


## Primer Plato / First Course

 Ensalada caprese con vinagreta de albahaca  
*Caprese salad with basil vinaigrette*

Patatas a la riojana  
*Stewed rioja potatoes*

Raviolis gorgozola a la mundakesa  
*Gorgonzola ravioli to mudaka sauce*


Pastel de salmón y marisco sobre salsa de piquillos y crujiente de zanahoria  
*Salmon and seafood cake over piquillo sauce and carrot crispy*

## Segundo Plato / Second Course

Cabracho al horno con verduras y cachelos a la gallega  
*Baked scorpion fish with vegetables and cachelos a la gallega*

Secreto de ibéricos a la plancha con puré de calabazas y espárragos trigueros  
*Secret of grilled ibéricos with mashed pumpkins and wild asparagus*

San jacobos caseros con patatas gajo y salsa roquefort  
*homemade san jacobos with potato wedges and roquefort sauce*

 Palitos de hogos con patatas y ensalada de la casa  
*Mushroom sticks with potatoes and house salad*

## Postres / Desserts

Cuajada casera con miel o azúcar  
*milk curd with honey or sugar*

Arroz con leche casero  
*Cream rice with homemade Milk*

Surtido de postres urbe  
*Assortment of urban desserts*

Fruta: Mandarinas  
*Fruits: Mandarines*



Precio / Price  
**12,50**

 Vegetariano / Vegetarian

Completa tu menú: /Complete your menu:

Refresco, Caña, Copa de Crianza (+1€) / Refreshment, draft beer, glass of aged wine (+ 1 €)

Botella de Crianza (+6€) / Aged wine bottle (+ 6 €)