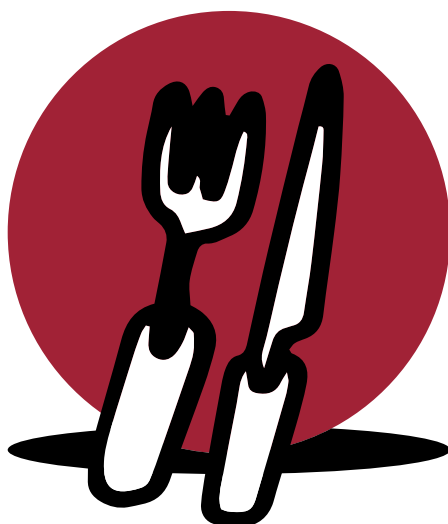




CARTA PICOTEO POSTRES VINOS

San Martín, 2 · 01130 Murguía (Álava)
Tel: 945 462 528 · Web: casadelpatron.com



▶ **PARA EMPEZAR • ENTRANTES AL CENTRO**

Bloc de foie caramelizado, con tostas de pan de pasas.....	15,90
Tartar de atún rojo con aguacate y crujiente de alga "nori"	18,00
Jamón Ibérico bellota 100%, con picos de chia	24,50
Mejillón francés al vapor	18,00
Risotto de Boletus y champiñones	18,00
Ventresca de bonito del cantábrico sobre pimientos de cristal	15,90
Pulpo a la gallega	23,90
Edamames con pimentón y sal de Añana	14,00

▶ **ENSALADAS**

Ensalada de Tomate kumato pelado con anchoas de Santoña, virutas de Parmigiano y cebolla frita	17,50
Ensalada de bogavante, txangurro y brotes silvestres	22,00
Ensalada ilustrada de la casa con lomos de bonito y aguacate	14,00

▶ **DE LA HUERTA • VERDURAS**

Alcachofas fritas sobre carpaccio de cecina de León y virutas de Parmigiano Regiano	19,00
Panaché de verduras de temporada al vapor y plancha	16,00
Flor de alcachofa confitada a la plancha con sal de añana (3 uds	18,00

▶ **DE FREIR**

Langostinos suflados con salsas picante y agridulce	15,00
Croquetas "Patrón" de txangurro, ibérico y bacalao (12 uds,4 de cada variedad)	12,00
Nuestros calamares con ali oli	11,00

▶ **DE CUCHARA**

Alubia negra alavesa con sus sacramentos	17,00
Sopa "Zuiana" receta de Kakel, con yema "Eusko label" escalfada	10,00

- Servicio de pan (elaborado con masa madre) + servicio de agua km 0: 1,50 € por comensal.
- Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.



► **PESCADOS**

Txipirones frescos a la plancha, con refrito de ajo	18,00
Kokotxas de bacalao al "pil-pil"	19,00
Bacalao confitado sobre su "pil-pil" y piquillo deshidratado	21,00
Lubina salvaje al horno (2 personas)	42,00
Merluza de pintxo rellena con txangurro, envuelta en lechuga de mar sobre reducción de carabineros	20,00

► **CARNES**

Entrecote de Cube roll (ojo de Bife) premium.....	19,00
Carrilleras de ibérico guisadas con espuma de hongos	17,00
Callos a la Alavesa con morros y patas.....	17,00
Manitas de cerdo con salsa vizcaína	19,00
Parrillada de secreto y presa ibéricos con salsas y patatas fritas	24,00
Chuleta de vaca Frisona gallega.....	62,00/kg
Cochinillo confitado sobre su jugo y compota de manzana	18,00

Cocinamos la carne durante 12 horas a 80° para elaborar con ella una plancha deshuesada.

► **MENU INFANTIL • 15,00 €**

- Fingers de pollo, croquetas de jamón, patatas fritas y pasta con tomate.
- Helado mixto de chocolate y vainilla con polvo de galleta.
- Agua o refresco y pan incluido.



