

Entrantes / Starters

Ensalada Mixta	11.00 €
<i>Mixed salad</i>	
Ensalada de Bacalao, Patatas panadera y Tomate.....	13.90 €
<i>Cod salad, with baked potatoes and tomato</i>	
Ensalada de Quesos.....	13.90 €
<i>Cheese salad</i>	
Ensalada de Careta, Bacón y Langostino	13,50 €
<i>Pork, bacon and Prawn Salad</i>	
Ensalada de Sardina Sobre Tostada de Pan de Pueblo.....	15,00 €
<i>Cebolla caramelizada; Mixto de Lechuga, y pasas</i> <i>Sardine Salad on a Slice Toast Bread, sweet onion, lettuce and raisins</i>	
Espárragos Tres Salsas	11.70 €
<i>Asparagus with three sauces</i>	
Puerros con Vinagreta	10.70 €
<i>Leeks with vinaigrette</i>	
Espárragos trigueros planchados con huevo escalfado	13.60 €
<i>Grilled Green Asparagus</i>	
Jamón Ibérico con pan tostado y tomate macerado,	18.00 €
<i>Iberian Ham with macerated tomatoes on toast</i>	
Surtido de Embutidos, con pan tostado y tomate macerado.....	18.00 €
<i>Assorted Sausages, with macerated tomatoes on toast</i>	
Surtido de Quesos curados y semicurados	14.80 €
<i>Assorted cured and partially-cured cheeses</i>	
Tabla de 1/2 de Jamón y 1/2 de Quesos	16.00 €
<i>1/2 Iberian ham + 1/2 Cured cheeses</i>	
Mouse de Pato con Trufa, con Pan de Pasas.....	13.50 €
<i>Duck liver pate with Truffle Mousse</i>	
Croquetas de Jamón (6 uds)	10.00 €
<i>Iberian ham croquettes (6)</i>	
Caldo Sopero.....	6.00 €
<i>Soup</i>	
Cocido del día	s.m. €

Verduras / Vegetables

Alcachofas con Jamón.....	12.20 €
<i>Artichokes with ham</i>	
Guisantes con Bacón.....	12.20 €
<i>Sweet peas with bacon</i>	
Cardo con Almendras	12.20 €
<i>Cardoon with almonds</i>	
Verduras a la Plancha con salsa	13.20 €
<i>Grilled vegetables with sauce</i>	

Segundos / Second course

Pimientos Rellenos Setas (4 unds) 14.90 €
 Stuffed Piquillo red peppers (mushroom stuffing, 4)

Pescados / Fish

Rodaballo al Horno en Taco, con verduritas..... 20.20 €
 Turbot Baked With Vegetables.

Lomos de salmón al Horno, con salsa de gambas..... 18.90 €
 Salmon baked with prawns sauce

Bacalao a la Riojana..... 19.90 €
 Cod fish us a Rioja Way (with tomato sauce, red and green peppers)

Sepia a la Plancha, con alioli y mixto de lechuga..... 15.00 €
 Grilled Cuttlefish with mayonnaise an lechuce

Calamares en su Tinta con Arroz blanco y puré de zanahoria 16.50 €
 Black Squid with white rice and carrots

Carnes / Meats

Carpaccio de Buey con aceite, queso Curado rallado y Sal Maldón 15.50 €
 Meat Carpacciowith oil, cheese, and Special salt

Solomillo de Ternera, con Patatas Fritas y Pimientos Najeranos 20.80 €
 Sirloin Steak With Chips and Peppers

Entrecotte de Ternera, con Patatas Fritas y Pimientos Najeranos 19.50 €
 Entrecotte Veal With Chips and Peppers

Chuletillas de Cordero, con Patatas Fritas y Pimientos Najeranos.... 17.00 €
 Lamb Chops With Chips and Peppers

Carrilleras de Cerdo Ibérico Guisadas con Panadera y Pimientos Najeranos 18.00 €
 Stew Cheeks With Chips and Peppers

