

Mesón
Sampietro

Starter

1.- Potatoes with cod	5,60 €
2.- Consommé	3,80 €
3.- Salad	5,90 €
4.- Garlic Soup	4,40 €
5.- Hors d'oeuvre	9,80 €
6.- Asparagus and Ham	9,80 €
7.- Asparagus with mayonnaise	8,10 €
8.- Seasonal vegetables	5,60 €
9.- Legumes	5,60 €
10.- Peas with ham	5,70 €
11.- Roasted potatoes with onions (night)	5,70 €
12.- Melon with ham (Summer)	8,00 €
13.- Salad (Summer)	8,00 €
14.- Lettuce Hearts	8,10 €
15.- Ratatouille	8,10 €
16.- Macaroni	5,60 €

Meat

26.- Lamb Chops	13,20 €
27.- Veal fillet	9,30 €
28.- Pork loin	9,30 €
29.- Rabbit	10,80 €
30.- Rib (s / p)	23,40 €
31.- Sirloin (s / p)	15,20 €
32.- Beef Sirloin (s / p)	16,00 €
33.- Quail	9,30 €
34.- Shoulder of lamb (2 persons)	24,50 €
35.- Grilled Steak	17,00 €
36.- Kebabs	8,00 €
37.- Pork tenderloin	12,90 €
38.- Poussin Chicken	11,10 €

Fish

17.- Grilled hake (s / m)	12,30 €
18.- Hake Roman (s / m)	13,20 €
19.- Baked Cod with Tomato	10,80 €
20.- Grilled sole (s / m)	9,30 €
21.- Prawns	13,30 €
22.- Squid	8,80 €
23.- Chipirones	8,20 €
24.- Grilled sardines	7,70 €
25.- Salmon	11,90 €

Dessert

39.- Fresh fruit	1,60 €
40.- Cheese	4,60 €
41.- Pudding	4,60 €
42.- Curd	4,10 €
43.- Baked apples	4,70 €
44.- Custard	4,10 €
45.- Flan	4,10 €
46.- Frost cake	6,20 €
47.- Shortbread	4,10 €
48.- Crunchy bar (ice cream)	5,20 €
49.- Crunchy praline	2,50 €
50.- Turbinate	2,50 €
51.- Irish	6,00 €
52.- Black and white	4,80 €
53.- Natural tart	4,30 €
54.- Mousse various flavors	4,10 €

Riojas Red wine

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 Red wine

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. Red wine

Ribera del Duero

Diaz Bayo	16,00
Protos	13,50

Bierzo

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

Campo de Borja

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

Rosé wines

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

White wines

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

Needle wine

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

MENU of the day

First

- 1.- Stew of the day
- 2.- Macaroni with tomato and meat
- 3.- Pisto aragones
- 4.- Time vegetable
- 5.- Mixed salad
- 6.- Artichokes in green sauce with ham
- 7.- Peas with ham
- 8.- Thistle in almond sauce
- 9.- Soup of the day
- 10.- Potatoes With Cod
- 11.- Pink tomato with belly

Seconds

- 12.- Grilled quail
- 13.- Grilled Moorish skewers
- 14.- Grilled pork tenderloin
- 15.- Grilled boneless chicken thigh
- 16.- Grilled rabbit
- 17.- Grilled beef steak
- 18.- Grilled pork rib
- 19.- Grilled pork secret
- 20.- Grilled hamburger
- 21.- Grilled Picanton
- 22.- Fish of the day
- 23.- Flour squid

Desserts

Homemade custard, curd, muss, custard, rice pudding, flavored ice cream slices, cheesecake, seasonal fruit.

Includes

Bread, house wine, soda, water

20€ VAT included