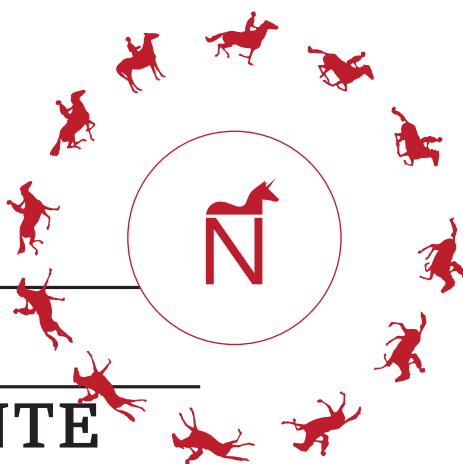


INVIERNO 2026

# MENÚ

## RESTAURANTE



/ 01

### /SELECCION GOURMET

- Chorizo de jabalí 9€
- Tabla de quesos 18€
- Lomo Ibérico de Arturo Sánchez 18€
- Salchichón Ibérico de Arturo Sánchez 18€
- Paleta de bellota 100% Ibérica , Arturo Sánchez 21€
- Cecina de Wagyu con lascas parmesano 25€
- Lata de mejillones "Los Peperetes" 25€
- Lata de berberechos "Los Peperetes" 36€
- AGUR anchoas de autor 36€

### /ENTRANTES

- Creemosas croquetas de jamón 10€
- Puerros a la parrilla hechos en casa 10€
- Nuestra ensaladilla rusa- ventresca de bonito, gamba y huevo 12€
- Tortilla vaga con angula del monte, papada ibérica y piñones 17€
- Tosta de steak tartar de solomillo con yema pomada 17€
- Sandwich de pecho de cerda, queso Morbier, papada iberica y yema curada 18€
- Gambas al ajillo de Huelva 24€

### / PESCADOS

- Merluza en tempura con mayonesa de berberechos 17€
- Bacalao a la riojana 19€
- Pescado del día a la parrilla precio mercado

### / CARNES

- Nuestro pollo guisado al ajillo 13€
- Falda de cordero 16€
- Callos "Campeones 2019" 17€
- Entrecôte de vacuno mayor madurado a la parrilla 22€

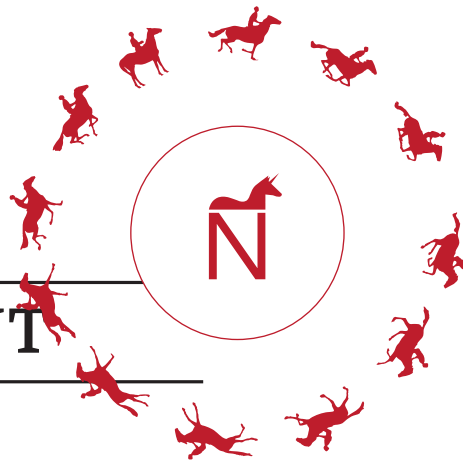
### / GUARNICIONES

- Ración de pan 2,50€
- Mantequilla 2,50€
- Servicio de aceite 2,50€
- Ensalada verde 4€
- Patatas fritas 4€
- Pimientos asados 6€

WINTER 2026






# RESTAURANT

# MENU





/ 02







## / GOURMET SELECTION

- Wild boar chorizo 9€
- Cheese selection 18€ 
- Arturo Sánchez Iberian Loin 18€
- Arturo Sánchez Iberian Sausage 18€
- Arturo Sánchez Iberian Ham
- 100% Acorn 21€
- Wagyu cured beef cecina with parmesan 25€ 
- Mussels in tin can "Los Peperetes" 25€ 
- Cockles in tin can "Los Peperetes" 36€ 
- AGUR signature anchovies 36€ 


## / STARTERS

- Ham croquettes 10€   
- Home made grilled leeks 10€
- Our potato salad - bonito belly, shrimp and egg 12€   
- Scrambled eggs chanterelles ,pine nuts 17€  
- Tenderloin steak tartare with creamy egg yolk on toast 17€  
- Pork belly sandwich , Morbier cheese, iberian jowl and egg yolk 18€     
- Huelva shrimp with garlic 24€ 




## / FISH

- Hake in tempura with cockle mayonnaise 17€    
- "Riojan- style" cod 19€ 
- Catch of de day market price 

## / MEAT

- Our garlic chicken stewed 13€ 
- Lamb skirt 16€
- "2019 Champion " tripes 17€
- Dry aged entrecôte 22€

## / SIDE DISHES

- Bread 2,50€ 
- Butter 2,50€ 
- Extra Virgin Olive Oil 2,50€
- Green Salad 4€
- Chips 4€ 
- Bell peppers 6€