PIMIENTOS DEL PADRÓN **11.00€**

ANCHOAS Y BOQUERONES de Guetaria **14.90€**

PULPO A LA GALLEGA **15.50€**

CALAMARICOS A LA PLANCHA con Padrón **14.80€**

QUESOS **15.00€**

D.O. Manchego, Roncal e Idiazabal

AJOARRIERO CASERO **12.00€**

MORROS Y CALLOS “PICANTICOS” **10.50€**

CORAZONES DE ALCACHOFAS **13.30€**

salteadas con jamón ibérico

CHORIZOS A LA SIDRA **8.00€**

CARRILLERAS DE IBÉRICO **13.50€**

estofadas al vino tinto

TOSTADICAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 7.50€
con aceite virgen

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 7.50€
en pan con tomate

QUESO DE CABRA 8.00€
nueces, pasas y mermelada

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 10.50€
y revuelto de hongos

ANCHOAS DE GUETARIA 9.80€
con ventresca y pimientos del piquillo

VERDURITAS AL HORNO 8.50€
con queso Idiazabal y jamón ibérico

DE FOIE 14.50€
con hongos y reducción de Oporto

PLATOS COMBINADOS

MANDARRA EN PLATO **8.50€**

Magras con tomate, con “dos huevos” y patatas fritas

PICAO **15.80€**

Entrecot de vaca troceado con patatas fritas y
pimientos del Padrón

MIRANDÉS **11.50€**

Lomo a la plancha, huevo, patatas fritas y su croqueta

RAGUÉS **14.50€**

Lomo de bacalao con cama de verduritas al horno y patatas
panaderas

CHARRIN **12.50€**

Filete de ternera a la plancha con huevo frito y pataticas
fritas caseras

HUEVOS ROTOS Y BOCATAS

Con patatas y morcilla de Zubiri	10.50€
Con patatas y jamón ibérico	12.50€
Con patatas y txistorrica	10.50€
Con patatas, bacon y queso fundido	10.50€
Con patatas “a la brava” y jamón ibérico	10.50€
Con patatas, jamón ibérico,	13.50€
cóctel de setas y hongos boletus	
Revuelto de setas y hongos boletus	12.50€
con crujiente de jamón ibérico	

MANDARRA

7.00€

Magras con tomate y dos huevos

JAPATO

7.80€

Jamón ibérico puro de bellota en “pa amb tomàquet”

FARRÁN

6.50€

Jamón serrano, berenjena y queso

GALLOFA

6.50€

Lomo, bacon y queso

FULL EQUIP

9.50€

Hamburguesa 100% Angus, queso, lechuga, mayonesa, cebolla y tomate

POSTRES CASEROS

POSTRE CASERO DEL DÍA **5.00€**

TORRIJAS **7.00€**

de pan brioche a la plancha con azúcar quemado y helado de vainilla

GOXUA **6.50€**

COULANT **6.00€**

de chocolate caliente con helado

FLAN DE HUEVO **4.50€**

CUAJADA **5.50€**

de Ulzama con miel

ARROZ CON LECHE Y CANELA **5.50€**

TARTA DE QUESO **5.50€**

con sus mermeladas

HELADOS ARTESANOS (2 BOLAS) **6.00€**

IVA incluido - El precio de la mesa incrementará en 0.30€ el comensal

VINOS

TINTOS NAVARROS

GARDACHO	11.50€
Garnacha 100% - Los Arcos	
ZORZAL	12.50€
Garnacha 100% - Fitero	
KIMERA	16.90€
Garnacha 100% - San Martín de Unx	
EL CHAPARRAL	15.90€
Garnacha vieja 100% - Añorbe	
ALTOS DE INURRIETA	18.00€
Syrah y Graciano - Falces	
OTAZU PREMIUM CUVÉE	15.60€
Cabernet, Tempranillo y Merlot - Etxauri	
PAGO DE CIRSUS CUVÉE	21.20€
Tempranillo, Merlot y Syrah - Ablitas	
PALACIO DE SADA	18.90€
Garnacha centenaria - Sada	
INURRIETA CRIANZA 0.50L	9.50€
Cabernet y Merlot - Falces	