
















## ENTREES ET PÂTES

### PLATS TRADITIONNELS

	ALLERGÈNES	PRIX
Migas serranas con uvas. <b>Miettes Serranas avec des raisins.</b> Un medley ail, oignon, jambon, chorizo et le pain, avec un peu d'huile d'olive.		7,00 €
Sopas de ajo tradicionales. <b>Soupes d'ail Traditionnel.</b> L'ail, l'oeuf, le pain, l'huile d'olive et le safran. Toutes les matières premières et bouilli.	 	5,50 €
Sopas tostadas. <b>Soupes Toasts.</b> L'ail, l'oignon, la pomme de terre, du jambon, du bacon, du pain et un peu de paprika. Comme une omelette espagnole sans oeufs. Tous les ingrédients sont cuits dans l'huile d'olive et stronged avec de l'eau et le pain.		7,00 €
Jerigota con huevo. <b>Jerigota avec l'oeuf.</b> L'ail, l'oignon, la courge, le poivron vert et la tomate tout cuit dans leur jus avec un peu d'huile d'olive.		7,00 €
Potaje serrano. <b>Potaje serrano.</b> Soupe aux pois chiches, pommes de terre frites, le laurier et l'ail en purée avec oeuf dur		6,00 €

### AUTRES COURS PREMIERS

Espárragos con jamón. <b>Asperges au jambon</b>		9,00 €
Melón con jamón. <b>Melon au jambon (saisonnier)</b>		9,00 €
<b>Asperges D.O. Navarra</b> avec laitue et tomate		12,00 €
Ensalada del tiempo. <b>Temps de salade.</b> Laitue, tomate et de carotte râpée...		8,00 €
Ensalada mixta. <b>Salade mixte.</b> Laitue, tomate, oeuf dur, thon, carottes râpées et betteraves râpées .		8,50 €
Ensalada de queso de cabra. <b>Salade de chèvre.</b> Laitue, tomate cerise, noix, pignons de pin, raisins secs et rouleau de fromage de chèvre assaisonné avec le sirop au vinaigre de Modène.	 	12,50 €
Ensalada de salmón. <b>Salade de saumon.</b> Laitue, tomate cerise, le saumon et la plupart fromage, assaisonné avec du sirop d'vinaigre de Modène..	 	12,50 €
Sopa. <b>Soupe de vermicelles avec jambon</b>	 	5,50 €



Ration de pain traditionnel avec sels spéciaux

2,00 €




## PLAT PRINCIPAL

### PLATS TRADITIONNELS

	ALLERGÈNES	PRIX
Cordero a la pastora. <b>Pasteur Lamb</b> . Jarrets d'agneau cuits avec de l'ail, les oignons, le poivre noir et le laurier.		14,50 €
Conejo escabechado. <b>Lapin mariné</b> . Lapin cuit très lentement dans l'huile d'olive avec l'ail, le laurier et le poivre noir. ( <i>tiède</i> )		11,00 €
Pollo guisado receta serrana. Recette de ragoût de <b>poulet de montagne</b> . Poulet cuit à l'ail, l'oignon, la tomate, le laurier et le poivre noir..		10,00 €
Ciervo o jabalí al vino tinto. <b>Cerfs ou sanglier dans le vin rouge</b> .	 	16,00 €
	<b>sulphites, lactose dans le purée</b>	
Conserva de cerdo en aceite. <b>Porc en conserve</b> dans l'huile. Loin, thoracique et saucisse ou saucisse frite et conservées dans l'huile d'olive. ( <i>tiède</i> )		10,00 €
Truchas con jamón. Truite au jambon.		10,00 €
Codornices escabechadas. <b>Cailles pétrin</b> (2 pièces) ( <i>tiède</i> )		14,00 €
Perdiz escabechada. <b>Perdrix pétrin</b> (1 pièce) ( <i>tiède</i> )		20,00 €

### AUTRES SECONDES

Chuletillas de Ternasco. Côtelettes d'agneau.. D.O. Aragón		14,50 €
Lomo de cerdo a la plancha. Filet de porc grillé..		10,00 €
Huevos fritos con jamón. Oeufs sur le plat avec du jambon.		9,00 €
	<b>avec oeuf</b>	




**Ration de pain traditionnel avec sels spéciaux**

2,00 €





## DESSERTS




### Maison typique DESSERTS

	ALLERGÈNES	Prix
Arroz con leche. <b>Riz au lait.</b>		5,00 €
	<b>lactose</b>	
Melocotón o Pera al vino. <b>Pêche au vino ou Poire (sainson)</b>		5,00 €
	<b>sulphites</b>	
Manzanas asadas con azafrán. <b>Pommes au four au safran.</b>		5,00 €
Queso añejo. <b>Fromage de brebis vieilli</b> avec de la confiture.		7,00 €
	<b>lactose</b>	


### Maison DESSERTS

Flan de queso. <b>Flan de fromage.</b>		5,00 €
	<b>lactose, sans gluten</b>	
Flan de café. <b>Café crème caramel</b>		5,00 €
	<b>lactose, sans gluten</b>	

### Artisanales DESSERTS

Crema. <b>Crème au chocolat belge</b> (Coupe Sta Eulalia)		5,00 €
	<b>lactose, sans gluten</b>	
Yogur. <b>Yogourt de brebis</b> (Coupe Sta Eulalia)		4,50 €
	<b>lactose, sans gluten</b>	
Cuajada. <b>Caillé de brebis</b> (Sta Eulalia)		5,50 €
	<b>lactose, sans gluten</b>	

### Autres DESSERTS

Tarte		4,50 €
Sorbet: ananas ou citron	 	
	<b>fruits secs et lactose</b>	
Glace spécial		
Mandarine	   	4,00 €
	<b>lactose, oeuf, gluten, soja et fruits secs</b>	
Brownie	   	5,00 €
	<b>lactose, oeuf, gluten, soja et fruits secs</b>	
Pièce de fruits (1 unité)		2,00 €