▶ **BOCADILLOS**

Vegetal: lechuga, tomate, huevo duro, espárrago, bonito y zanahoria	7,00
Vegetal con pollo	8,50
Paleta ibérica con aceite y tomate	8,00
Suizo: queso, jamón york, paleta ibérica. Todo pasado por la plancha	7,50
Noruego: salmón ahumado, mahonesa, pepinillo, cebolla	8,00
Lomo, queso y bacon	7,50
Hamburguesa Patrón: huevo, bacon, queso cheddar, lechuga, pepinillo ,tomate y 180 gr. carne vaca	12,00

▶ **PIKOTEO INFORMAL**

Huevos Eusko label con patatas caseras	9,00
Huevos Eusko label con paleta ibérica y patatas.....	12,00
Wok de pollo	12,00
Wok de arroz y verduras	12,50
Wok de pasta y verduras.....	12,90
Revuelto de hongos y trufa negra.....	12,90
Patatas dos salsas	9,00
Fingers de pollo con mostaza y miel	11,00
Burritos de pollo y verduras con salsas picante y agri dulce	11,00
Caja de queso Idiazabal ahumado y curado	12,00
Nachos con guacamole	11,00

▶ **ARROCES POR ENCARGO Y PARA LLEVAR***

Arroz de carne	12,00
Arroz negro	12,00
Arroz con marisco	15,00
Arroz con verduras	12,00
Arroz "Patrón"	12,00

*Precio por ración. Mínimo 2 raciones.

- Servicio de pan (elaborado con masa madre) + servicio de agua km 0: 1,50 € por comensal.
- Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.



▶ **POSTRES**

Arroz con leche de la casa.	6,00
Flan de huevo casero con helado de vainilla	6,50
Tarta de queso con frutos rojos con helado de yogur y frutos rojos	8,00
Tarta de manzana tradicional con helado de dulce de leche.....	7,00
Torrija caramelizada, con helado de miel de brezo	8,50
Coulant sobre cobertura caliente con helado de chocolate y naranja.....	8,00
Valenciano	9,00
Caja de queso Idiazabal ahumado y curado.....	12,00

▶ **NUESTROS HELADOS**

Yogur y frutos rojos, sobre coulis de fresón	7,00
Chocolate sobre galleta y cobertura de chocolate templado	7,00
Dulce de leche.....	7,00

▶ **VINOS DULCES POR COPAS**

Nº 2 Victoria, Jorge Ordoñez & C.O 2018. D.O. Malaga	7,00
Ochoa Moscatel vendimia tardía 2018. D.O. Navarra	4,50
Dolc de Mendoza 2014. D.O. Vinos de Alicante	6,00

- Servicio de pan (elaborado con masa madre) + servicio de agua km 0: 1,50 € por comensal.
- Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.



► **BLANCOS**

Javier Sanz Viticultor. D.O. Rueda	18,50
José Pariente, Verdejo. D.O. Rueda	19,00
Pazo de Seoane. D.O. Rias Baixas.....	21,00
Amaren, Luis Cañas (fermentado en bodega). D.O. Rioja.....	26,00
Quintaluna, Verdejo. D.O. Castilla y Leon 2020.....	22,00
Vía Arxentea, Godello. D.O. Monterrei.....	17,00
Mar de Frades, Albariño .D.O. Rias Baixas	25,00
Lagar de Cervera. Albariño. D.O. Rias Baixas	21,00
Mein, Val do Avia. D.O. Ribeiro 2022	20,00
Txakoli Txomin Etxaniz. D.O. Getariako Txakolina.....	19,00
Txakoli Eukeni, D.O. Arabako Txakolina.....	15,00
Txakoli K-5. D.O. Getariako Txakolina.....	22,00
Txakoli UNO, D.O. Arabako Txakolina.....	18,00
Logos, Chardonnay. D.O. Rioja	15,00
Zuazo Gastón D.O. Rioja	12,50
Campillo fermentado en bodega. D.O. Rioja.....	20,00
Txaro Urago D.O. Rioja.....	32,00

