

# Bar

	€
<b>J&amp;B</b> (Whisky)	7,50
<b>Chivas Regal</b> (Whisky)	10,00
<b>Lagavulin</b> (Whisky de malta)	12,00
<b>Jack Daniels</b> (Bourbon)	10,00
<b>Bacardi Blanco</b> (Ron)	7,50
<b>Pampero</b> (Ron negro)	7,50
<b>Havana 7 años</b> (Ron negro)	9,00
<b>Magno</b> (Brandy)	7,50
<b>Lepanto</b> (Brandy)	10,50
<b>CardenalMendoza</b> (Brandy)	11,00
<b>Absolut</b> (Vodka)	7,50
<b>Larios</b> (Ginebra)	7,50
<b>Gordons</b> (Ginebra)	7,50
<b>Beefeater</b> (Ginebra)	7,50
<b>Giró</b> (Ginebra)	7,50
<b>Clavel</b> (Anís seco)	7,50
<b>Chinchón</b> (Anís dulce)	7,50
<b>Aguardiente</b>	7,50
<b>Patxarán</b>	7,50
<b>Combinados</b> (copa+refresco)	
<b>Otras marcas</b> (consultar)	

# Bar

	€
<b>Copa de vino</b> (de la casa)	4,30
<b>Tio Pepe</b> (Jerez)	4,00
<b>Ricard</b> (pastis)	7,00
<b>Martini blanco, rojo</b> (vermouth)	6,00
<b>Dry Martini</b> (cóctel )	12,00
<b>Marianito</b> (cóctel de vermouth)	10,00
<b>Mahou 5 estrellas</b> (cerveza)	3,50
<b>Refrescos</b> (naranja, limón, cola, tónica)	3,00
<b>Solán de Cabras</b> (agua mineral)	2,50
<b>Vichy</b> (Agua con gas)	3,00
<b>Copita</b> (licores varios)	3,50
<b>Café</b>	3,20
<b>Té</b>	3,20
<b>Infusiones</b>	3,20
<b>Pan</b>	1,60
<b>Guarnición</b>	7,00

**10% IVA incluido**

## Entradas

	€
Jamón ibérico	24,00
Ensalada verde con pulpo en vinagreta	18,50
Ensalada de puerros y confit de pato	12,50
Ensalada de queso D.O. "Los Cameros", rúcula y vinagreta de membrillo	12,50
Croquetas "Algarabía" (6)	12,50
Trigueros crujientes (6)	12,00
Salteado de borrajas, setas y gambas	16,00
Tortilla de calabacín	12,00
Huevos "camerana"	12,00
Salteado de mollejas, habitas y puerros	16,50
Pasta con boloñesa de conejo	16,00
Pechugas de codorniz con salsa de melocotón	14,00

## Otros

Cuchara del día (preguntar)	
Menú degustación (4 platos + 2 postre), para mesas completas.	
Precio por persona	38,00

## Pescados

	€
Mi Merluza	19,50
Chipis encebollados	18,00
Bacalao a la riojana	18,50
Filete de pescado, al horno, con picada de tomate y pistacho	17,50

## Carnes

Pollo de corral en pepitoria	16,50
Patorrillo (manos y callos de cordero)	16,00
Rabo guisado al vino tinto	18,50
Chumarro con cebolla confitada	19,00

## Postres

Crema fría al caramelo	7,00
Peras de Rincón de Soto al vino	7,00
Copa de manzana con espuma de toffee	7,00
Lámina crujiente de chocolate y frambuesa	7,00

**10% IVA incluido**