Manita Cerdo Deshuesada Rellena de setas 18.00 €
 Hand Pork with mushrooms in ti

Confit de Pato 15.00 €
 Duck Confit

Magret Pato con pure de Reíneta y Pedro Ximenez..... 16.00 €
 Duck Confit

Niños/ Childrens

Filetes de Lomo de Sajonia con Pimientos 13.00 €
 Kasseler pork loin with Peppers

Finguer de pollo con Patatas..... 12.00 €
 Kasseler pork loin with Peppers

Huevos Fritos / Eggs

Huevos Fritos con Patatas	8.00 €
Acompañamientos Con Bacon ó Salchichas ó Jamón o pimientos o Chorizo	10.50 €
Fried eggs and chips	
With Bacon or Sausages or Jam or Peppers or red sausages	
Tortilla Francesa de Jamón y Patatas Fritas	8.50 €
Ham Omelette with chips	
Revuelto de Ajetes y Gambas	13.00€
Scrambled Eggs with garlic shoots and shrimp	
Patatas Fritas Caseras.....	6.50 €
Fried Potatoes Hand Made	

Sandwich

Sándwich de Jamón, queso, Huevo y Bacon y Patatas Fritas	8.50 €
Ham Cheese Bacon and Egg Sandwich with chips	
Sándwich vegetal y Patatas Fritas	8.50 €
Vegetal Sandwich with chips	

Postre / Dessert

Sorbete de piña ó Limón al Cava ó Manzana	5.00 €
Pineapple, Lemon with cava or Apple or Tangerine sorbet	
Coulant de Chocolate y Vainilla.....	5.50 €
Cream Sweet ball with Chocolate	
Crepes de Chocolate con helado.....	5.50 €
Chocolate Creppes	
Tarta de Queso o Pera o Manzana Caseras.....	6.00 €
Cheesecake or Apple pie or Apple handmade	
Surtido de Helados Caseros	6.00 €
Assorted Home-made Ice-creams	
Mouse de Helado de queso con Coulis.....	5.50 €
Cheese Ice-cream with Coulis	
Sopa de Frutos del Bosque con Helado de Queso Artesano ..	6.00 €
Red Fruits with handmade Cheese Ice	
Surtido de Postres CASEROS (tarta queso, tarta manzana y tarta pera y helado)	12.00 €
Red Fruits with handmade Cheese Ice	
Torríja con Helado.....	6.00 €
French Fried Bread with icecream	

IVA incluido VAT included

Servicio de: Terraza y Salón San Lorenzo Extra de 0.60 euros por plato / En Habitaciones 3 euros

Vinos Dulces / Sweet Wines/ Vin Doux

Ochoa moscatel Denominación navarra.....	4,00 €
Tokají hetzolo aszu 3 puttonyos	4,50 €
Pedro ximenez	4.00 €

Cocktail

ull

Sin Alcohol

San Francisco, zumo de piña, naranja, limón y granadina.

Con Ron

Caipiriña, lima, azúcar y ron cachaza.

Mojito, menta, azúcar, lima y ron.

Con Tequila

Margarita, tequila, lima y cuantreau

Con Licor de Naranja

Valenciano, licor de naranja, zumo de naranja y helado de vainilla

Con Ginebra

Dry Martín, ginebra y vermouth blanco

Con Whisky

Manhattan, whisky y vermouth rojo

Con Vodka

Bloody Mary, vodka, zumo de tomate y limón, pimienta sal y tabasco.

Cosmopolitan, cointreau, zumo de arandanos, lima y vodka.

Cafés

Capuccino Italia ó Vinea Café, cacao y crema de leche ó nata

Café Bombón, Leche Condensada, café, crema de leche y cacao

Café Vienés, café, Nata y vainilla

Café Polar, café, helado de vainilla y cacao

Café Escocés ó Irlandes whisky, azúcar, jicafé y helado de vainilla ó nata

Café Cubano, Ron Negro, Azúcar, café y helado de vainilla

Café Parísino, Coñac, azúcar, café y nata

Café Tropicano, Licor Tía María, azúcar, café y nata

Café Carajillo, Coñac, Azúcar y café

Café Quemadillo, Licor 43, azúcar, granos de café, crema de leche y canela

IVA incluido VAT included

Servicio de: Terraza y Salón San Lorenzo Extra de 0.60 euros por plato / En
 Habitaciones 3 euros

