

SUGERENCIAS

Champiñones rebozados

Un resultado sorprendente para una de las setas más conocidas.

Revuelto de Boletus

En el punto justo y con mucho Boletus.

Colmenillas al foie

Una seta exquisita que potencia el sabor del mejor foie.

Croquetas de setas o de ciervo

Totalmente caseras.

Pechuga rellena de setas con crema de Boletus

Nuestra especialidad.

Chuletón CarBuey de Soria

Carne criada con métodos tradicionales. Con el sabor característico de las carnes rojas.

Ventresca de atún al horno

Con aceite, ajo y perejil. No necesita más.

Tronco de bacalao

La mejor parte del bacalao, a la plancha con una vinagreta de ajetes y gulas

Cordero o cochinilla asada

Para el próximo día, sólo asamos por encargo.

**No se sirven platos que no estén en carta*

**Si tiene alguna alergia o intolerancia, hágaselo saber a nuestro personal*



PARA EMPEZAR

MICOLOGÍA

Croquetas de setas (6 u.).....	10€
Champiñones rebozados.....	12€
Revuelto de Boletus Edulis.....	14€
Revuelto de Perretxicos.....	15€
Colmenillas al foie.....	16€

HUERTA Y ENSALADAS

Alcachofas con jamón.....	10€
Menestra de verduras.....	9€
Ensalada de tomate con aceitunas.....	10€
Ensalada de escabechados.....	15€
Ensalada Entrerrobles.....	12€
Ensalada mixta.....	10€

PLATOS TÍPICOS

Sopa castellana con huevo.....	9€
Migas pastoriles con almitas.....	10€
Migas pastoriles con almitas y huevo.....	12€
Chorizo cular de Soria.....	12€
Jamón ibérico.....	16€

OTROS PLATOS NO TAN TÍPICOS

Croquetas de ciervo (6 u.).....	10€
Bacalao ahumado sobre fondo de tomate ...	10€
Salmón al eneldo.....	12€
Surtido de escabechados de caza.....	14€

IVA incluido

PLATOS PRINCIPALES

Pechuga rellena con crema de Boletus	15€
Solomillo de cerdo al foie	15€
Chuletillas de cordero	16€
Solomillo de ternera.....	20€
Chuletón de Caribuey.....	39€/kilo
Codornices escabechadas	14€
Tronco de bacalao con gulas	16€
Ventresca de atún al horno.....	15€
Huevos fritos con chorizo de la olla.....	10€
Huevos fritos con jamón ibérico	12€
Asados con patata panadera (por encargo)	
¼ Cordero lechal.....	50€
¼ Cochinilla.....	44€

PARA TERMINAR

Tarta de queso	4,5€
Flan de café.....	4€
Crema de limón	4,5€
Fruta del tiempo.....	2,5€
Helados.....	Consultar

IVA incluido



MENÚ DEGUSTACIÓN MICOLÓGICA

PARA COMPARTIR

Champiñones rebozados
Revuelto de Boletus Edulis
Colmenillas al foie

PLATO PRINCIPAL

Pechuga rellena de setas con crema de Boletus
Edulis

Postre casero

Café o infusión

30€/persona
Bebida no incluida
Mínimo 2 personas

IVA incluido



MENÚ DE PRODUCTOS DE SORIA

PARA COMPARTIR

Migas pastoriles con crujiente de panceta
Chorizo cular

PLATO PRINCIPAL

Chuletón de buey de Soria
Ensalada verde
Patatas fritas con pimiento verde

Postre casero

Café o infusión

32€/persona
Bebida no incluida
Mínimo 2 personas

IVA incluido



BEBIDAS

Refrescos.....	2,4€
Nestea / Trina.....	3€
1/5 Estrella / 0,0% /Radler.....	2€
1/4 Mahou.....	2,2€
1/3 Heineken.....	3€
1/3 1906	3,5€
Copa de vino cosechero	2€
Copa de vino Crianza o Rueda.....	2,5€
Agua 1/2.....	2€
Agua 1l.....	3€
Gaseosa 1/2.....	2,5€
Gaseosa 1l	3,5€
Agua con gas	2€
Chupito	1,8€
Licores con hielo	3€
Baileys o crema de orujo	3,5€
Combinados	6,5€
Combinados Premium	8,5€
Otros licores.....	Consultar

CAFÉ

Café solo	1,3€
Café cortado	1,5€
Café con leche e infusiones.....	1,7€
Carajillo	2,5€
Colacao	2€

IVA incluido



CARTA DE VINOS

TINTOS (Rioja)

Cosechero.....	9€
Viña Eguía Crianza	14€
Glorioso Crianza	15€
Ramón Bilbao Crianza	16€

TINTOS (Ribera)

Silentium Roble	15€
Protos Crianza.....	18€
Atalayas Crianza	20€
<i>El capricho recomendado de Entrerrobles</i>	
Protos 27 edición especial	25€

ROSADOS

Cosechero (Rioja).....	9€
Sinfo (Cigales).....	12€

BLANCOS

Cosechero (Rioja).....	9€
Ramón Bilbao (Rueda)	14€

IVA incluido



MENÚ INFANTIL (MENORES DE 12 AÑOS)

Un menú para los más pequeños con lo que sabemos que les gusta:

Fuente de macarrones con chorizo y lomo a la plancha o albóndigas y patatas fritas.

Crema de limón casera, helado o fruta del tiempo

Agua o refresco

11,5€

IVA incluido

