

Recomendaciones de la Casa

- Espárragos rellenos de Hongos y Jamon. 13 €*
- Crujiente de verduras 11 €*
- Croquetas de Boletus y Gambas al Ajillo..... 10 €*
- Setas guisadas con almendras..... 10 €*
- Ensalada de Caza Escabechada..... 12 €*
- Revuelto de Senderillas..... 10 €*

- Lomos de Bacalao con salsa de espárragos y hongos 14 €*
- Confitt de pato con salsa de Grosellas 13 €*
- Manitas de cerdo rellenas de carne Trufada 12 €*
- Codornices rellenas de risotto de setas de Cardo..... 12 €*
- Muslo de Pollo de Corral guisado como siempre 14 €*
- Solomillo de cerdo a la brasa 11 €*
- Secreto Iberico 14 €*

Entrantes

- Espárragos rellenos de Jamón y Hongos (Producto Micológico)*..... 13.00 €
- Jamón Ibérico* 13.00 €
- Cecina de Vaca*..... 12.00 €
- Espárragos Blancos D.O. Navarra* 12.00 €
- Croquetas de Hongos con Gambas al Ajillo (Producto Micológico)* 10.00 €
- Setas Shytake y Senderillas con almendras (Producto Micológico)* 10.00 €
- Brochetas de Solomillo con Boletus Edulis (Producto Micológico)* 12.00 €
- Crujiente de Verduras con Boletus Edulis, Magret de Pato y Salsa de Naranja (Producto Micológico)*..... 11.00 €
- Cardo Guisado con Almendras* 9.00 €
- Menestra de Verduras*..... 11.00 €
- Pencas de Acelga Frititas con Ajitos* 9.00 €
- Buñuelos de Bacalao con Salsa de Curry* 11.00 €
- Boletus Edulis Salteados (Producto Micológico)* 13.00 €
- Amanita Caesarea Salteada (Producto Micológico)*..... 13.00 €
- Espárragos Trigueros Fritos con Sal Gorda*..... 9.00€
- Tabla de Quesos de Oveja*..... 12.00€
- Marisco de Casarejos (Chorizo al vino y torreznos)*..... 9.00€

El Pato Soriano

- Surtido de Pates “Malvasia”* 12.50 €
- Abanico de Jamon de Pato con Queso de Cabra* 10.00 €
- Carpaccio de Magret con Aromas de Trufa Negra (Producto Micológico)*..... 12.00 €
- Higado de Pato Fresco, con salsa de Jerez* 15.00 €
- Muslo de Pato confitado con Salsa de Grosellas* 13.00 €

Ensaladas

- Ensalada de Ventresca de bonito* 12.00 €
- Ensalada Mixta* 8.00 €
- Ensalada de Lomos de Salmón Ahumado* 11.00 €
- Ensalada de Caza escabechada*..... 12.00 €

Carnes

- Chuletón de Ternera a la Brasa*..... 24.00 €Kg
- Chuletón de Vaca*..... 24.00 €Kg
- Solomillo de Ternera a la Brasa.* 15.00 €
- Muslo de Pollo de Corral, Guisado como siempre* 12.00 €
- “Manitas de Cerdo rellenas de carne Trufada”*
(Producto Micológico)..... 12.00 €
- Solomillo de Cerdo a la Brasa*..... 11.00 €
- Solomillo de cerdo Iberico a la Brasa*..... 14,00€
- Secreto Iberico* 14,00€
- Codornices Escabechadas* 12.00 €
- Civet de Ciervo* 12.00 €
- Jamón de Jabalí Escabechado* 11.00€
- Codornices rellenas de Risotto de setas de Cardo*
(Producto Micológico) 12.00 €

Pescados

- Gambas a la Plancha..... 13.00 €***
- Langostinos al Whisky y Ajitos 13.00 €***
- Lomos de Bacalao con Salsas de Hongos y
Espárragos..... 14.00 €***
- Rollitos de Merluza con Langostino y salsa
Romesco 15.00 €***
- Rodaballo a la plancha..... 15.00 €***

Huevos

- Revuelto de Bacalao, con Base de Jamón Ibérico 12.00 €***
- Revuelto de Hongos con Jamón (Producto Micológico)..... 11.00 €***
- Revuelto de Senderillas (Producto Micológico).....10.00 €***
- Huevos al Plato 9.00 €***
- Revuelto de Amanita Caesarea (Producto Micológico)..... 10.00 €***

Postres

<i>-Tarta de Queso</i>	<i>4.50 €</i>
<i>-Tarta Costrada</i>	<i>4.50 €</i>
<i>-Mousse de Limón</i>	<i>4.50 €</i>
<i>-Mousse de Chocolate</i>	<i>4.50 €</i>
<i>-Cuajada con Miel.....</i>	<i>4.00 €</i>
<i>-Bocaditos de Crema y nata</i>	<i>4.00 €</i>
<i>-Arroz con leche</i>	<i>4.50 €</i>
<i>-Leche Frita</i>	<i>4.50 €</i>
<i>-Tarta de Chocolate y mermelada de Moras.....</i>	<i>4.50€</i>
<i>-Flan de huevo.....</i>	<i>4.00 €</i>
<i>-Tarta de Piña.....</i>	<i>4.50 €</i>

Menú

Degustación

- Ensalada de Caza
Escabechada.*
- Revuelto de Senderillas.*
- Espárragos rellenos de
Hongos y Jamón.*
- Crujiente de Verduras.*
- Solomillo de Cerdo a la Brasa.*
- Pan y Agua.*
- Postre y café.*

24 Euros.

*Los Menús degustación se
sirven a mesa completa.*

***Estos precios no incluyen el 8%
de IVA.***