

CASTELLANO · ENGLISH



DE CASA DE TODA LA VIDA SPECIALTIES FROM WAY BACK

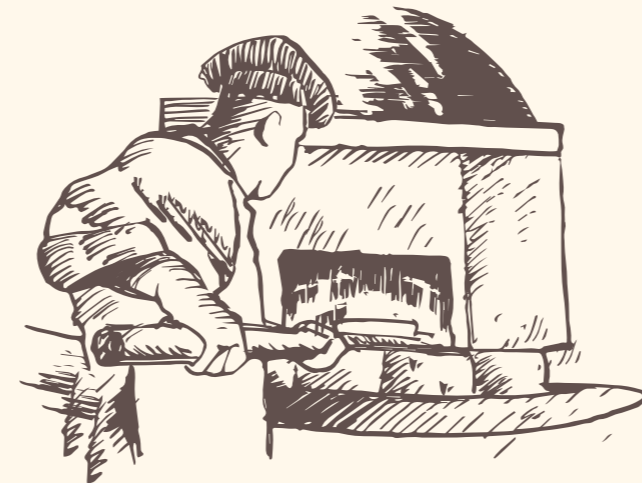
Morcilla de arroz · Blood and rice sausage	7,80€ / 5,20€ (½ ración / ½ portion)
Chorizo de la olla · Pot chorizo sausage	8,80€ / 6,60€ (½ ración / ½ portion)
Pimientos del piquillo en su jugo Piquillo peppers cooked in their own juice	5,70€
Picadillo de matanza · Butcher's hash	9,90€
Consomé (<i>todo el año</i>) · Consommé (<i>during all year</i>)	6,00€
Gazpacho (<i>de mayo a octubre</i>) · Gazpacho (<i>from May to October</i>)	6,00€

LO DESCONOCIDO DEL LECHAZO SUCKLING LAMB SURPRISES

Riñones · Kidneys	15,60€
Faldilla con padrones · Lamb flank with Padrón peppers	5,50€
Asadurilla guisada · Stewed lamb sweetbreads	6,50€
Mollejas · Gizzards	18,00€
Paté hecho en casa · Homemade pâté	9,00€

DE LA HUERTA FROM THE VEGETABLE GARDEN

Verduras asadas al calor de las brasas · Ember-roasted vegetables	10,60€
Trigueros, tirabeques y tomatitos a la plancha Grilled asparagus, sugar snap peas and baby tomatoes	10,60€
Pimientos rojos asados · Roasted red peppers	6,50€
Mazorca asada en nuestro horno · Roasted cob in our oven	5,90€
Alcachofas de Tudela con lascas de ibérico Tudela artichokes with slivers of Iberian ham	15,90€
Super yemas de espárragos con berros y salsa fina Super asparagus buds with watercress and fine sauce	12,80€
Tomate aliñado · Tomato salad	8,50€
Ensalada especial (<i>pimientos asados, tronco de bonito, yemas de espárragos, tomate</i>) Special salad (<i>roasted peppers, trunk tuna, asparagus buds, tomato</i>)	16,00€
Ensalada mixta (<i>lechuga, tomate, cebolla, espárrago, bonito, pimiento, aceitunas y huevo</i>) Tossed salad (<i>lettuce, tomato, onion, asparagus, tuna, pepper, olives and egg</i>)	14,00€



Nuestros maestros asadores son auténticos especialistas en lo sencillo y lo natural de la elaboración de estos asados.

Our master grill cooks are true specialists in the simple and natural preparation of our grilled foods.

DE NUESTRO HORNO · OVEN BAKED

Cuarto asado de lechazo · Roasted quarter suckling lamb	45,00€
½ cuarto asado de lechazo · ½ roasted quarter suckling lamb	22,50€
Chuletillas de lechazo · Suckling lamb chops	19,20€
Cuarto asado de cochinillo · Roasted quarter suckling pig	45,00€
½ cuarto asado de cochinillo · ½ roasted quarter suckling pig	22,50€
Entrecot a la brasa · Grilled sirloin steak	23,50€

*En nuestros asadores solamente utilizamos aceite de oliva virgen extra (AOVE) para la elaboración de nuestros platos.
At our grill houses we use extra virgin olive oil (AOVE) only to prepare our dishes.*

Tenemos a su disposición una lista de alérgenos alimentarios de nuestros platos. A list of food allergens in our dishes is at your disposal.

Precios IVA incluido. Prices included VAT.

ACOMPAÑAMIENTOS · SIDE DISHES

Ensalada del Asador · Asador de Aranda salad	7,00€
Patatas fritas · French fries	4,50€
Patatas asadas · Baked potatoes	4,50€
Pimientos de Padrón · Padrón green peppers	5,00€
Arroz · Rice	4,00€
Torta de pan de aceite (<i>por persona</i>) · Oil bread (<i>per person</i>)	2,00€

AL CORTE · HAND CUT

Jamón Ibérico de bellota Acorn-fed Iberian ham	23,00€ / 18,80€ (½ ración / ½ portion)
Tabla de quesos · Cheese platter	12,00€
Cuñas de torta de pan de aceite con tomate natural Wedges of oiled bread with fresh tomatoes	3,50€

CON HUEVOS · EGGS DELIGHT

Huevos revueltos con boletus y trigueros Scrambled eggs with boletus mushrooms and asparagus	10,50€
Huevos revueltos "Duelos y Quebrantos" Scrambled eggs à la Don Quixote (<i>with chorizo sausage and bacon</i>)	9,00€
Asadurilla con huevo frito · Lamb sweetbreads and eggs	8,50€

MENÚ ASADOR · FIXED PRICE ASADOR MENU

Entrada de la casa (*morcilla, chorizo y pimientos del piquillo*)
Entrées (blood sausage, chorizo sausage and Piquillo peppers)

Lechazo asado con ensalada del Asador
Roasted of suckling lamb with Asador de Aranda salad.

Torta de pan de aceite, postre, café y orujo con rosquillas.
Oiled bread, dessert and coffee and pomace brandy (Orujo) with ring shaped pastries.

No incluye bebida · Beverage not included 36,00€