



# *Asador Sanda*

*Bienvenidos a nuestra casa  
Casi 25 años con vosotros*

*Nuestro menú está elaborado con los mejores  
productos de nuestra tierra de manera  
tradicional y con mucho cariño.*

## *Proxima apertura*



# *Hotel-Boutique*

*By Gonzalo Sesma*

[www.hotel-boutique.es](http://www.hotel-boutique.es)

Cervera Del Rio Alhama  
C/Mayor de San Gil, 2  
26520 La Rioja

# Nuestro Menú

El precio por persona y menú es de 32€ e incluye entrante, primero, segundo, postre y agua. Los platos y bebidas con precio o suplemento serán cobrados a parte, así como compartir un menú tendrá un suplemento 5/10€. También queremos informar a nuestros clientes que nuestros platos pueden contener alérgenos. Consulte con nuestro personal.



## Entrante de la casa

Degustación de Aceite Virgen Extra Ecológico, Extracción en frío. Variedad Arbequina. Aceite envasado sin filtrar para garantizar sus aromas y sabores.  
Almazara Alfareña Ecológica **ISUL**

## Primeros a elegir

Paleta de cerdo ibérico con tostás de pan de cristal y tomate con AOVE

Alubias pochas Riojanas con sus Piparras

Pimientos rellenos de cabrales Asturiano con crema de Piquillo.

Crema de gambones con aroma de lima y escamas de sal negra

Wok de Habitas Baby con jamón ibérico, huevos escalfado y papada ibérica.

Ensalada de pimientos Finca de la Gabardilla con ventresca de Bonito, oliva negra de Aragón y cebolla

Migas caseras a la Pastora con huevo poché.

Falsa lasaña de nuestra ensaladilla con pulpo





## *¿Que te apetece de 2º plato?*

### *Cocinados muy despacio*

Guiso de rabo de toro

Jabalí de montería en salsa de setas y hongos

Manitas de corderico con tomate, chorizo.....

Cocochas de Bacalao al Pil-Pil con almejas

Concha de Centolla rellena (receta de una vasca)

Bacalao al Orio con pimiento de la Gabardilla

Taco de Rodaballo al horno  
(suplemento 5€)

### *Asados y parrilla de leña de encina*

Caracoles asados a la chapa con nuestro punto

Secreto de cerdo Ibérico un punto picante a la parrilla

Careta de cerdo troceada asada a la parrilla

Chuletillas de corderico a la parrilla

Conejo al ajillo con alioli a la parrilla

Chuleta de vaca madurada a la parrilla 0,350 kg aprox

Hamburguesa 100% Vaca Gallega a la parrilla 250gr de puro sabor

Paletilla de cochinillo de Segovia asada a baja temperatura  
(suplemento de 15€)

Pierna de corderico lechal asada a baja temperatura  
(suplemento de 15€)

Solomillo de vacuno extra nacional a la parrilla  
(suplemento de 10€)



# Pastelerías caseras

**Tarro helado de tarta al Whisky**  
(recomendable pedirlo desde el principio)

**Nuestra tarta de queso con frutos rojos**

**Milhojas filo de nata helado y chocolate**

**Torrija casera con helado de vainilla**

**Smoothie de piña y coco**

**Arroz con leche caramelizado**

**Coulant de chocolate negro**

**Al plato flan, almíbar, helado y nata**

**Fresas salteadas a la pimienta con helado**

**Café Irlandés**

## Menú infantil cowboy

Pasta con tomate, naggiuets y patatas fritas

Opción sin gluten: pasta, pechugas y patatas fritas

**Postre:** Cono de helado del revés

**Bebida incluida:** Agua o un refresco.

**Precio para niños de hasta 14 años: 14€**





## Bebidas

<b>Agua Sanda Natural incluida en el menú 1 p.p./2,50€</b>	
<b>Agua con gas 1/2</b>	<b>2,50€</b>
<b>Copa Estrella Galicia 60cl</b>	<b>3€</b>
<b>Cerveza tostada 1/3</b>	<b>2,80€</b>
<b>Estrella Galicia 0.0 1/5</b>	<b>1,80€</b>
<b>Botella de sidra</b>	<b>8€</b>
<b>Cocacola/nestea 35 cl</b>	<b>2,60€</b>



## Nuestra bodega

<b>Tinto de la casa (Bodegas Alazán)</b>	<b>5€</b>
<b>La Forcada eco crianza</b> Tempranillo, garnacha y graciano. Bodegas Forcada. R.D.O La Rioja.	<b>16€ /2,50€ copa</b>
<b>Heras Cordón crianza</b> Tempranillo, graciano y mazuelo. Bodegas Heras Cordón. Fuenmayor.L.R.	<b>18€</b>
<b>Ramón Bilbao crianza</b> Tempranillo. Bodegas Ramón Bilbao. Haro. La Rioja.	<b>18€</b>
<b>Pierola crianza</b> Tempranillo. Bodegas Fernandez Pierola. Moreda. La Rioja Alavesa.	<b>18€/2,80€ copa</b>
<b>Muga crianza</b> Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano. Bodegas Muga. Haro. La Rioja.	<b>28€</b>
<b>Viña Tondonia Reserva barrica 6 años</b> 30% <u>Garnacha Tinta</u> , 70% Tempranillo. Bod. Lopez Heredia Haro. La Rioja.	<b>50€</b>
<b>Homenaje rosado</b> Garnacha. Bodegas Marco Real. Olite. Navarra.	<b>12€/1,50€ copa</b>
<b>Homenaje blanco</b> Chardonnay. Bodegas Marco Real. Olite. Navarra.	<b>12€/1,50€ copa</b>
<b>Pierola Blanco</b> Tempranillo100%. Bodegas Fernandez Pierola. Moreda. La Rioja Alavesa.	<b>16€</b>
<b>Cavas</b>	<b>18€</b>





## *Algunos caprichos a tener en cuenta*

<b>Pulpo a la gallega con un punto de brasa</b>	<b>18€</b>
<b>Gamba Alistada a la plancha 12 unid.</b>	<b>25€</b>
<b>Tortilla de bacalao con su pil-pil</b>	<b>16€</b>
<b>Atún del cantábrico, con piparras, cebollica y aceitunas</b>	<b>16€</b>
<b>Carpaccio de Papada ibérica templada con cacahuete</b>	<b>16€</b>
<b>Chistorra especial Sanda de cerdo duroc a la brasa</b>	<b>16€</b>
<b>Rabas especiales de Santander</b>	<b>10€</b>
<b>Madejas de cordero plancheadas con ajilimoji</b>	<b>9€</b>
<b>Espárragos especiales D.O. Navarra</b>	<b>18€</b>
<b>Antxoas de Santoña (Angelachu) con tostas</b>	<b>12€</b>
<b>Pates artesanales elaborados en los Cameros con tostas</b>	<b>14€</b>
<b>Croquetas cremosas de jamón ibérico 6 unidades</b>	<b>10€</b>



## Nuestros precios por separado

Menú completo 32€

Primer plato suelto del menú 14€

\* Paleta iberia 18€

Segundo plato suelto del menú 18€

Postres extras o sueltos 5€

Pan extra y fuera del menú 1,50€

Compartir menú infantil 5€

Compartir menú adulto 10€

Los productos que tengan suplemento se añadirá al precio del plato del menú.

Los productos con precio ya señalizado está fuera del menú

Cualquier duda consulten con nuestro personal.

\*Excepción

## Esperamos que disfruten