

ARACELI AT HOME

Para comenzar y compartir:

| | |
|---|---------|
| - Queso curado de leche cruda de oveja | 9,60 € |
| - Auténticos torreznos de Soria | 8,00 € |
| - Croquetas melosas de jamón hechas en casa | 9,70 € |
| - Ensalada de colitas de cangrejo de río | 10,30 € |
| - Tomates de la huerta con ventresca de bonito y cebolleta tierna | 9,70 € |
| - Pimientos asados a la leña con anchoas del Cantábrico | 12,00 € |
| - Jamón ibérico puro de bellota | 22,50 € |
| - Lomo ibérico de bellota | 22,50 € |
| - Salchichón ibérico de Raúl | 15,30 € |

Los Arroces del Figón:

| | |
|--|---------|
| - Arroz a banda (con colitas de gamba blanca y ali oli) | 15,40 € |
| - Arroz marinero seco (almejas, sepia, rape, gambas, y carabineros) | 16,25 € |
| - Arroz negro con chipirones | 15,40 € |
| - Arroz senyoret (caldoso, todo peladito, rape, sepia, gambas y carabineros) | 15,40 € |
| - Paella mixta tradicional (con pollo, magro, gambas, sepia y almejas) | 18,15 € |

Nuestros Asados en horno tradicional de leña:

| | |
|--|---------|
| - Cuarto de Cordero lechal (para dos personas) | 39,00 € |
| - Cuarto de Cochinillo (para dos personas) | 39,00 € |

Bodega:

Blancos:

| | |
|--|---------|
| - Viña Mocen 100% Verdejo D.O. Rueda | 10,00 € |
| - Ochoa D.O. Navarra | 10,00 € |
| - Valmiñor Albariño D.O. Rias Baixas | 10,00 € |
| - Juve&Camps Reserva de la familia Brut Nature | 18,00 € |
| - Champagne Moët-Chandon Brut Imperial | 38,00 € |

Tintos:

| | |
|--|---------|
| - Beronia crianza D.O. Rioja | 10,00 € |
| - Valdrinal crianza D.O. Ribera del Duero | 10,00 € |
| - Mauro crianza D.O. Vinos de la tierra de Castilla-León | 30,00 € |
| - Dehesa Los Canónigos crianza D.O. Ribera del Duero | 24,00 € |
| - Pétalos del Bierzo D.O. Bierzo | 17,00 € |
| - Imperial reserva D.O. Rioja | 28,00 € |