► **ROSADOS**

Castillo de Blendo. D.O. Navarra	10,00
Mateus. Aguja, Portugal	11,00
Arca de Noé, Cordovín. D.O. Rioja.....	10,00
Cresta Rosa. D.O. Penedés.....	11,00

► **VINOS TINTOS DE AÑO**

Erre Punto. Remírez de Ganuza. D.O. Rioja	21,00
Luis Cañas. D.O. Rioja	12,00
Luis R. D.O. Rioja	12,00

► **CRIANZAS • D.O. RIOJA & D.O. RIBERA DEL DUERO**

Viña Alberdi	23,00
Muga	28,00
Campillo	20,00
Luis Cañas	19,00
Luis R	19,50
Aster. D.O. Ribera del Duero	26,00
Finca San Martín	17,00
Baigorri	21,00
Zuazo Gastón, Edición Limitada	17,00
Eguzkilore Zuazo Gastón	25,00
Portia Prima D.O. Ribera del Duero	29,50

► **CRIANZAS D.O. RIOJA • BOTELLAS 1/2 & 3/8**

Muga 3/8	18,00
Luis Cañas 1/2	15,00
Campillo 1/2	14,00
Piérola 1/2	15,50

► **MAGNUM**

Campillo	40,00
Zuazo Gastón	30,00
Viña Alberdi	46,00
Aster. D.O. Ribera del Duero	52,00
Finca San Martín. D.O. Rioja	31,00
Luis R	37,00

► **RECOMENDACIONES DE CASA PATRÓN**

Amaren Selección de viñedos 2020, tempranillo y garnacha. D.O. Rioja	25,00
Tres Picos, Borsao. D.O. Campo de Borja 2020	23,00
Pago de Carraovejas. D.O. Ribera del Duero 2020	45,00
Zuazo Gastón. D.O. Ribera del Duero 2018	15,00
Alturas de Erre, D.O. Rioja 2017	32,00
Finca El Otero, D.O. Ribera del Duero 2018	55,00
Áster El Espino, D.O. Ribera del Duero 2020	38,00



► RESERVAS & GRANDES RESERVAS. D.O. RIOJA

Viña Ardanza 2015	34,00
Viña Arana, Gran reserva 2015	42,00
Gran Reserva 890 2010.....	190,00
Gran Reserva 904 2015.....	100,00
Muga Selección Especial 2014.....	40,00
Campillo 57 2016.....	46,00
Campillo Reseva.....	26,00
Finca Martelo 2016	29,50
Baigorri reserva 2012.....	27,50
Zuazo Gastón reserva 2013	20,00

► VINOS DE PARCELA

Finca El Otero, D.O. Ribera del Duero 2018	55,00
Áster El Espino, D.O. Ribera del Duero 2020	38,00
El Huerto del Fraile, D.O. Rioja 2017	60,00
Erre doble, D.O. Rioja 2020	45,00
Alturas de Erre, D.O. Rioja 2017	32,00
Finca Las Navas, D.O. Rioja 2021	38,00
Campillo finca Cuesta Clara "Raro", D.O. Rioja 2017	62,00
Finca La Quintanilla, D.O. Rioja 2016	40,00

► CHAMPAGNES & CAVAS

Champagne Cuvée Origine by Carbon	95,00
Champagne Alexander Bonet	55,00
Champagne Perrier Jouet	85,00
Cava Juve Camps, Reserva de la Familia.....	29,00
Cava Jaume Giró i Giró, Brut Nature	19,50
Cava Dibon, Brut Nature	15,00



LA CASA DEL PATRÓN

San Martín, 2 · 01130 Murguía (Álava)
Tel: 945 462 528 · E-mail. hotel@casadelpatron.com
www.casadelpatron.com