



## PLATOS DE CUCHARA · FROM THE LADLE – WARM, SOULFUL STARTERS

---

- Caparrones con sacramentos - "Caparrón" Stew – Hearty red beans slow-cooked with traditional pork cuts	10,00 €
- Pochas frescas Riojana - Fresh Pochas, Riojan Style – Tender white beans gently simmered with seasonal vegetables	10,00 €
- Sopa de pescado - Fisherman's Soup – Aromatic seafood broth with the flavor of the Cantabrian coast	10,00 €
- Patatas Riojana - Rioja Potatoes – Silky potatoes stewed with chorizo and smoky paprika	10,00 €

---

## PARA COMPARTIR · TO BEGIN – DISHES MADE FOR SHARING

---

- Alcachofas salteadas - Sautéed baby artichokes, lightly browned and delicately seasoned	17,00 €
- Jamón Ibérico con pan tostado y tomate de la huerta - Acorn-fed Iberian ham served with rustic toast and garden tomato purée	21,00 €
- Setas a la plancha con sal de jamón - Grilled wild mushrooms with a dusting of jamón-infused salt	15,00 €
- Espárragos trigueros a la plancha con jamón de la dehesa extremeña - Char-grilled green asparagus crowned with Iberian ham from Extremadura	17,00 €
- Croquetas caseras ( jamón, queso azul con cebolla caramelizada ) - House-made croquettes: (ham or blue cheese with caramelized onion)	14,00 €
- Verduras en tempura - Crisp seasonal vegetables in artisan tempura	14,00 €
- Rissotto de hongos y verduras - Creamy risotto with forest mushrooms and tender vegetables	15,00 €
- Pata de Pulpo a la parrilla con patata y pimentón de la Vera *Aove - Grilled Galician octopus leg over potatoes, finished with La Vera smoked paprika and extra virgin olive oil	23,00 €
- Revolcón con hongos y langostinos - Rustic potato mash with wild mushrooms and juicy prawns	15,00 €
- Gambas de Huelva a la plancha (12 unidades) - Grilled Huelva prawns (12 pcs), simply dressed with sea salt and olive oil	23,00 €

---

## ENSALADAS · FRESH & VIBRANT – OUR SALADS

---

- Ensalada de pimientos y ventresca de bonito - Fire-roasted red peppers with tuna belly fillets	16,00 €
- Ensalada de tomate km.0 (según temporada) - Seasonal local tomatoes with sea salt and olive oil	S/M €
- Ensaladilla de Casa Marisa - Casa Marisa's signature creamy potato salad	16,00 €

---

- Servicio de pan · Bread service 0,80 €

I.V.A. INCLUIDO - ALL PRICES INCLUDE VAT



## CARNES · FROM THE LAND – GRILLED & BRAISED MEATS

- Solomillo de vaca con guarnición - Grilled beef tenderloin, perfectly seared, served with seasonal garnish	25,00 €
- Codillo en su jugo con guarnición - Slow-braised pork knuckle in its own rich juices	18,00 €
- Muslitos de pato confitados, sobre cama de huevos rotos - Confit duck leg served over rustic-style broken eggs	18,00 €
- Secreto de cerdo Duroc con queso de torta de la Serena - Grilled Duroc pork secreto topped with warm, creamy torta de la Serena cheese	18,00 €
- Entrecot de buey con patata panadera y pimientos (Nacional) - Prime national beef entrecôte with roasted potatoes and charred peppers	22,00 €
- Solomillo de cerdo ibérico al Pedro Ximénez - Iberian pork tenderloin in a Pedro Ximénez wine reduction	16,50 €
- Chuletillas de cordero con patatas y pimientos del país - Lamb chops, grilled to order, with traditional potatoes and peppers	21,00 €

## PESCADOS · FROM THE SEA – FRESH DAILY CATCHES

- Bacalao a la Riojana con tomate casero - Cod "a la Riojana" – Flaky cod baked in a rich tomato and pepper sauce	18,00 €
- Merluza rellena de txangurro con crema de nécoras - Hake stuffed with spider crab, served over a velvety crab bisque	18,00 €
- Pescado de temporada - Catch of the Day – Ask for today's freshest fish (Market Price)	S/M €
- Chipirones encebollados - Baby squid sautéed with sweet caramelized onion	18,00 €

## POSTRES · SWEET ENDINGS – HOMEMADE DESSERTS

- Torrijas caseras - Traditional Torrija – Brioche soaked in milk and spices, caramelized to perfection	6,50 €
- Tarta de queso - Silky baked cheesecake with a hint of vanilla	6,50 €
- Milhojas rellenas de nata con chocolate caliente - Puff pastry mille-feuille with fresh cream and hot chocolate sauce	6,50 €
- Tarta de manzana - Warm apple tart with golden crust	6,50 €
- Flan - Classic Spanish flan with caramel glaze	5,00 €
- Arroz con leche - Creamy rice pudding with a touch of cinnamon	5,00 €



## MENÚ DE SEMANA SANTA

Un aperitivo de la Casa

### PRIMER PLATO

---

Ensalada de Casa

### SEGUNDO PLATO

---

Pochas a la Marinera

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

---

Merluza rellena de Changurro

Bacalao a la Riojana

Carrilleras al vino de Rioja

Chuletillas de Cordero

### POSTRE A ELEGIR:

---

Torrijas Caseras

Milhojas rellenas de Nata

PAN, VINO Y AGUA

PRECIO: 35 €

I.V.A. INCLUIDO



## MENÚ TRADICIONAL

### ENTRANTES PARA COMPARTIR

---

Paletilla de Jamón Ibérico con tostas y tomate natural de km. 0

Croquetas Caseras

Espárragos Navarros con A.O.V.E.

4 Langostinos a la plancha

### SEGUNDOS A ELEGIR:

---

Rodaballo al horno con refrito y patatas panadera

Solomillo de ganado Mayor con guarnición

### POSTRES CASEROS A ELEGIR

VINO DE RIOJA, PAN Y AGUA

PRECIO: 58 €

I.V.A. INCLUIDO



## MENÚ TÍPICO RIOJANO

Un aperitivo de la Casa

### ENTRANTES

---

Morcilla con pimientos Najeranos

Chorizo al vino clarete

### PLATO DE CUCHARA

---

Patatas a la Riojana

### PLATO PRINCIPAL

---

Chuletillas de Cordero con guarnición

### POSTRE

---

Tarta de Queso Casera

PAN, VINO Y AGUA

PRECIO: 42 €

I.V.A. INCLUIDO