Terrace and San Lorenzo Service extra 0.60 euros per dish / FROM 13 TO 16 // 21:00
 TO 22:30 / DE 13 a 16 // 21 A 22:30 EN CAFETERIA O JARDIN DE LOS
 ENAMORADOS AT THE CAFETERIA OR THE LOVERS GARDEN





CARTA DE VINOS

D.O. Cava

Codorníu Brut. Bod. Codorníu.....	15.00 €
Codorníu Brut. Benjamín	6.00 €
Freixenet Mini Nevada	6.00 €
Benito Escudero Abad. Bod. Benito	15.00 €
Anna de Codorníu. Bod. Codorníz.....	18.50 €
Juvé Camps "Cinta Púrpura". Bod. Juvé Camps.....	22.40 €

Champagne

Gosset Brut Excellence.....	49.90 €
Moët Chandon	58.90 €

Vinos Blancos D.O. Rioja

Ángel Benés. Bod. Ángel Benés Matute.....	10.00 €
Carlos Serres. Bod. Carlos Serres.....	11.90 €
Laslargas. Bod. Ángel Benés Matute (Malvasía)	12.90 €
AC. Bod. La Rodetta (dulce)	13.90 €

D.O Rueda

Cyatho. Blanco Verdejo.....	13.90 €
-----------------------------	---------

D.O. Rías Baixas

Martín Codax. Albariño	16.50 €
------------------------------	---------

Vinos Rosados D.O. Rioja

Ángel Benés Claro. Bod. Ángel Benés Matute.....	10.00 €
Laslargas. Bod. Ángel Benés Matute (Malvasía)	12.90 €
Bohedal Rosado. Bodegas Bohedal.....	11.20 €

Otras Denominaciones Internacionales

Italia

Lambrusco.....	12.90 €
----------------	---------

IVA Incluido VAT included

Servicio de: Terraza y Salón San Lorenzo Extra de 0.60 euros por plato / En
 Habitaciones 3 euros Terrace and San Lorenzo Service extra 0.60 euros per dish / FROM
 13 TO 16 // 21:00 TO 22:30 / DE 13 a 16 // 21 A 22:30 EN CAFETERIA O JARDIN DE
 LOS ENAMORADOS AT THE CAFETERIA OR THE LOVERS GARDEN



VÍDOS TÍNTOS D.O. RÍOJA

Vinos Jóvenes

Angel Benés Tinto. Bod. Angel Benés Matute10.90 €

Crías

Carlos Serres. Bod. Carlos Serres.....14.90 €
 Cerro Añon. Bod. Olarra.....15.50 €
 Dinastía Vívanco. Bod. Dinastía Vívanco.....17.00 €
 Finca la Emperatriz. Bod. La Emperatriz17.80 €
 Gomez Cruzado. Bod y Viñedos Gomez Cruzado17.50 €
 Hacienda Lope de Haro15.50 €
 Lan. Bodegas Lan17.90 €
 Luís Cañas. Bod Luís Cañas17.90 €
 Muga. Bodegas Muga24.00 €
 Paco García. Bod.Paco García.....19.00 €
 Ramón Bilbao. Bodegas Ramón Bilbao S.A19.50 €
 Solar Viejo. Bodegas Solar Viejo.....14.50 €
 Valcuerna. Bodegas y Viñedos Valcuerna14.50 €
 Viña Alberdi. Bodegas Rioja Alta22.50 €
 Viña Ijalba Cr. Bodegas Viña Ijalba16.90€

Beronía. Bodegas Beronía Magnum 1.5 L30.50 €
 Coto 3/8e.....9.30 €
 Pierola. Bodegas Fernandez de Pierola 50 cl.....13.00 €

Reservas

Carlos Serres. Bod.Carlos Serres21.30 €
 Ijalba. Bod. Viña Ijalba22.40 €
 Monte Real. Bod. Riojanas.....24.60 €
 Viña Alcorta. Bod. Bod. Viña Alcorta25.90 €
 Viña Tondonía. Bod. López de Heredia Viña Tondonía38.90 €

