

**Bienvenidos**  
a  
la  
Cocina  
de  
Oscar Abadín.

Carta de platos, sugerencias y  
otras cosas...

### PARA EMPEZAR

Ensalada de piña y queso de cabra, con frutos rojos	15,50 €
Ensalada de cogollos de Tudela y ventresca de bonito	15,50 €
Jamón ibérico	18,50 €
Czeina de León con virutas de queso manchego	16,00 €
Tabla de embutidos	19,00 €
Tabla de quesos asturianos	17,00 €
Queso viejo (curado), ración	8,00 €
Croquetas de jamón	12,00 €

### PARA CONTINUAR

Milhoja de verduras con queso de cabra	15,00 €
Pulpo a la parrilla con verduritas	19,50 €
Zamburiñas a la plancha, con su refrito de ajo	18,00 €
Almejas marinera	19,50 €
Mejillones marinera	16,50 €
Calamaros frescos	18,00 €
Gambas al ajillo	16,50 €

### CON TRADICIÓN

Revuelto de ajos tiernos y jamón	12,50 €
Saltado de pisto con bacalao	17,00 €

### NUESTRO ARROCES (por encargo)

Arroz abanda	50,00 €
Arroz caldoso con bogavante (para dos personas)	60,00 €
Paglia de bogavante y langostino (para dos personas)	60,00 €



## NUESTRAS CARNES

Magret de pato	16,50 €
Solomillo de ternera a la plancha	18,00 €
Solomillo de ternera al foie con reducción de vino tinto	20,00 €
Entrécot a la plancha	18,00 €
Entrécot al foie	20,00 €
Entrécot con langostinos	20,00 €
Paletilla de lechazo	20,00 €
Rabo de toro guisado	20,00 €
Chuleta de añejo	25,00 €
Carrilleras guisadas al vino tinto	18,00 €

## POR ENCARGO:

Tostas de foie con cebolla caramelizada	30,00 €
---	---------

## PLATOS DE TEMPORADA:

Callos	12,00 €
--------	---------

## POSTRES:

Arroz con leche	4,00 €
Tarta de almendra	4,00 €
Tarta de turrón	4,00 €
Tarta de manzana	4,00 €
Tarta de la abuela	4,00 €
Helado bombón "La Ibense"	3,00 €

## VARIOS:

Pan	1,00 €
-----	--------



### NUESTRAS ESPECIALIDADES EN PESCADOS:

Calderreta de lubina al cava	€ (S/M)
Calderreta de dorada a la sidra	€ (S/M)
Calderreta individual de lubina ó dorada	€ (S/M)
Lubina a la espalda	15,00 €
Dorada a la espalda	15,00 €

### NUESTROS CLÁSICOS (cachopos para dos personas):

Cachopo de cecina y queso de cabra	19,00 €
Cachopo clásico de jamón y queso	20,00 €
Cachopo especial de jamón, queso y rodajas de tomate natural	22,00 €

### POR ENCARGO

Cachopo de cecina, queso cabrales y cebolla caramelizada	25,00 €
--	---------

### DE CUCHARA:

Patatas con langostinos	19,00 €
Huerta y mar	20,00 €
Cazuela de almejas y langostinos	22,00 €

### NUESTROS PESCADOS:

Merluza a la sidra	19,00 €
Merluza a la cazuela	19,00 €
Merluza a la plancha con almejas	19,00 €
Bacalao a la parrilla	19,00 €
Bacalao a la vizcaína	19,00 €
Bacalao al alioli gratinado	22,50 €





## MENÚS ESPECIALES



### MENÚ CACHOPO PARA DOS PERSONAS:

- ✚ Cachopo de cecina, queso y cabra ó Cachopo de jamón y queso.
- ✚ Botella de sidra.
- ✚ Postre.

Total, para dos personas 25,00 €

### CALDERETA A LA SIDRA:

- ✚ Caldereta de lubina a la sidra mariscada (para dos personas) 30,00 €

### CALDERETA AL CAVA:

- ✚ Caldereta de lubina al cava mariscada (para dos personas) 36,00 €



### PARA LOS MÁS PEQUEÑOS



### MENÚ INFANTIL (hasta los ocho años):

- ✚ Filete de entrecot.
- ✚ Patatas fritas.
- ✚ Huevo.
- ✚ Postre.
- ✚ Agua.

