



CARTA DE RESTAURANTE

ENTRANTES

<i>Cogollitos de Tudela con Ventresca de Bonito del Norte</i>	13'25.- €
<i>Ensalada del Chef</i>	10'50.- €
<i>Surtido de Ibéricos</i>	18'50.- €
<i>Paté de Campaña a la Miel de Romero</i>	15'50.- €
<i>Hígado de Pato con Compota de Cebolla</i>	22'75.- €

SOPAS Y VERDURAS

<i>Consomé con Perdiz al Jerez</i>	10'20.- €
<i>Pucherete de Juanar</i>	12'50.- €
<i>Arroz Caldoso con Perdiz (2 Personas)</i>	24'20.- €
<i>Arroz Caldoso con Bogavantes (2 Personas)</i>	42'45.- €
<i>Menestra de Verduritas Naturales al Dente con Jamón</i>	13'50.- €

PESCADO Y MARISCOS

<i>Bacalao Frescos a la Vizcaína</i>	18'50.- €
<i>Zarzuela de Rape al Azafrán</i>	17,20.- €
<i>Langostinos Salteados con Champiñones al Jerez</i>	12'25.- €
<i>Lenguado Entero al Pinsapar</i>	17'50.- €

AVES, CAZAS Y CARNES

<i>Perdiz en Escabeche con Ensalada "Fría o Caliente"</i>	18'60.- €
<i>Faisán al Modo de Juanar</i>	17'25.- €
<i>Lomo de Venado con Castañas al Vino de Málaga</i>	22'50.- €
<i>Pierna de Chivito Asado al Horno</i>	20'20.- €
<i>Cochinillo Estilo de Segovia</i>	21'25.- €
<i>Solomillo de Buey a la Parrilla</i>	18'60.- €
<i>Chuletillas de Cordero a la Parrilla con Especies Dulces</i>	18'50.- €
<i>Parrillada de Carnes Variadas (2 Personas)</i>	32'30.- €
<i>Chuletoón de Buey a la Parrilla</i>	22,30.- €

POSTRES

<i>Tocinillo de Cielo</i>	7,50.- €
<i>Sorbete de Limón</i>	6'75.- €
<i>Biscuit Glasé al Gran Marnier</i>	9'60.- €
<i>Copa de Mousse de Chocolate al Refugio</i>	9.50.- €
<i>Soufflé de Chocolate Caliente con Helado</i>	10.50.- €
<i>Especial Viña de Juanar (2 Personas)</i>	20'50.- €

NOTAS: Todos Los Platos Irán acompañados de su Guarnición
Nuestros cocineros estarán encantados en preparales cualquier plato que usted sugiera

7% DE I.V.A. NO INCLUIDO



RESTAURANT CHART

STARTERS

<i>Hearts of Tudela Lettuce with tuna sirloin</i>	13,25.-€
<i>Chef salad</i>	10,50.-€
<i>Assorted spanish starters</i>	18,50.-€
<i>Campagne paté in rosemary honey</i>	15,50.-€
<i>Duck liver with onion compote</i>	22,75.-€

SOUPS AND VEGETABLES

<i>Partridge consommé with sherry wine</i>	10,20.-€
<i>Juanar style casserole</i>	12,50.-€
<i>Clear rice soup with partridge (two people)</i>	24,20.-€
<i>Clear rice soup with lobster (two people)</i>	42,45.-€
<i>Mixed al dente vegetables with ham</i>	13,50.-€

FISH AND SHELLFISH

<i>Fresh cod vizcaina style</i>	18,50.-€
<i>Monkfish casserole with saffron</i>	17,20.-€
<i>King prawns sauté with mushrooms in sherry wine</i>	12,25.-€
<i>Sole Pinsapar (spanish pine grove) style</i>	17'50.-€

GAME, FOWL, MEAT

<i>Partridge in pickling brine with salad "cool / warm"</i>	18,60.-€
<i>Pheasant el juanar style</i>	17,25.-€
<i>Venison sirloin with chestnuts in Málaga wine</i>	22,50.-€
<i>Roasted young goat leg</i>	20,20.-€
<i>Segovia style pork (suckling pig)</i>	21,25.-€
<i>Grilled Beef sirloin</i>	18,60.-€
<i>Grilled lamb chops with sweet spice</i>	18,50.-€
<i>Assorted grilled meat (two people)</i>	32,30.-€
<i>Grilled T-bone beef steak</i>	22,30.-€

DESSERTS

<i>Tocinillo de cielo(sweet made with egg yolks, and syrup)</i>	7,50.-€
<i>Lemon sorbet</i>	6,75.-€
<i>Biscuit glasé in Gran Marnier</i>	9,60.-€
<i>Chocolate mousse refugio style</i>	9,50.-€
<i>Hot chocolate soufflé with ice cream</i>	10,50.-€
<i>Viña de Juanar winter special (two people)</i>	20,50.-€

NOTES: Our dishes are served with a garnish of fresh vegetables
Our cooks are pleased to meet your suggestions

7% VAT NOT INCLUDED



CARTE DE RESTAURANT

HORS D'OEUVRES

<i>Coeurs de Salade à la Tudela avec Thon du Nord à l'Huile</i>	€ 13.25
<i>Salade du Chef</i>	€ 10.50
<i>Assortiment Ibérique</i>	€ 15.50
<i>Paté de Campagne à la Miel de Romarin</i>	€ 22.75
<i>Foie de Canard avec Compote de Oignon</i>	€ 22.75

