

VINOS TINTOS

D.O. CAMPO DE BORJA		D.O. RIOJA		D.O. RIBERA DEL DUERO	
Borsao Tinto Joven Selección	10,00 €	Cune Crianza	14,00 €	Matarrromera	29,50 €
Peñazuola Garnacha	12,00 €	Beronia Crianza	14,00 €	Emilio Moro	28,00 €
Borsao Bole	12,00 €	Luis Cañas	14,50 €	Protos Crianza	26,00 €
Borsao Berola	16,00 €	Ramón Bilbao	14,50 €	Protos Reserva	34,00 €
Borsao Tinto crianza selección	13,50 €	Vivanco Crianza	18,00 €	Pesquera Crianza	27,00 €
Coto de Hayas Garnacha Centenaria	17,00 €	Muga Crianza	20,00 €	Pago de Carraovejas D.O Ribera del Duero	42,00 €
Borsao Tres Picos *Recomendado	20,00 €	Azpilicueta	14,50 €	FORMATO MAGNUM (1,5L)	
Palmeri Navalta	26,00 €	Marques de Murrieta	24,50 €	Fagus (D.O Campo de Borja)	56,00 €
Roman Cepas Viejas	34,00 €	Abuelo Pedro (Vino de Autor)	30,00 €	Viña Ardanza Reserva (D.O Rioja)	80,00 €
Fagus Coto de Hayas	36,00 €	Muga Selección Especial	38,00 €	Pago de Carraovejas D.O Ribera del Duero	80,00 €
D.O. CARIÑENA		D.O. SOMONTANO		VINOS ROSADOS	
Y de Pago Ayles	17,00 €	Viña Real de Cune	18,00 €	Borsao Rosado	9,00 €
8.0.1 Único, Crianza	20,00 €	200 Monges Reserva	48,00 €	Cresta Rosa (Aguja Penedés)	9,50 €
3 de 3000	25,00 €	La Rioja Alta Gran Reserva 904	55,00 €	Lambrusco di la Emilia	9,50 €
VINOS BLANCOS		Viña Ardanza Reserva	45,00 €	Rozzulo D.O Campo de Borja	10,50 €
Campo Delives Verdejo	10,50 €	Enate Cabernet Sauvignon Merlot	15,00 €	CHAMPÁN Y CAVA	
Azzulo D.O Campo de Borja	12,00 €	Enate Crianza	18,00 €	Reyes de Aragón	16,00 €
Enate 234 Chardonnay	15,00 €	Viñas del Vero Crianza	16,00 €	Veuve Pelletiers (Champagne)	26,00 €
Albariño Martin Codax	16,00 €	Viñas del Vero Gran Vos Reserva	27,00 €	Champagne G.H MUMM	48,00 €
Viñas del Vero Gewürztraminer	16,00 €	Enate Reserva Cabernet Sauvignon	27,00 €	Moët & Chandon Brut Impérial	55,00 €

Menú 35 € (precio por persona, mínimo 2 comensales)

Ensalada de tomate rosa con ventresca de atún
Alcachofas con Foie

• Paletilla de Ternasco D.O Aragón asada al horno
Postre Artesano
(Agua, pan y vino incluidos)

Menú 40 € (precio por persona, mínimo 2 comensales)

Jamón Ibérico D.O Guijuelo con pan de coca y tomate
Ensalada de tomate rosa con ventresca de atún

• Chuletón de Ternera maduro, 1Kg (A la piedra)
ó
• Solomillo de Ternera Gallega (A la piedra)
Postre Artesano
(Agua, pan y vino incluidos)

MENÚ ESPECIAL

JUEVES Y VIERNES

Precio: 32,00 € iva incluido

(Agua, vino tinto y servicio de pan)

Primeros platos

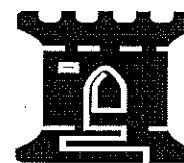
- Arroz meloso de Bogavante
- Lingote de Foie mi-cuit con tierra de café y confitura de higos
- Espárragos verdes con vinagreta de mostaza y dados de salmón ahumado
- Delicias del Castillo
- (Jamón D.O Guijuelo en pan de cristal, Vieira gratinada, Croquetón de ternasco al chiliindrón, Montadito de ventresca y pimiento asado, Bomba de queso con confitura)

Platos fuertes

- Confit de Pato con parmentier de patata violeta, reducción de oporto y avellanas
- Lomo de Rodaballo con Orio de txacoli y almejas
- Paletilla de Ternasco D.O Aragón asada al horno
- Centro de solomillo de Ternera asturiana con bastones de patata crujientes

Postres

- Sorbete de maracuyá
- Torrija caramelizada de pan brioche con helado de galleta
- Trenza de café y caramelo con tiramisú helado



**CASTILLO
BONAVIA**

Cualquier duda respecto a los alérgenos,
consulte a nuestro servicio de sala

Pide nuestra carta de Cafés Nespresso y
disfruta una experiencia....