IVA incluido VAT included

Servicio de: Terraza y Salón San Lorenzo Extra de 0.60 euros por plato / En
 Habitaciones 3 euros

Terrace and San Lorenzo Service extra 0.60 euros per dish / FROM 13 TO 16 // 21:00
 TO 22:30 / DE 13 a 16 // 21 A 22:30 EN CAFETERIA O JARDIN DE LOS
 ENAMORADOS AT THE CAFETERIA OR THE LOVERS GARDEN

Entrantes / Entrées

Ensalada Mixta	11.00 €
<i>Salade variée</i>	
Ensalada de Quesos.....	13.90 €
<i>Salade au fromage</i>	
Ensalada de Bacalao, Patatas panadera y Tomate.....	13.90 €
<i>Salade de morue, pommes de terre de boulangerie et tomate</i>	
Ensalada de Careta, Bacón y Langostino	13.50 €
<i>Salade au museau de porc, bacon et crevette</i>	
Ensalada de Sardina Sobre Tostada de Pan de Pueblo.....	15.00 €
<i>Salade de Sardine EN Tartine de Campagne</i>	
Espárragos Tres Salsas	11.70 €
<i>Asperges trois sauces</i>	
Puerros con Vinagreta	10.70 €
<i>Poireaux a la vinaigrette</i>	
Espárragos trigueros planchados con huevo escalfado	13.60 €
<i>Asperges Vertes á la plancha avec oeuf poché</i>	
Jamón Ibérico con pan tostado y tomate macerado,	18.00 €
<i>Jambon ibérique servi avec dupain grillé et tomates macérées</i>	
Surtido de Embutidos, con pan tostado y tomate macerado.....	18.00 €
<i>Assiette de charcuteries avec du pain grillé et tomate macérées.....</i>	
Surtido de Quesos curados y semicura Salade variée	14.80 €
<i>Assortments de fromages affinés et demi affinés</i>	
Tabla de 1/2 de Jamón y 1/2 de Quesos	16.00 €
<i>Assortments 1/2 de Jambon et 1/2 de Fromage</i>	
Mouse de Pato con Trufa, con Pan de Pasas.....	13.50 €
<i>Mousse de Canard á la truffe, avec Pain de Raisins Sec</i>	
Croquetas de Jamón (6 uds)	10.00 €
<i>croquettes au jambon (6 unités)</i>	
Caldo Sopero.....	6.00 €
<i>Le Potage</i>	
Cocido del día	s.m. €

Verduras / Légumes

Alcachofas con Jamón.....	12.20 €
<i>Artichauts au jambon</i>	
Quisantes con Bacón.....	12.20 €
<i>Petits pois au bacon</i>	
Cardo con Almendras	12.20 €
<i>Cardon aux amandes</i>	
Verduras a la Plancha con salsa	13.20 €
<i>Légumes Grillés en sauce</i>	

Terrassa et Restaurant San Lorenzo + 0,60 euro par plat /Service en chambre + 3 euros SERVICE DE 13h
à 16H /SERVICE DE 21h à 22h30

À LA CAFÉTÉRIA OU AU JARDIN DES AMOUREUX

Segundos / Plat principal

Pimientos Rellenos Setas (4 unds)14.90 €
 Piments du Piquillo farcis aux champignons (4 unités)

Pescados / Poisson

Rodaballo al Horno, con verduritas.....20.20 €
 Turbot aux petits légumes
 Lomos de salmón al Horno, con salsa de gambas.....18.90 €
 Pavés de saumon à la sauce crevettes
 Bacalao a la Riojana.....19.90 €
 Morue « à la Riojana »
 Sepia a la Plancha, con alioli y mixto de lechuga.....15.00 €
 Seiche à la plancha, servie avec de l'aïoli et un mélange de salade verte
 Calamares en su Tinta con Arroz blanco y puré de zanahoria16.50 €
 Calamars à l'encre, servis avec du riz blanc et une purée de carotte

