

Rioja de la Casa: Azpilicueta Cr.

MENÚ ROGELIO LEÓN

Precio por persona 32 €

Rioja de la casa.
Manzanilla, cervezas y refrescos.

Para compartir:

- Escalibada de pimientos asados, tronco de melva Canutera y alcarraras
- Pan con lomo Asado, tomate fresco y Salsa de verduras,
- Croquetas de la casa.
- Revuelto de patatas con chorizo.

A elegir plato individual:

- Escalope de presa Ibérica
- chipirón plancha con cebolla caramelizada

Variado de postres.
Café e Infusiones.

MENÚ AGUSTÍN LEÓN

Precio por persona 34 €

Rioja de la casa
Manzanilla, cervezas y refrescos.

Para compartir:

- Cogollos Tudela con mozzarella y vinagreta de tomate y albahaca con anchoas.
- Pan con jamón Ibérico.
- Adobo Sevillano.
- Croquetas de la casa.

A elegir plato individual:

- Solomillo ibérico al Whisky.
- Pechuga de pavo gratinada con queso emental.
- Mero en suprema con salsa de Ribeiro.
- Ventresca de Atún con pisto.

Variado de postres.
Café e Infusiones.

MENU SANTIAGO LEON

Precio por persona 38€

Rioja de la casa
Manzanilla, cervezas y refrescos.

Para compartir:

- Ensalada de Col, pollo asado, nueces, manzana verde y salsa camembert
- Variado de Jamón y queso.
- Croquetas de Carabineros.
- Taquitos de Mero al Limón

A elegir plato individual:

- Taco de presa de paleta con reducción de Tempranillo.
- Carrillada ibérica.
- Dorada al Horno.
- Suprema de Bacalao a la bilbaína.

Variado de postres.
Café e Infusiones.

MENU MANOLO LEON

Precio por persona 40 €

Rioja de la casa
Manzanilla, cervezas y refrescos.

Para compartir:

- Tartar de pulpo con gulas, tomate rosa y pimentón.
- Revuelto de verduras con lonchas de jamón
- Pescado frito Variado.
- Variado de Chacinas ibéricas

A elegir plato individual:

- Lomo de Venado con frutos rojos.
- Brocheta ibérica con verduras.
- Lubina al horno
- Suprema de Merluza con tinta de Calamar.

Variado de postres.
Café e Infusiones.

NOTA : IVA Incluido

Rogamos realicen sus reservas indicando el nombre del menú y su precio.

MENÚ TERESA LEÓN

Precio por persona 42 €

Rioja de la casa
Manzanilla, cervezas y refrescos.

Para compartir:

- Ensalada de lechugas mixtas con rape langostinos y vinagreta de berberechos.
- Pan de anchoas 00 y crema de aguacates
- Ortiguillas de Chipiona fritas.
- Revuelto de espárragos con almejas

A elegir plato individual:

- Solomillo de Ternera Avileña.
- Solomillo Ibérico con salsa moscatel y Pasas
- Lubina Asada con verduras.
- Suprema de salmón gratinada con mousse de vieiras.

Variado de postres.
Café e Infusiones.

MENÚ CARMEN LEÓN

Precio por persona 44 €

Rioja de la casa
Manzanilla, cervezas y refrescos.

Para compartir:

- Carpaccio de atún rojo con virutas de foie y parmesano.
- Variado de chacinas.
- Salteado de setas mixtas con jamón y langostinos,
- Gambas cocidas de Huelva

A elegir plato individual:

- Solomillo de Buey al foie
- Confit de pato.
- Suprema de merluza en salsa bilbaína.
- Solomillo de rape con crema de cigalas.

Variado de postres.
Café e Infusiones.

MENÚ JUAN ANTONIO LEÓN

Precio por persona 48 €

Rioja de la casa.
Manzanilla, cervezas y refrescos.

Para compartir:

- Carpaccio de Buey con láminas de parmesano y aceite de pistachos.
- Jamón SRC
- Combinado de gambas y langostinos
- Salteado de alcachofas con dados de jamón ibérico.

A elegir plato individual:

- Entrecot de Ternera Gallega.
- Brazuelo de cordero estilo Rogelio León.
- Lenguado a la plancha.
- Tronco de merluza con almejas.

Variado de postres.
Café e Infusiones.

MENÚ INFANTIL

Precio por persona 22 €

Refrescos, agua y zumos.

- Tortilla de patatas chips y jamón.
- Pan con Jamón
- Croquetas caseras.
- Pechuga de Pollo empanada con patatas fritas.

Variado de postres.

NOTA : IVA Incluido

Rogamos realicen sus reservas indicando el nombre del menú y su precio.

Bebidas incluidas desde que empieza el menú en mesa hasta los postres