

entradas

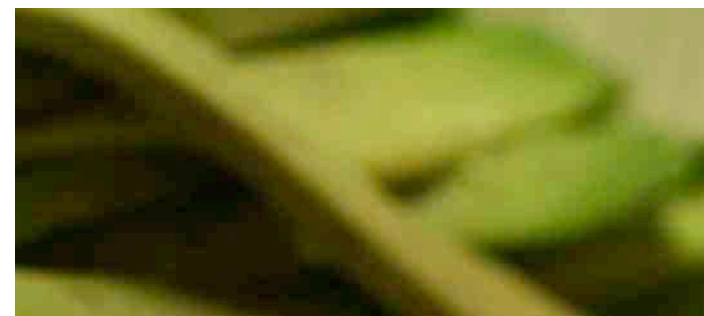
Jamón Ibérico	14,00€
jamón serrano de trevelez	10,00€
queso viejo puro de oveja	10,00€
surtido de ibéricos	14,00€
revuelto de espárragos verdes trigueros, jamón y langostinos	9,20€
revuelto de bacalao, langostinos y pimientos de piquillo	9,60€
bolitas de melón sobre cama de jamón serrano	9,60€
tortitas de camarones	9,00€
croquetas caseras de langostinos y espinacas	8,80€
alcachofas en tempura sobre salmorejo cordobés	12,50€

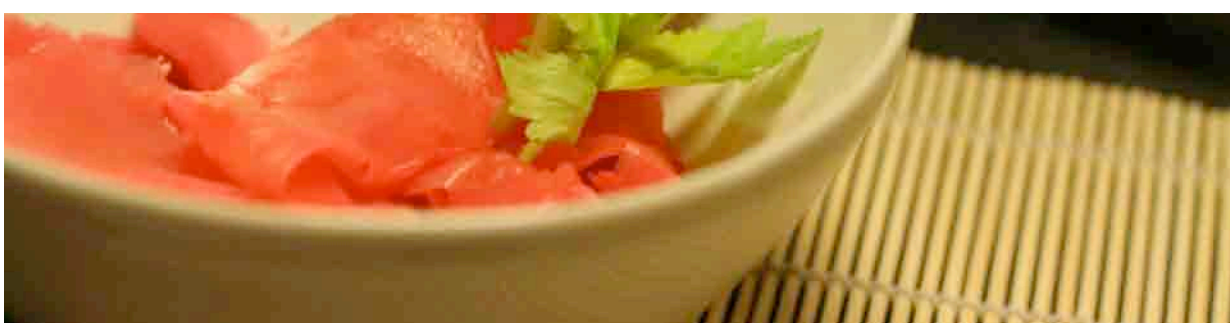
nuestras sopas

sopa de marisco	5,50€
sopa de ajo con picatostes	5,50€
sopa de picadillo con virutas de jamón y huevo duro	5,50€
sopa alpujarreña (espinacas con taquitos de jamón)	5,50€

platos combinados

plato combinado 1 Pechuga de pollo , croquetas huevos y patatas	8,00€
plato combinado 2 lomo con patatas y huevo	8,00€
plato combinado 3 hamburguesa salchichas patatas y huevos	8,00€





nuestras ensaladas

ensalada de hortalizas de temporada	7,00€
ensalada pasiegas	11,00€
ensalada tropical	8,50€
caña de lomo ibérico sobre cama de tomate y abanico de aguacate	10,00€
pimientos asados a la leña con atún y huevo duro	8,00€
corazones de Tudela con taquitos de jamón, ajos fritos y zumo de oliva	7,00€

cocina mediterranea

gazpacho granadino con juliana de hortalizas	5,50€
salmorejo cordobés con virutas de jamón, huevo duro y zumo de oliva	5,50€
habitas de grana con taquitos de jamón y huevo frito	9,60€
lagrima de tortilla española con pipirrana	8,50€
paella mixta (min 2 personas)	12,00€
pimientos de piquillo rellenos de bacalao y langostinos	9,20€
lomo de orza a las finas hiervas	9,00€
rabo de Toro en su propio jugo y salsa	14,00€
pavias de bacalao sobre cama de pisto o salmorejo cordobés	13,00€

pescados

pez espada con bouquet de hortalizas	11,00€
calamares plancha con salteado de verduras	9,50€
pulpo a la gallega con aceite de pimentón	13,60€
langostinos al pil pil en su propia emulsión	13,00€
langostinos plancha sobre bouquet verde	13,00€
lomo de bacalao gratinado con ali oli	15,20
brocheta de rape y langostinos	14,00€

carnes

medallones de solomillo de cerdo en salsa pimienta	12,00€
churrasco de cerdo en salsa de frutos rojos	11,40€
brocheta de solomillo ibérico con verduras	13,00€
entrecot de ternera gallega al aroma de humo	15,00€
solomillo de ternera gallega, sal maldon y aroma humo	19,00€
chuletitas de cordero lechal al humo y caramelo de miel	16,00€
pierna de cordero lechal en su justo asado	18,00€

restaurante

bar **PASIE**
de tapas **GAS**



nuestros postres

Mouse de chocolate blanco con frutos secos en salsa de frambuesa	4,00€
flan de higos y pasas con nata y caramelo de miel	4,00€
cilindro de tiramisú en salsa de chocolate	4,00€
pastel de chocolate en diferentes texturas en salsa de frutos rojos	4,00€
caña de queso en salsa de arándanos	4,00€
pastel crujiente de crema y manzana caramelizada	4,00€
nuestros helados	4,00€

bodega

	3/4	1/2
TINTOS RIOJA		
Vino de la casa	14,00€	
Viña Salceda Crianza	16,00€	9,00€
Viña Salceda reserva 2004	19,00€	
Marques de Caceres Crianza	18,00€	9,80€
El Coto Crianza	15,00€	8,00€
Faustino V Reserva	19,00€	10,50€
Viña Ardanza	25,00€	15,00€

TINTOS RIBERA DEL DUERO

Vega Real (Joven)	13,00€
Vega Real Crianza	17,00€
Arzuaga Crianza	22,00€
Pesquero Crianza	26,00€

BLANCOS

Barbadillo	10,00€	
Faustino V	12,00€	6,50€
Viña Sol (Bodegas Torres)	12,00€	7,00€
Rueda	11,00€	
Gran Feudo (Chardonnay)	10,00€	

ROSADOS

	3/4	1/2
Faustino V	12,00€	6,50€
Marques de Caceres	12,00€	6,50€
Gran Feudo (Chardonnay)	10,00€	
CAVA		
Castillo de Perelada	15,00€	
Juve Camp	24,00€	

bebidas

Café	1.20
caña	1.60
Tubo	1.80
refresco , zumo	1.80
copa de rioja	2.60
copa de rivera	2.60
copa blanco , Rosado	2.00
combinado nacional	4.00
combinado importación	4.50
agua 1/2	1.20
agua	1.70

