



La Reserva

CARTA

ENSALADAS

TOMATE DE TEMPORADA LA RESERVA / 14,00€

Tomate de temporada recolectado en su punto óptimo de madurez, con un toque mediterráneo inconfundible

ENSALADA DE QUESO DE CABRA / 13,50€

Mezcla de hojas verdes, daditos de tomate, huevo y espárragos coronado con un medallón de queso de cabra gratinado al horno, cebolla caramelizada y balsámico de Módena

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA / 14,00€

Una ensalada sencilla, saludable y llena de sabor especialmente popular de Navarra y La Rioja

ENSALADILLA RUSA / 12,00€

Un clásico de nuestra cocina española, perfecta como entrante o como plato principal

VERDURAS

ALCACHOFAS CONFITADAS A BAJA TEMPERATURA CON VIRUTAS DE CECINA DE LEÓN / 14,00€

Una delicia sencilla y elegante. Cocinadas lentamente en aceite, quedan tiernas, jugosas y con un sabor profundo

BERENJENAS A LA MIEL / 12,00€

Bocado sencillo pero muy sabroso que combina el con traste entre lo crujiente, lo salado y lo dulce

CRUJIENTE BELÉN / 14,00€

Sorprendente mezcla de sabores combinando el sabor de unos ricos espárragos verdes envueltos en jamón queso y un crujiente rollito y todo ello sobre una cama de salmorejo

HUEVOS A LA TUYO

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO / 15,00€

Un plato infalible. Un plato sencillo, contundente y delicioso, en el que el secreto está en su textura

HUEVOS ROTOS CON GAMBÓN AL AJILLO / 16,50€

Una combinación con mucho carácter une la tradicional base de patatas y huevos con el toque marino y aromático de gambón, aportando frescura

REVUELTOS DE SETAS Y TRIGUEROS / 14,00€

Un clásico de la cocina en el que se mezclan la ternura de las setas salteadas con el toque fresco de los espárragos trigueros

ARROCES (Mínimo 2 personas)

ARROZ CON VERDURAS / 18,00€ PERS

Un plato saludable, colorido y lleno de sabor. Ligero pero reconfortante a su vez. No te arrepentirás

ARROZ SEÑORET / 20,00€ PERS

Un arroz marinero copn todo el sabor y sin trbajo. Elaborado con un fondo sabroso de marisco y pescados, todos ellos limpios y pelados

PAELLA VALENCIANA / 18,00€ PERS

Elaborado con ingredientes tradicionales lo convierte en el plato más icónico de nuestra gastronomía

ARROZ CON BOGAVANTE / 24,00€ PERS

Un riquísimo arroz con un sabor intenso gracias al inconfundible sabor del bogavante. Se puede preparar caldoso, meloso o seco. Tu eliges

ARROZ CON CARABINEROS / 24,00€ PERS

Es uno de los platos más sabrosos y sofisticados de nueva gastronomía gracias a su intenso sabor a mar

DE PUCHERO

FABADA ASTURIANA / 15,00€

Plato emblemático de la gastronomía asturiana, plato muy rico en sabor elaborado con fabes suaves y mantecosas cocinadas lentamente hasta alcanzar una textura perfecta



RACIONES Y PESCADOS

CHIPIRONES ENCEBOLLADOS / 16,00€

Salteados ligeramente junto a la cebolla les convierte en un plato lleno de sabor marino y delicadez terrosa

BOQUERONES EN VINAGRE / 12,00€

Un excelente y sencillo plato mediterráneo que combina fresca, simplicidad y tradición

BOQUERONES FRITOS / 13,00€

Crujientes por fuera y tiernos por dentro, una opción sencilla pero siempre ganadora

PULPO A FEIRA / 21,00€

Cocinado con mimo hasta alcanzar una textura tierna y jugosa

PULPO A LA PARRILLA / 23,00€

Cocinado previamente para garantizar su suavidad y terminado sobre la parrilla para adquirir un exterior ligeramente crujiente

CALAMAR FRESCO A LA ANDALUZA / 16,00€

Un plato clásico y saludable que realza el sabor natural del calamar

CALAMAR A LA PLANCHA / 20,00€

Sencillo y saludable que realza el sabor natural del calamar

GAMBA BLANCA A LA PLANCHA 1/4 / 22,00€

Con un ligero toque de sal y aceite de oliva virgen, logrando una piel ligeramente tostada que realza su dulzura natural

GAMBÓN AL AJILLO / 16,00€

Un plato que celebra la intensidad y frescura del mar con un toque de sabor tradicional

MEJILLONES AL VAPOR / 13,50€

Su cocción al vapor preserva toda su jugosidad y su característico aroma marino

BACALAO A LA RESERVA / 22,00€

Cocinado lentamente sobre una rica salsa que resalta la textura firme de este rico pescado

