

Mesón  
Sampietro

# *Starter*

1.- Potatoes With Cod	6,00 €
2.- chicken soup	4,20 €
3.- cooked soup	5,40 €
4.- onion soup	6,30 €
5.- garlic soup	5,00 €
6.- Salad	6,40 €
7.- appetizers	12,00 €
8.- tomato with belly	7,90 €
9.- Asparagus with ham	10,50 €
10.- Asparagus with mayonnaise	8,90 €
11.- artichokes	7,90 €
12.- thistle	7,90 €
13.- vegetable of time	6,00 €
14.- legumes	6,00 €
15.- Peas with ham	6,20 €
16.- Baked potatoes with onions (night)	6,20 €
17.- melon with ham	8,80 €
18.- Salad (Summer)	8,50 €
19.- Tudela buds	8,80 €
20.- ratatouille	8,80 €
21.- Macaroni	6,00 €

# *Fish*

22.- Grilled hake (s/m)	13,00 €
23.- Roman style hake (s/m)	14,00 €
24.- Red tuna	11,00 €
25.- Anchovy	8,60 €
26.- Emperor	10,50 €
27.- Baked fresh cod with tomato	11,50 €
28.- grilled rooster	10,00 €
29.- prawns	14,00 €
30.- squid	9,50 €
31.- baby squid	9,00 €
32.- Grilled sardines	8,60 €
33.- Salmon	12,50 €

# Meat

34.- Rack of lamb	15,00 €
35.- Fillet of beef	10,00 €
36.- pork tenderloin	10,00 €
37.- Chicken thigh	7,50 €
38.- Burger	8,00 €
39.- Sausages	9,50 €
40.- Iberic secret	12,30 €
41.- pork rib	10,60 €
42.- Rabbit	12,00 €
43.- T-bone steak (s/p)	28,00 €/1pax - 33,00 €/2pax
44.- Entrecôte (s/p)	17,00 €
45.- Beef entrecote (s/p)	21,00 €
46.- Beef T-bone steak (s/p)	31,00 €/1pax - 36,00 €/2pax
47.- quail	10,00 €
48.- Lamb shoulders (2 people)	30,00 €
49.- grilled sirloin	19,00 €
50.- Moorish Skewers	8,80 €
51.- pork tenderloin	14,00 €
52.- spicy chicken	12,00 €
53.- duck magret	12,50 €

# Dessert

55.- fruit of time	1,70 €
56.- Cheese	4,80 €
57.- pudding	5,00 €
58.- Curd	4,50 €
59.- baked apples	4,90 €
60.- Custard	4,50 €
61.- Flan	4,50 €
62.- coffee flan	4,50 €
63.- Rice pudding	4,50 €
64.- ice cream cake	6,80 €
65.- shortbread	4,50 €
66.- Crunchy bar (ice cream)	5,70 €
67.- crispy bonbon	2,50 €
68.- turbinate	2,50 €
69.- Irish	6,50 €
70.- black and white	5,20 €
71.- Cheesecake	4,70 €
72.- Mousse various flavors	4,50 €

## Riojas Red wine

### Crianzas

Muga	31,00
Viña alberdi	25,00
Ostatu	18,00
Lan	16,00
Beronia	15,00
Ramon Bilbao	16,00
Azabache(de la casa)	11,00
Conde Valdemar	15,00

### Reservas

Viña Arana	Sin existencias
Ramon Bilbao	23,00



## Somontanos Red wine

### Año

Enate	13,00
Viñas del Vero	10,00
Glarima	10,00

### Crianza

Viñas del Vero	14,00
----------------	-------

### Reserva

Señorio de Lazan	18,00
------------------	-------

## Otras D.O. Red wine

### Ribera del Duero

Diaz Bayo	20,00
Protos	16,00

### Bierzo

Gancedo	17,00
---------	-------

### Campo de Borja

Coto de Hayas	11,00
---------------	-------

---

## Rosé wines

Chivite (Navarra)	10,00
Enate (Somontano)	16,00
Glarima (Somontano)	10,00

## White wines

Enate 234 (Somontano)	14,00
Ramon Bilbao (Rueda)	12,00
Glarima (Somontano)	10,00
Siete-Siete (Rueda)	8,50

## Needle wine

Lambrusco	9,00
-----------	------

# **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.- Russian salad
- 7.- Peas with ham
- 8.- Gazpacho
- 9.- Soup of the day
- 10.- Potatoes With Cod
- 11.- Stuffed eggs
- 12.- Pink tomato with belly

## **Seconds**

- 11.- Grilled quail
- 12.- Grilled Moorish skewers
- 13.- Grilled pork sirloin
- 14.- Grilled boneless chicken drumstick
- 15.- Grilled rabbit
- 16.- Grilled beef steak
- 17.- Grilled pork rib
- 18.- Grilled pork secret
- 19.- Fried floured squid
- 20.- Fish of the day
- 21.- Grilled burgers

## **Desserts**

Homemade custard, curds, mousses with different flavors, flan  
Rice pudding, flavored ice cream cuts, seasonal fruit

## **Includes**

Bread, house wine, soda, water

**22€** VAT included