

JARRERO

COCINA ENTRE BRASAS

MENU DEL DIA

PRIMEROS

Patatas a la Riojana
Alubia Roja con Sacramentos (chorizo, morcilla, costilla...)
Menestra de Verduras Rebozada con Jamón DUROC
Paella Riojana de Carne
Espárragos Cojonudos en Dos Salsas
Cogollos de Tudela con Anchoas y Vinagreta
(lo puedes combinar con los espárragos)
Macarrones con Tomate Casero y Chorizo
Spaguetti a la Carbonara
Ensalada Ilustrada de la Casa
Ensalada Cesar (pollo, parmesano, picatostes..)
Ensaladilla Rusa Casera

SEGUNDOS

Chuletillas de Cordero al Sarmiento con Guarnición
Bistec de Ternera con Patatas y Pimientos
Cordón Bleu (Pechuga de Pollo rellena de Jamón y Queso)
Secreto a la Brasa sobre Patatas a lo Pobre
Callos Caseros al Estilo de La Rioja
Bacalao a la Riojana
Ventresca de Atún de Bermeo a la Brasa

SEGUNDOS ESPECIALES (precio del menú)

Solomillo de Ternera 250gr al Sarmiento (pimienta o roquefort). **24,00€**
Entrecot de Ternera a la Brasa 350gr. **19,50€**
Sepia a la Plancha con Nuestra Majada. **22,00€**
Cordero Lechal Asado con sus Patatas y Ensalada. **28,00€**
Chipirones de Anzuelo a la Brasa, Cebolla Caramelizada y Alioli **22,50€**

EL CHULETON DEL JARRERO (recomendación de la casa)
600Gr (Selección Extra TxogiTxu). 32,00€



Servicio de Pan
Agua Km 0 / Vino Cosechero Arquijida
POSTRE

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

Precio de menú por persona, no se permite compartir menús y si así fuera se cobrarán 5€ por servicio.
Disponemos de opción Medio Menú para niños ,pregúntenos.
En caso de alergias o intolerancias, consulte por favor a nuestro personal antes de pedir.
Gracias Y Disfrute.