SOUPES ET LÉGUMES

<i>Consommé avec Perdrix au Vin de Jerez</i>	€ 10.20
<i>Bouilli de Juanar</i>	€ 12.50
<i>Potage au Riz avec Perdrix (2 personnes)</i>	€ 24.20
<i>Potage au Riz avec Homard (2 personnes)</i>	€ 42.45
<i>Potage aux Légumes au Naturel al Dente avec Jambon</i>	€ 13.50

POISSONS ET FRUITS DE MER

<i>Morue Frais à la Vizcáina</i>	€ 18.50
<i>Zarzuela de Navets au Safran</i>	€ 17.20
<i>Langoustines Sauté avec Champignons au Vin de Jerez</i>	€ 12.25
<i>Sole Entière au Pinsapar</i>	€ 17'50

OISEAUX DE PROIE, GIBIER ET VIANDES

<i>Perdrix Mariné avec Salade "Froide ou Chaude"</i>	€ 18.60
<i>Faisan à la Juanar</i>	€ 17.25
<i>Longe de Cerf avec Châtaignes au Vin de Málaga</i>	€ 22.5
<i>Jambe de Chevreau Rôtie au Four</i>	€ 20.20
<i>Cochonnet Syle de Segovia</i>	€ 21.25
<i>Filet de Boeuf Grillé</i>	€ 18.60
<i>Escalope de Veau Grillé avec Épices Douces</i>	€ 18.50
<i>Grillade Mixte de Viandes (2 personnes)</i>	€ 32.30
<i>Côte de Boeuf Grillé</i>	€ 22.30

DESSERTS

<i>Tocinillo du Ciel</i>	€ 6.75
<i>Sorbet au Citron</i>	€ 9.60
<i>Biscuit Glacé au Grand Marnier</i>	€ 9.60
<i>Coupe de Mousse au Chocolat à la Refugio</i>	€ 9.50
<i>Soufflé au Chocolat Chaud avec Glace</i>	€ 10.50
<i>Special Vigne de Juanar (2 personnes)</i>	€ 20.50

NOTES : Tous les plats sont accompagné de sus garnitures.
Notre chefs seront enchantée au préparer quelque plat que Vous vouliez suggérer.

T.V.A.7% NON INCLUSE



RESTAURANT KARTE

VORSPEISEN

<i>Salat Herzen von Tudela mit Bauchfleisch auf Nordischthunfisch</i>	€ 13.25
<i>Chef Salade</i>	€ 10.50
<i>Iberische Sortiment</i>	€ 15.50
<i>Land Paté mit Rosmarinehonig</i>	€ 22.75
<i>Entesleber mit Zwiebelkomposition</i>	€ 22.75

SUPPEN UND GEMÜSE

<i>Konsommee mit Rebhuhn und Jerez Wein</i>	€ 10.20
<i>Suppenfleisch nach Juanar</i>	€ 12.50
<i>Brühe mit Reisenlage und Rebhuhn (2 personen)</i>	€ 24.20
<i>Brühe mit Reisenlage und Hummer (2 personen)</i>	€ 42.45
<i>Natürliche Gemüsebrühe mit Schinken</i>	€ 13.50

FISCHGERICHTE UND MEERESFRÜCHTEN

<i>Klippfisch nach Vizcáina</i>	€ 18.50
<i>Fladenbrot mit Rüben und Safran</i>	€ 17.20
<i>Angebraten Scampi mit Wiesenchampignonen und Jerez Wein</i>	€ 12.25
<i>Seezunge nach Pinsapar</i>	€ 17'50

GEFLÜGEL, WILDBRET UND FLEISCHGERICHTE

<i>Mariniert Rebhuhn mit Salat "Kalt oder Warm"</i>	€ 18.60
<i>Fasan nach Juanar</i>	€ 17.25
<i>Hirschlende mit Kastanien und Málaga Wein</i>	€ 22.50
<i>Ziegenlammbraten Lauf</i>	€ 20.20
<i>Segoviasstil Schweinchen</i>	€ 21.25
<i>Gebraten Ochse Filet</i>	€ 18.60
<i>Gebraten Lamm Roulad+en mit süßen Gewürze</i>	€ 18.50
<i>Sortiment gebraten Fleischen (2 personen)</i>	€ 32.30
<i>Ochse Rippenstück auf dem Rost gebraten</i>	€ 22.30

NACHSPEISEN

<i>Tocinillo von Himmel</i>	€ 6.75
<i>Zitronesorbett</i>	€ 9.60
<i>Zwieback mit Zuckergussß überzogen nach Grand Marnier</i>	€ 9.60
<i>Mousseglas mit Schokolade nach Refugio</i>	€ 9.50
<i>Soufflé mit Warm Glasiertschokolade</i>	€ 10.50
<i>Spezial Weinberg nach Juanar (2 personnes)</i>	€ 20.50

NOTES: *Alles Gerichten sind von seinen Beilagen begleitet.
Wenn Sie verchieden Gerichten möchten dann will unsere chefs Ihre Wunschen befriedigen.*

7% MWST NICHT EINGESCHLOSSEN