Total, por niño 12,00 €



## CARTA DE VINOS



### CRIANZA RIOJA:

- ✚ SOLAR VIEJO (CRIANZA 2015) 7,00 €

*Botella 375 ml., Tempranillo 100 %, Villa Laguardia (Álava).*

- ✚ LARCHAÑO (CRIANZA 2016) 15,00 €

*90 % Tempranillo, 10 % Mazuelo, selección de uvas en bodega de roble americano durante 14 meses, y 6 meses en botella.*

- ✚ MONTECILLO (CRIANZA 2016) 15,00 €

*85 % Tempranillo, 15 % Garnacha. Crianza de 18 meses en barricas de roble americano y 6 meses en botella.*

- ✚ FINCA GALAFRE (CRIANZA 2017) 14,00 €

*Tempranillo 100 %. Suave color rojo cereza. Buen equilibrio aromático entre la aportación, y los aromas propios de la variedad tempranillo, aroma suave a vainilla y frutos rojos maduros. Envejecimiento en bodega 12 meses.*

### RESERVA RIOJA:

- ✚ MONTECILLO RIOJA RESERVA (2012) 18,00 €

*90 % Tempranillo, 8 % Garnacha, 2 % Mazuelo. Dos años de crianza en barricas de roble y 18 meses en botella.*

### RIBERA DEL DUERO:

- ✚ MEJOR DE MATARROMERA (Valbuena de Duero) 18,00 €

*Uvas de la variedad de tempranillo, tras 6 meses en bodega, reposa en botella. Cuerpo voluminoso, alegre e intenso.*

- ✚ VALLE DE ORÓN (Bodegas Chávarri) 14,00 €

*100 % Tempranillo. Su fermentación a baja temperatura de 5 meses en bodega, aporta taninos suaves y agradables que consiguen equilibrio y redondez.*

### VERDEJO RUEDA (2019):

- ✚ MEJOR (Bodega Matarromera – Valladolid) 14,00 €

*100 % verdejo, fresco y elegante. Aromas intensos y afrutados de la gama tropical.*



## CARTA DE VINOS



### VERDEJO (2018):

- + D.O. RUEDA 12,00 €

Tipo blanco joven, uva 100 % verdejo. Elaborado y embotellado por Bodegas Grupo Yllera (Valladolid)

### ALBARIÑO:

- + ALBARIÑO DE MARTELEIRA (Rias Baixas) 12,00 €

Vino elaborado con las mejores uvas albariño de las Rias Baixas, y es el complemento ideal para todo tipo de pescados, mariscos, pastas y platos suaves de la dieta mediterránea.

- + MIUDIÑO (Albariño 2018) 14,00 €

Con una combinación especial de uvas de la variedad albariño se ha elaborado este vino que muestra un matiz suavemente dorado, con una gran complejidad aromática y sugestivas notas frutales.

### MOSCATO BLANCO:

- + AMATISTA MOSCATO FIZZY 10,00 €

Vino de baja graduación ideal para tomar a cualquier hora del día. Bodegas Reymos. Valencia.

### ROSADOS:

- + GRAN FEUDO ROSADO (2019, Navarra) 12,00 €

Elaborado mayoritariamente con uva Garnacha, acompañada con Merlot, Tempranillo, Cabernet, Sauvignon y Sirah. Aromas intensos y complejos. Resulta fresco, con acidez equilibrada, final largo y con retrogusto afrutado.

- + PEREGRINO "PRIETO PICUDO" (2019) 12,00 €

Vino limpio y brillante de color frambuesa con presencia de finísimas burbujas. Un vino equilibrado con larga persistencia y ligero amargor propio de la variedad de uva. Aromas florales y frutales.

En aplicación de la obligación prevista en el artículo 4.1, del Real Decreto 293/2018, de 18 de Mayo, sobre reducción del consumo de bolsas de plástico, y por el que se crea el Registro de Productores, a partir del 1 de Julio de 2018, se cobrará por cada bolsa entregada al consumidor el siguiente precio:

 Bolsas	0,05 €
 Envases de plástico	0,30 €



### INFORMACIÓN DE INTERÉS



- ✓ TENEMOS MENÚ DIARIO DE MARTES A VIERNES.
- ✓ MENÚ DE SÁBADO
- ✓ MENÚ DE DOMINGO Y FESTIVOS
  
- ✓ RUEGO NOTIFIQUEN A NUESTRO PERSONAL DE SALA SI USTED SUFRE ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA.
  
- ✓ LAS CONSUMICIONES EN LA TERRAZA, LLEVAN UN INCREMENTO DE 0,10 CENTIMOS DE EURO, EN LA CONSUMICIÓN.
  
- ✓ NO DISPONEMOS DE MEDIAS RACIONES.
  
- ✓ PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO.