

# MENÚ SELECCIÓN

## “Sabor de Invierno”

Ensalada **Mesón Jabugo** (Mezcla de lechugas, anchoas de Santoña, queso azul, nueces de Pedroso, tomate y vinagreta de miel).

Nuestra Ensaladilla Rusa.

Guisantes de temporada con jamón **Cinco Jotas**, cantarelus y huevo de codorniz.

Revuelto de atún rojo **Balfegó** con huevo de gallina feliz y aromas de sésamo.

Alcachofas de temporada, fritas, con almejas de Carril.

Estofado de cardo de temporada con verduritas Riojanas y lecherillas.

Nuestra menestra de verduras con jamón **Cinco Jotas**.

Lasaña de pasta fresca rellena de...

Arroz de La Albufera con...

Arroz con bogavante gallego de nuestro vivero (Plato único. ½ bogavante de 600 grs. aprox. por persona).

Caparrones de Anguiano con sus sacramentos.

Garbanzos Pedrosillanos con bogavante gallego de nuestro vivero (Suplemento de 3€).

---

Lingote de bacalao **Alejandra** confitado y verduras en tempura.

Dados de akami de atún rojo **Balfegó** sobre piquillos caramelizados (Suplemento de 3€).

Pulpo gallego de Meirás a feira.

Lubina salvaje al horno de carbón (Media lubina, 500 grs. aprox. Suplemento de 3€).

Sapito al horno de carbón con su refrito.

Guiso de pollo de corral **Valles del Esla** estofado con boletus.

Cabrito asado al estilo tradicional (Suplemento de 3€).

Plato de casquería típica Riojana.

Paletilla de cabrito asada, con su ensalada (Plato único. Suplemento de 3€).

Carrilleras ibéricas **Cinco Jotas** estofadas al Oloroso con setas de temporada.

Presa ibérica **Cinco Jotas** a la brasa con su guarnición.

Nuestras albóndigas de Vaca Rubia Gallega con salsa de trufa y setas.

Entrecot de Vaca Rubia Gallega a la brasa.

Chuleta de Vaca Rubia Gallega a la brasa (600 grs. aprox. Suplemento de 6€).

---

Postre: cualquiera de la carta o ½ combinado de ginebra **GINEBRO** o ron **Barceló SIGNIO**.