

ENTRANTES

- QUESO con AOVE 21,00
Consomé con Jamón, Yema o Jerez 12
Sopa de Marisco 14
Gazpacho con su guarnición (en temporada) 12
Salmorejo 12
Ensalada de Perdiz Escabechada 20
Patatas a lo Pobre con Lomo de Orza en Adobo 20
Patatas a lo Pobre con Chistorra de Navarra 20
Alcachofas de Luisa 23,50
Pimientos Rellenos 21
Espárragos de Sierra Magina con AOVE o Mahonesa 20
Croquetas Tradicionales del Cocido 19
Revuelto de Habas 21,50
Habas con Jamón y Huevo 21,50
Pate de Perdiz al Aceite de Oliva Virgen Extra 21

LUISA y PEDRO les recomiendan:

- MENÚ de DEGUSTACIÓN 47 / 52,50 € -

Cocido Mareao con Croqueta del propio Cocido
Salmorejo con Crujiente, Jamón y AOVE Temprano
Pate de Perdiz al Aceite de Oliva Virgen Extra
Alcachofas de Luisa
Patatas a lo Pobre con Lomo de Orza en Adobo

A elegir:

Bacalao al estilo Baeza
Bacalao con Tomate hecho en Casa
Gallina de Corral en Pepitoria
Rabo de Toro Estofado
Manitas de Cerdo Estofadas
1/2 Paletilla Cabrito Asado con Aceite de Oliva Virgen Extra + 5,5€

POSTRE de JUANITO:

Surtido de dulces hechos aquí

- Menú de degustación es por persona y a mesa completa -

IVA 10 % incluido

PESCADOS

Lubina a la plancha 19
Bacalao estilo Baeza 21
Bacalao con Tomate hecho en Casa 21

CARNES

Paletilla Cabrito asado con AOVE 34
Paletilla Cabrito asado con AOVE y Habas, Jamón y Huevo 35
Rabo de Toro en Estofado Tradicional 25
Chuletillas de Cabrito 24
Solomillo de Ternera 30
Manitas de Cerdo estofadas 23
Pintada escabechada con setas y hongos 23
Perdiz Escabechada con setas y hongos 23
Lomo de Orza en Adobo 22,50
Gallina de Corral en Pepitoria 21
Pichón a la manera de mi Madre 26

POSTRES

Bizcocho de Chocolate con crema de Naranja sobre Chocolate templado 8,50
Helado de Vainilla y AOVE con Chocolate templado 8,50
Cañas Borrachas con crema de Pedro Ximénez 8,50
Torrijas Caramelizada sobre Gachas y Tostones 8,50
Cañas de crema con chocolate templado 8,50
Empanadillas de Anís Seco con Cabello de Ángel 8,50

POSTRE DE JUANITO 10

Zumo de Naranja 7
Fruta del Tiempo 4,50
Arroz con Leche 8,50
Calahorra 8,50
Gachas 8,50
Helado 7

IVA 10 % incluido

En cumplimiento del Reglamento (UE)Nº1169/20111 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto



D.O. RIOJA

LUIS CAÑAS CRIANZA 22
MUGA CRIANZA 29
CAMPILLO CRIANZA 21
SIERRA CANTABRIA CRIANZA 21
PIEROLA CRIANZA 21
RODA 42
SELA DE RODA CRIANZA 25
MARQUÉS DE RISCAL ARIENZO CRIANZA 20
PUJANZA FINCA VALDEPOLEO 34
LUIS CAÑAS RUA 37
MACAN CLÁSICO 62
CARLOS MORO 27

D.O. RIBERA DEL DUERO

DEHESA CANÓNICOS QUINTA GENERACIÓN 24
CEPA GAVILAN 12 MESES BARRICA 21
FINCA RESALSO E. MORO JOVEN 20
ARZUAGA JOVEN LA PLANTA 20
PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN 20
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 34
MATARROMERA CRIANZA 33
PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA 49
DEHESA DE LOS CANÓNICOS 33
EMILIO MORO 12 MESES 32
PESQUERA CRIANZA 38
ARZUAGA CRIANZA 33
MALLEOLUS DE EMILIO MORO 53
VALBUENA DE VEGA SICILIA 250
AALTO 58
TOMÁS POSTIGO 48
PRELUDIO SEI SÓLO 48
CORIMBO DE RODA 37
PSI DE PINGUS 60

