



JARDÍN *de* PINOS  
ARZUAGA



## *para comenzar*

SALMOREJO CON JAMÓN Y ANGUILA  
**14€**

ENSALADA DE TOMATE, ANCHOAS,  
PAN TOSTADO Y ALBAHACA  
**20€**

ENSALADA DE BURRATA CON PESTO,  
TOMATES VERDES Y PIÑONES TOSTADOS  
**19€**

## *cocina internacional*

CEBICHE DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE  
**22€**

NIGIRI DE PRESA IBÉRICA CON ANTICUADO  
**18€**

NIGIRI DE JAMÓN IBÉRICO CON HUEVO FRITO  
**18€**

NIGIRI DE TRUCHÓN CON AJO AMARILLO  
**17€**

NIGIRI DE CORVINA, GUACAMOLE Y PICO DE GALLO  
**16€**

(SERVIMOS 6 NIGIRIS POR RACIÓN  
ACOMPAÑADOS DE SALSA DE SOJA Y WASABI)



## *para compartir*

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA  
Y PAN CRISTAL CON TOMATE

**34€**

CECINA DE LEÓN, VIRUTAS DE FOIE MICUIT  
Y ACEITE ARBEQUINA

**24€**

CARPACCIO DE CORZO CON FOIE, RÚCULA Y LASCAS DE  
QUESO CURADO

**24 €**

BANDEJA DE CRUDITES CON QUESO, UVAS,  
HUMMUS, GUACAMOLE,  
PICO DE GALLO Y PAN DE PITA

**22€**

## *pequeños caprichos*

CAVIAR AMUR OSETRA AHUMADO (30GR) CON BLINIS

**95€**

CAVIAR IMPERIAL OSETRA (30GR) CON BLINIS

**95€**



## *a la brasa de encina*

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL  
CON PATATITAS ASADAS O ENSALADA

**25€**

HAMBURGUESA DE CORZO O TERNERA DE 160 GR.  
CON PAN ARTESANO, LECHUGA, TOMATE, BACON Y CEBOLLA  
ACOMPANADA DE PATATA ASADA

**22€**

PRESA IBÉRICA CON ALIOLÍ DE AJO NEGRO,  
Y PATATITAS ASADAS

**26€**

CHULETÓN DE BUEY  
CON PIMIENTOS Y Y PATATITAS ASADAS  
(PARA 2 PAX, PRECIO POR PERSONA)

**28€**

TACOS DE COSTILLA CONFITADA CON ENSALADA  
DE CEBOLLA ROJA, RABANITOS Y CILANTRO

**20€**

TACO VEGETARIANO DE BERENJENA ASADA,  
HELADO DE TOMILLO,  
CEBOLLA, HIERBAS Y GUACAMOLE

**18€**

PINCHO DE LECHAZO  
CON ENSALADA DE NUESTRA HUERTA ECOLÓGICA

**19€**



## *postres*

FONDIE DE CHOCOLATE  
CON FRUTAS DE TEMPORADA  
(PARA 2 PAX, PRECIO POR PERSONA)

**7€**

TARTA DE QUESO Y GROSELLAS

**7€**

MOUSSE DE NARANJA

**6€**

HELADO DE CARAMELO Y SAL

**6€**

HELADO DE VAINILLA DE MADAGASCAR

**6€**

CAFÉ NESPRESSO

**5€**

INFUSIONES

**5€**



# *bodega por copas*

## FAN D.ORO 2020

Fermentado en barrica y posterior crianza durante de 9 meses en roble francés.  
Variedad: 100% Chardonnay. **Quintanilla de Onésimo. Finca La Planta.**

**5€**

## ROSAE ARZUAGA 2021

Fermentando lentamente durante 20 días a 12º/14º  
Variedad: 100% Tempranillo. **Quintanilla de Onésimo. Finca La Planta.**

**5€**

## ARZUAGA CRIANZA 2019

Crianza de 16 meses en barricas de roble francés y americano.  
Variedades 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

**Ribera del Duero D.O.**

**6€**

## CHAMPAGNE PHILIPPONNAT ROYALE RESERVE BRUT 2011

**12€**

## CHAMPAGNE PHILIPPONNAT ROYALE RESERVE ROSE 2011

**14€**