

Mesón  
Sampietro

# *Entrées*

1.- Pommes de terre à la morue	5,60 €
2.- Consommé	3,80 €
3.- Salade	5,90 €
4.- Soupe à l'ail	4,40 €
5.- Hors-d'œuvre	9,80 €
6.- Asperges et jambon	9,80 €
7.- Asperges à la mayonnaise	8,10 €
8.- Légumes de saison	5,60 €
9.- Légumineuses	5,60 €
10.- Petits pois avec jambon	5,70 €
11.- Pommes de terre rôties avec des oignons (nuit)	5,70 €
12.- Melon au jambon (été)	8,00 €
13.- Salade (été)	8,00 €
14.- Coeurs de laitue	8,10 €
15.- Ratatouille	8,10 €
16.- Macaroni	5,60 €

# *Viande*

26.- Côtelettes d'agneau	13,20 €
27.- Filet de veau	9,30 €
28.- Longe de porc	9,30 €
29.- Rabbit	10,80 €
30.- Rib (s / p)	23,40 €
31.- Surlonge (s / p)	15,20 €
32.- De surlonge de boeuf (s / p)	16,00 €
33.- Caille	9,30 €
34.- Epaule d'agneau (2 personnes)	24,50 €
35.- Bifteck grillé	17,00 €
36.- Brochettes	8,00 €
37.- Filet de porc	12,90 €
38.- Poussin de poulet	11,10 €

## *Fish*

17.- Merlu grillé (s / m)	12,30 €
18.- Roman Merlus (s / m)	13,20 €
19.- Morue à la tomate au four	10,80 €
20.- Sole grillée (s / m)	9,30 €
21.- Crevettes	13,30 €
22.- Calmar	8,80 €
23.- Chipirones	8,20 €
24.- Sardines grillées	7,70 €
25.- Salmon	11,90 €

## *Dessert*

39.- Fruits frais	1,60 €
40.- Fromage	4,60 €
41.- Pudding	4,60 €
42.- Curd	4,10 €
43.- Pommes au four	4,70 €
44.- Crème anglaise	4,10 €
45.- Crème caramel	4,10 €
46.- Glacer le gâteau	6,20 €
47.- Sablés	4,10 €
48.- Bar croustillant (crème glacée)	5,20 €
49.- Praliné croquant	2,50 €
50.- Cornet	2,50 €
51.- Irlandaise	6,00 €
52.- Noir et blanc	4,80 €
53.- Naturelles tarte	4,30 €
54.- Mousse saveurs différentes	4,10 €

## **Riojas** rouges

### **Crianzas**

Muga	24,00
Viña alberdi	21,00
Ostatu	16,00
Lan	15,00
Beronia	13,00
Ramon Bilbao	14,00
Azabache(de la casa)	8,50
Conde Valdemar	12,00

### **Reservas**

Viña Arana	25,00
Ramon Bilbao	20,00



## **Somontanos** rouges

### **Año**

Enate	12,50
Viñas del Vero	8,00
Glarima	8,00

### **Crianza**

Viñas del Vero	13,00
----------------	-------

### **Reserva**

Señorio de Lazan	17,00
------------------	-------

## **Otras D.O.** rouges

### **Ribera del Duero**

Diaz Bayo	16,00
Protos	13,50

### **Bierzo**

Gancedo	14,00
---------	-------

### **Campo de Borja**

Coto de Hayas	9,50
---------------	------

---

## **Vins rosés**

Chivite (Navarra)	9,00
Enate (Somontano)	14,00
Glarima (Somontano)	8,00

## **Vins blancs**

Enate 234 (Somontano)	12,50
Ramon Bilbao (Rueda)	10,00
Glarima (Somontano)	8,00

## **Vins effervescents**

Lambrusco	8,00
-----------	------

# **MENU**

## du jour

### **Première**

- 1.- Ragoût du jour
- 2.- Macaroni à la tomate et à la viande
- 3.- Pisto Aragones
- 4.- Légume du temps
- 5.- Salade mixte
- 6.- Artichauts en sauce verte au jambon
- 7.- Pois au jambon
- 8.- Chardon à la sauce aux amandes
- 9.- Soupe du jour
- 10.- Pommes de terre à la morue
- 11.- Tomate rose avec ventre

### **Secondes**

- 12.- Caille grillée
- 13.- Brochettes mauresques grillées
- 14.- Filet de porc grillé
- 15.- Cuisse de poulet désossée grillée
- 16.- Lapin grillé
- 17.- Steak de boeuf grillé
- 18.- Côte de porc grillée
- 19.- Secret de porc grillé
- 20.- Hamburger grillé
- 21.- Picanton grillé
- 22.- Poisson du jour
- 23.- Farine de calmar

### **Desserts**

Crème pâtissière maison, caillé, muses, flan, riz au lait, tranches de crème glacée aromatisée, cheesecake, fruits de saison.

### **Il comprend**

Pan, Vino de casa, Gaseosa, Agua

**20€** TVA incluse