

## ABACERÍA:

	Tapa	Media	Ración
Jamón ibérico de bellota D.O.		10.00	18.00
Lomito ibérico de bellota		7.00	14.00
Taquitos de salchichón ibérico	3.00	6.00	9.00
Queso de cabra Payoyo	3.50	7.00	10.50
Queso de oveja con trufa	3.75	7.50	11.25
Queso manchego	3.50	7.00	10.50
Tabla de quesos y confituras			12.25

## ENTRANTES FRIOS:

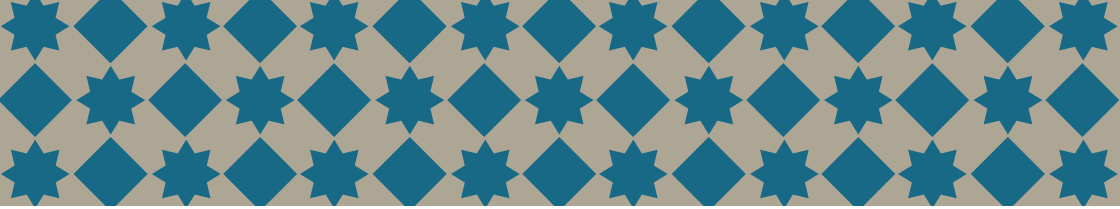
Tomate de Los Palacios con melva			8.75
Ensaladilla de langostinos	3.30	6.60	9.80
Papas aliñadas con melva	3.00	6.00	9.00
Huevas con mayonesa	3.25	6.50	9.75
Yemas de espárragos de Navarra	3.75		16.00
Salpicón de marisco	3.25	6.50	9.75
Salmorejo con jamón y huevo de codorniz	3.25		9.00
Pimientos aliños con melva	2.95	5.90	8.90

## ENSALADAS:

Mixta			8.50
Queso de cabra, nueces y pasas			9.50

## GUISOS:

Tapa Barrabás (Tomate casero, langostino y chorizo ibérico)	3.50		12.00
Carrillada estofada al Pedro Ximénez	3.50		11.00
Albóndigas con salsa de tomate y hierbabuena	3.00		9.00
Solomillo de cerdo al ajo	3.75		12.00
Gambones al ajillo			11.00



## FRITOS:

	Tapa	Media	Ración
Croquetas de txistorra	3.00	6.00	9.00
Croquetas de chipirón en su tinta	3.00	6.00	9.00
Croquetas de jamón	3.00	6.00	9.00
Chipirones fritos con salsa de pimientos del piquillo	3.25	6.50	10.50
Taquitos de merluza rebozados	3.75	7.80	12.00
Lomo de merluza gratinada	3.75		12.00

## CARNES

Txistorra a la "parrilla"	3.00	6.00	9.00
Wok de verduras y pluma ibérica	3.50		10.00
Montadito Museito	2.95		
Presa ibérica a la brasa	4.75		
Hamburguesa de angus			11.00

## ARROCES:

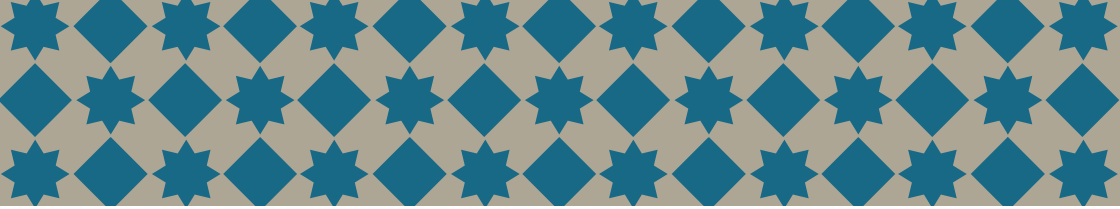
Arroz con carrillada ibérica al Pedro Ximénez (mín 2 pax.)			12.00PAX
Arroz negro con chipirón y alioli (mín 2 pax.)			12.00PAX
Arroz de pato y setas (mín 2 pax.)			12.00PAX

## REVUELTOS:

Txistorra y langostinos			9.00
Setas y jamón			9.00

## POSTRES:

Torrija, crumblé, toffe y helado de vainilla			4.95
Arroz con leche			3.80
Helado de nata con virutas de chocolate			4.25
Piña natural			3.50
Coulant de chocolate y helado de vainilla			4.90



## RESTAURANTE

### ABACERÍA:

	Ración
Jamón ibérico de bellota D.O.	20.00
Lomito ibérico de bellota	16.00
Taquitos de salchichón ibérico	11.00
Queso de cabra Payoyo	11.50
Queso de oveja con trufa	12.25
Queso manchego	11.50
Tabla de quesos y confituras	13.75

### ENTRANTES FRIOS:

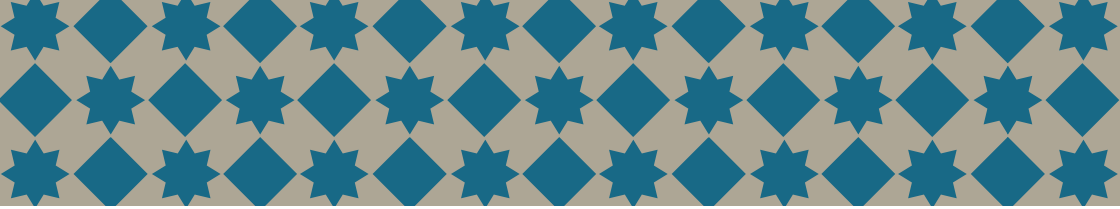
Tomate de Los Palacios con melva	9.50
Ensaladilla de langostinos	10.90
Papas aliñadas con melva	10.25
Salpicón de marisco	11.25
Yemas de espárragos de Navarra	18.00
Salmorejo con jamón y huevo de codorniz	11.00
Pimientos aliñaos con melva	10.50

### ENSALADAS:

Mixta	9.50
Queso de cabra, nueces y pasas	10.50

### GUISOS:

Tapa Barrabás (Tomate casero, langostino y chorizo ibérico)	13.00
Carrillada estofada al Pedro Ximénez	12.50
Albóndigas con salsa de tomate y hierbabuena	10.50
Solomillo de cerdo al ajo	13.50
Gambones al ajillo	12.00



## FRITOS:

Ración

Croquetas de txistorra	9.80
Croquetas de chipirón en su tinta	9.80
Croquetas de jamón	9.80
Chipirones fritos con salsa de pimientos del piquillo	12.00
Taquitos de merluza rebozados	13.50
Lomo de merluza gratinada	13.50

## CARNES

Txistorra a la "parrilla"	9.50
Wok de verduras y pluma ibérica	11.00
Presa ibérica a la brasa	17.50
Hamburguesa de angus	13.00
Solomillo de ternera a la brasa	19.50
Entrecot de ternera a la brasa	18.00

## ARROCES:

Arroz con carrillada ibérica al Pedro Ximénez (mín 2 pax.)	12.00
Arroz negro con chipirón y alioli (mín 2 pax.)	12.00
Arroz de pato y setas (mín 2 pax.)	12.00

## REVUELTOS:

Txistorra y langostinos	10.50
Setas y jamón	10.50

## POSTRES:

Torrija, crumblé, toffe y helado de vainilla	4.95
Arroz con leche	3.80
Helado de nata con virutas de chocolate	4.25
Piña natural	3.50
Coulant de chocolate y helado de vainilla	4.90

Disponemos de Carta de Alergenos. Si tiene alguna alergia consulte a nuestros camareros

10%I.V.A. Incluido