

# 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 preparan 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.).....	12€
Champiñones rebozados.....	12€
Revuelto de Boletus Edulis.....	15€
Revuelto de Perretxicos.....	16€
Colmenillas al foie.....	16€

## HUERTA Y ENSALADAS

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

## PLATOS TÍPICOS

Sopa castellana con huevo.....	10€
Migas pastoriles con almitas.....	10€
Migas pastoriles con almitas y huevo.....	12€
Chorizo cular de Soria.....	14€
Jamón ibérico.....	18€

## OTROS PLATOS NO TAN TÍPICOS

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

IVA incluido



# PLATOS PRINCIPALES

Pechuga rellena con crema de Boletus .....	16€
Solomillo de cerdo al foie .....	15€
Chuletillas de cordero .....	18€
Solomillo de ternera.....	22€
Chuletón de Caribuey.....	42€/kilo
Codornices escabechadas .....	15€
Tronco de bacalao con gulas .....	16€
Ventresca de atún al horno.....	15€
Huevos fritos con chorizo de la olla.....	12€
Huevos fritos con jamón ibérico .....	14€
Asados con patata panadera (por encargo)	
¼ Cordero lechal.....	54€
¼ Cochinilla.....	47€

# 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

32€/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

34€/persona  
Bebida no incluida  
Mínimo 2 personas

IVA incluido



# BEBIDAS

Refrescos.....	2,5€
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 .....	3,5€
Baileys o crema de orujo .....	4€
Combinados .....	6,5€
Combinados Premium .....	8,5€
Otros licores.....	Consultar

# CAFÉ

Café solo .....	1,4€
Café cortado .....	1,5€
Café con leche e infusiones.....	1,8€
Carajillo .....	2,5€
Colacao .....	2€

IVA incluido



# CARTA DE VINOS

## TINTOS (Rioja)

Cosechero.....	10€
Viña Eguía Crianza .....	15€
Glorioso Crianza .....	16€
Ramón Bilbao Crianza .....	17€

## TINTOS (Ribera)

Silentium Roble .....	15€
Protos Crianza.....	18€
Atalayas Crianza .....	20€
<i>El capricho recomendado de Entrerrobles</i>	
Protos 27 edición especial .....	26€

## ROSADOS

Cosechero (Rioja).....	10€
Sinfo (Cigales).....	12€

## BLANCOS

Cosechero (Rioja).....	10€
Ramón Bilbao (Rueda) .....	15€

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 y patatas fritas.

Crema de limón casera, helado o fruta del tiempo

Agua o refresco

14€

*\*El menú infantil no se puede compartir.*

IVA incluido





# SUGGESTIONS

## Deep fried champignon.

A surprising result for one of the best-known mushrooms.

## Scrambled eggs with *Boletus Edulis*.

At the right point and with a lot of mushrooms.

## Morels in foie sauce.

An exquisite mushroom that enhances the taste of the best foie.

## Mushroom or deer croquettes.

100% homemade.

## Chicken breast stuffed with *Boletus Edulis* sauce.

Our specialty.

## T-bone steak from Soria (*CarBuey*).

Meat raised with traditional methods. With the characteristic flavor of red meat.

## Oven baked tuna belly.

With oil, garlic, and parsley. It does not need anything else.

## Cod fillet.

The best part of cod, grilled with a vinaigrette of garlic sprouts and gulas.

## Oven baked suckling lamb or suckling pig.

For the next day, we just bake to order.