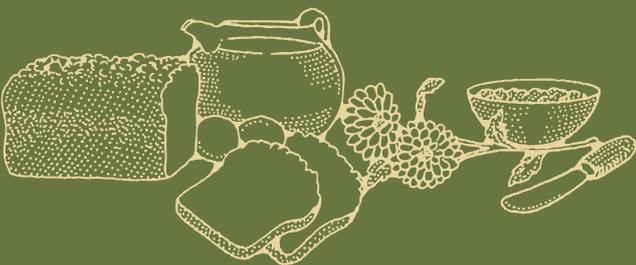
VARIOS

CROQUETAS DE JAMÓN VELADAS DE PAPADA IBÉRICA / 10,00€

un clásico de la cocina española a un nivel superior, combina la suavidad de su bechamel con el sabor intenso del jamón y la untuosidad y brillo que aporta la papada ibérica fundida por encima

TORREZNOS DE SORIA UND/ 5,00€

Un verdadero manjar. Crujientes por fuera, jugosos por dentro y con un sabor potente e inconfundible



NUESTRAS CHACINAS

CHULETÓN DE VACA MADURADA 1KG APROX/ 70,00€

Esta chuleta ha sido cuidadosamente madurada durante semanas, permitiendo que sus fibras e ablanden y sus sabores se intensifiquen, aportando frescura

ENTRECOT / 22,00€

Corte jugoso y tierno, con un veteadado de grasa que aporta sabor y jugosidad en cada bocado

CHULETAS DE CORDERO 6 UND/ 22,00€

Destacan por su intenso sabor y su tierna textura. Un clásico que nunca falla

CARRILLERAS AL TINTO/ 18,00€ PERS

Cocinadas lentamente con un excelente vino tinto lo convierten en una reconfortante y elegante propuesta capaz de conquistar el paladar más exigente

RABO DE TORO ESTILO CORDOBÉS / 20,00€

Un tradicional plato cocinado lentamente que conquista por su intenso sabor y su textura melosa

HAMBURGUESA EN PAN BRIOCHE / 15,00€

Una combinación irresistible con un contraste perfecto entre la carne tierna y sabrosa y el toque ligeramente dulce y esponjoso de su pan brioche

POLLO CRISPIE / 14,00€

Un bocado crujiente y jugoso que eleva el clásico pollo frito a otro nivel

CHORIZO CRIOLLO O ROJO 2UND / 8,50€

El calor de las brasas realza su sabor ofreciendo un bocado sabroso, intenso y auténtico

MOLLEJAS DE TERNERA / 18,00€

Su sabor delicado es un manjar para paladares curiosos y exigentes

MOLLEJAS DE CORDERO/ 19,50€

Una joya de la cocina tradicional, rica en sabor y con una textura única

ZARAJOS / 15,00€

Una tapa de lo más castiza con alma y sabor intenso

CARACOLES A LA LLANA / 12,00€

Toda un delicatessen de la cocina catalana y aragonesa cocinados a la brasa aportando una textura y sabor perfectos

POSTRES

FLAN DE HUEVO / 5,00€

NATILLAS/ 5,00€

CREMA CATALANA/ 5,00€

BROWNIE CON HELADO/ 6,00€

CHEESECAKE/ 5,00€

ARROZ CON LECHE/ 5,00€

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO/ 6,00€

FRUTA DEL TIEMPO / 3,50€



La Reserva

NUESTROS CALDOS

Tintos

D.O. RIOJA

NAXUS CRIANZA	15,00€	2,70€
FINCA BESAYA CZA MAGNUM	35,00€	3,50€
AZPILICUETA CRIANZA	16,00€	
DIEZ CABALLERO CRIANZA	16,00€	
RAMÓN BILBAO CRIANZA	18,00€	
LUIS CAÑAS CRIANZA	19,00€	
MARQUÉS DE RISCAL RVA	20,60€	
MARQUÉS DE MURRIETA RVA	35,50€	
VIÑA ARDANZA RESERVA	45,00€	
FINCA LA EMPERATRIZ	45,00€	
CONTINO RESERVA	46,00€	

D.O. RIBERA

BRIEGO 9 MESES	17,00€	3,00€
PROMETEO ROBLE MAGNUM	35,00€	
PAGO DE BALBAS	17,80€	
BRIEGO CRIANZA	22,00€	
CEPA 21	31,20€	
EMILIO MORO CRIANZA	33,20€	
MATARROMERA CRIANZA	37,40€	
PAGO DE CARRAOVEJAS CZA	49,95€	

D.O. EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO	17,40€
--------------------	--------

D.O. BIERZO

PETALOS DEL BIERZO	26,60€
--------------------	--------

Blancos

D.O. RUEDA

PAMPANO	15,00€	2,80€
LAGAR DEL REY semidulce	15,00€	2,80€
FINCA LAS HORNIAS	15,00€	2,80€
MARQUÉS DE RISCAL JOSÉ	17,00€	
PARIENTE	18,50€	

ALBARIÑO

RUTA 49	17,00€	3,00€
PAZO DE SAN MAURO	25,70€	

D.O. VALDEORRAS

SAMPAYOLO SOBRE LIAS	16,00€	3,00€
----------------------	--------	-------

D.O. MONTERREI

TAPIAS	14,00€	3,50€
--------	--------	-------

Rosados

D.O. NAVARRA

LÁGRIMA DE GARNACHA	15,00€	2,70€
---------------------	--------	-------

Cavas

MM BRUT RESERVA ROSE	18,00€
MM BRUT RESERVA NATURE	18,00€
JUVE CAMPS RVA FAMILIA	22,00€