Carnes / Viande

Carpaccio de Buey con aceite, queso curado rallado y sal Maldón 15.50 €
 Carpaccio de boeuf vec huile d'olive, Fromage durci râpé et Sel Maldon
 Solomillo de Ternera, con Patatas Fritas y Pimientos Najeranos20.80 €
 Filet de veau, Frites et Piments de la région
 Entrecote de Ternera, con Patatas Fritas y Pimientos Najeranos19.50 €
 Entrecôte de veau, Frites et Piments de la région
 Chuletillas de Cordero, con Patatas Fritas y Pimientos Najeranos....17.00 €
 Côtelettes d'Agneau, Frites et Piments de la région
 Carrilleras de Cerdo Ibérico Guisadas con Panadera y Pimientos 18.00 €
 Joes de Porc Ibérique mijoté Pomme de terre pochées et piments de la région
 Manita Cerdo Deshuesada Rellena de setas18.00 €
 Pieds de porc désossés farcie de champignons
 Confit de Pato14.00 €
 Confit de canard
 Magret Pato con pure de Reínete y Pedro Ximenez.....16.00 €
 Magret Canard

Niños / Des Gamins

Filetes de Lomo de Sajonia con Pimientos13.00 €
 Longe de Sajonia et Piments de la région
 Finger de Pollo12.00 €
 Poulet aux pommes

IVA incluido TVA comprise .

Terrassa et Restaurant San Lorenzo + 0,60 euro par plat /Service en chambre + 3 euros SERVICE DE 13h
 à 16h /SERVICE DE 21h à 22h30

À LA CAFÉTÉRIA OU AU JARDIN DES AMOUREUX

Huevos Fritos / Œufs

Huevos Fritos con Patatas	8.00 €
Acompañamientos Con Bacon ó Salchichas ó Jamón o pimientos.....	10.50 €
Œufs au plat, frites avec bacon au saucisses au jambon au poivre	
Tortilla Francesa de Jamón y Patatas Fritas	8.50 €
Omelette au jambon, frites maison	
Revuelto de Ajetes y Gambas	13.00 €
Œufs brouillés à l'ail vert et aux	
Patatas Fritas Caseras.....	6.50 €
Frites maison	

Sandwich / Sandwich (pain de mie)

Sándwich de Jamón, queso, Huevo y Bacon y Patatas Fritas	8.50 €
Jambon, fromage, œuf et bacon aux pommes	
Sándwich vegetal y Patatas Fritas	8.50 €
Thon/laitue aux pommes	

Postre / Dessert

Sorbete de piña ó Limón al Cava ó Manzana	5.00 €
Sorbet à la ananas o au citron et au champagne o à la pomme et au cidre	
Coulant de Chocolate y Vainilla.....	5.50 €
Coulants de chocolat et Boule de Glacà la vanille	
Crepes de Chocolate con helado.....	5.50€
Crêpes au chocolat avec Glace à la vanille	
Tarta de Queso o Pera o Manzana Caseras.....	6.00 €
Tarte au fromage o aux pommes aux poires	
Surtido de Helados Caseros	6.00 €
Choix de glaces maison	
Mouse de Helado de queso con Coulis.....	5.50 €
Mousse crème glacée au fromage et son coulis	
Sopa de Frutos del Bosque con Helado de Queso Artesano ..	6.00 €
Soupe aux Baies Rouges et la Crème Glacée au Fromage	
Surtido de Postres Caseros.....	12.00 €
Choix de Tarte au fromage o aux pommes aux poires	
Torríja con Helado.....	6.00 €
Poêlée au lait avec glace	

IVA incluido TVA comprise

Servicio de: Terraza y Salón Sang Lorenzo Extra de 0.60 euros por plato / En Habitaciones 3 euros
DE 13 a 16 // 21 A 22:30 EN CAFETERIA O JARDIN DE LOS ENAMORADOS

Terrassa et Restaurant San Lorenzo + 0,60 euro par plat /Service en chambre + 3 euros SERVICE DE 13h
à 16H /SERVICE DE 21h à 22h30

À LA CAFÉTÉRIA OU AU JARDIN DES AMOUREUX