*\*Do not serve dishes that are not on menu*

*\*If you have any allergies or intolerance, let us know*



# STARTERS

## MYCOLOGY

Mushroom croquettes (6 u.).....	12€
Deep fried champignon.....	12€
Scrambled eggs with <i>Boletus Edulis</i> .....	15€
Scrambled eggs with <i>Calocybe Gambosa</i> ....	16€
Morels in foie sauce .....	16€

## VEGETABLES AND SALADS

Artichokes with ham .....	12€
Vegetable stew.....	10€
Tomato salad with olives.....	10€
Pickled salad .....	15€
“Entrerrobles” salad .....	12€
Mixed salad .....	10€

## TYPICAL DISHES

Spanish soup with egg, bread, and garlic ....	10€
Fried breadcrumbs with bacon.....	10€
Fried breadcrumbs with bacon and egg .....	12€
“Chorizo” de Soria.....	14€
Iberian ham .....	18€

## NOT SO TYPICAL DISHES

Deer croquettes (6 u.).....	12€
Smoked cod with shredded tomato .....	12€
Dill salmon.....	12€
Quail and deer in pickle .....	14€

VAT included



# MAIN COURSES

Chicken breast stuffed with Boletus sauce.	16€
Pork tenderloin with foie.....	15€
Grilled suckling lamb chops.....	18€
Beef tenderloin.....	22€
Grilled T-Bone ( <i>Carbuey</i> ).....	42€/kilo
Quails in pickle.....	15€
Cod fillet with gulas.....	16€
Oven baked tuna belly.....	15€
Fried eggs with chorizo from the pot.....	12€
Fried eggs with Iberian ham.....	14€
Oven baked (on request)	
¼ Suckling lamb.....	54€
¼ Suckling pig.....	47€

# DESSERTS

Homemade cheesecake.....	4,5€
Homemade coffee flan.....	4€
Homemade lemon cream.....	4,5€
Seasonal fruit.....	2,5€
Ice cream.....	Consult

VAT included



# MYCOLOGICAL TASTING MENU

## TO SHARE

Deep fried champignon  
Scrambled eggs with *Boletus Edulis*  
Morels in foie sauce

## MAIN COURSE

Chicken breast stuffed with *Boletus Edulis*  
sauce

## DESERT

Your choice

Coffee or tea

32€/person  
Drink not included.  
Minimum 2 people

VAT included



# MENU OF PRODUCTS FROM SORIA

## TO SHARE

Fried breadcrumbs with bacon  
"Chorizo" de Soria

## MAIN COURSE

Grilled T-Bone (*Carbuey*)  
Green salad  
Potato chips and fried green pepper

Homemade dessert

Coffee or tea

34€/person  
Drink not included.  
Minimum 2 people

VAT included



# BEVERAGES

Soft drinks .....	2,5€
Nestea / Trina.....	3€
1/5 Beer/ 0.0%/Radler .....	2€
1/4 Beer.....	2,2€
1/3 Heineken.....	3€
1/3 1906 .....	3,5€
Glass of house wine .....	2€
Wine glass Crianza or Rueda .....	2,5€
Water 0,5l .....	2€
Water 1l .....	3€
Soda 0,5l .....	2,5€
Soda 1l.....	3,5€
Sparkling water 0,33l .....	2€
Shot.....	1,8€
Large shot with ice .....	3,5€
Baileys .....	4€
Mixed drinks .....	6,5€
Premium mixed drinks.....	8,5€
Other spirits .....	Consult

# COFFEE

Black coffee .....	1,4€
Small coffee with milk.....	1,5€
Coffee with milk or tea.....	1,8€
Coffee with liquor .....	2,5€
Colacao .....	2€

VAT included



# WINES

## RED WINES (Rioja)

House wine .....	10€
Viña Eguía Crianza .....	15€
Glorious Crianza .....	16€
Ramón Bilbao Crianza .....	17€

## RED WINES (Ribera)

Silentium .....	15€
Protos Crianza.....	18€
Atalayas Crianza .....	20€
<i>Recommended whim</i>	
Protos 27 special edition.....	26€

## ROSÉ

House wine (Rioja) .....	10€
Sinfo (Cigales).....	12€

## WHITES

House wine (Rioja) .....	10€
Ramon Bilbao (Wheel) .....	15€

VAT included



# CHILDREN'S MENU (UNDER 12)

A menu for the little ones with what they like:

Macaroni with chorizo + chain pork and chips.

Homemade lemon cream, ice cream or time  
fruit

Water or soft drink

14€

*\*Kid's menú cannot be shared.*

VAT included