-10% iva incluido -

a/21-2-23

BLANCOS

D.O. RUEDA

Finca Montico Marqués Riscal 23
José Pariente Verdejo 23
Cyanto Verdejo 19

RIAS BAIXAS

Albariño do Ferreiro 25

VINO de 500 TINTO

RIOJA 500 BAIGORRI CRIANZA 15
RIOJA 500 CAMPILLO CRIAN 15
RIOJA 500 PIEROLA CRIANZA 15
RIOJA 500 RODA RESERVA 29
RIBERA DEL DUERO 500 EMILIO MORO 20
R. DUERO 500 TRASLASCUESTAS ROBLE 15

VINOS DE JAEN

VINOS DE LA IGP SIERRA SUR DE JAEN

MARCELINO SERRANO ROBLE 18
MARCELINO SERRANO ETIQUETA NEGRA 19

CAVA

Raimat Brut Nature 22

VINO ROSADO CHIVITE 17

VINO DE LA CASA 17,60

D.O.P. ALMANSA

LA ATALAYA DEL CAMINO 20

D.O.P. JUMILLA

JUAN GIL 20

RIBERA DEL GUIDANA

HUNO BLEND 20

VALDEPEÑAS

CORVOCO 24 BARRICAS SYRAH 19

D.O. LA MANCHA

EL VINCULO DE ALENJANDRO FDZ. 28

D.O. SOMONTANO

SOMMOS VARIETALES 17

VINO DE GRANADA

VIÑEDO A 1000 METROS DE ALTITUD
PARAJE DEL MINCAL TEMPRANILLO 19

D.O. TORO

PRIMA 20 *recomendado

D.O. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA 21

TIERRAS DE CASTILLA LEON

MAURO DE MARIANO GARCIA 50

D.O. PRIORATO

CAMINOS DEL PRIORATO DE ALVARO PALACIOS 40

D.O. NAVARRA

LE NATUREL 20

STARTERS

CURED CHEESE WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 21

Consommé with Ham, Egg Yolk or Sherry 12

Shellfish Soup 14

Gazpacho with garnish (in season) 12

Salmorejo 12

Partridge Salad Marinade 20

Humble Potatoes with Orza Loin in Adobo 20

Humble Potatoes with Chistorra de Navarra 20

Artichokes Luisa 23,50

Stuffed Peppers 21

Asparagus from Sierra Magina with Olive Oil or Mahonesa 20

Traditional Croquettes of the Stew 19

Scrambled eggs with Green Beans 21,50

Green Beans with Ham and Egg 21,50

Partridge Pate with Extra Virgin Olive Oil 21

LOUISE and PETER recommend:

- TASTING MENU 47 € / 52,50 € -

Cooked with Traditional Croquettes of the Stew Cocido

Salmorejo with Crunchy, Ham and Young Olive Oil

Partridge Pate with Extra Virgin Olive Oil

Artichokes Luisa

Humble Potatoes with Orza Loin in Adobo

Option to choose:

Cod Cooked as in Baeza

Homemade Cod with Tomato

Mature Hen on Pepitoria

Stewed Cow's Tail

Pork Trotters Stewed

Young Sheep Roasted with Extra Virgin Olive Oil + 5,5€

DESSERT of JUANITO:

Variety of Sweets made in our House

FISH

Dorada Fish Grill Not available
Lubina Fish Grill 19
Cod Cooked as in Baeza 21
Homemade Cod with Tomato 21

MEATS

Young Sheep Roasted with Extra Virgin Olive Oil 34
Stewed Cow's Tail 25
Chops Young Sheep Grill 24
Beef Tenderloin Steak Grill 30
Pork Trotters Stewed 23
Pintada pickled with mushrooms 23
Pickled partridge with mushrooms 23
Orza Loin in Adobo 22,50
Mature Hen on Pepitoria 21
Young Pigeon Cooked like my Mother 26

DESSERTS

Chocolate Cake with Orange Cream on Tempered Chocolate 8,50
Vanilla Ice Cream and Olive Oil with Tempered Chocolate 8,50
Cylinders wet with Cream Pedro Ximénez 8,50
Torrijas Caramelized on Gachas y Fried bread 8,50
Cylinders wet with Cream with Tempered Chocolate 8,50
Small Stuffed Bread Cabello de Ángel 8,50
Dessert of Juanito 10
Natural Orange Juice 7
Natural Fruit 4,50
Creamy Rice Pudding 8,50
Baked Meringue: Calahorra 8,50
Gachas 8,50
Varied Ice Cream 7

In compliance with Regulation (EU) No. 1169/2011
on the food information provided to the
consumer, this establishment has available
for your consultation the information regarding the
presence of allergens in our products
Contact our staff for more information
about.

