



HOTEL RURAL  RESTAURANTE

## Carta y Menús

Las Eras 11 | 42193 Rioseco de Soria | SORIA | 975 365 936

# MENÚS

## **MENÚ DEGUSTACIÓN**


**30,00 €**

Entrantes degustación, un segundo postre y café  
(Precio menú por persona, bebida no incluidas)

## **MENÚ QUINTANARES**

**25,00 €**

Un primer plato, más un segundo, postre y café  
(Precio menú por persona, bebida no incluidas)



# MENÚ DEGUSTACIÓN

## ENTRANTES DEGUSTACIÓN

Crujiente de setas con gambas en cuna de la huerta

Sorbete de garbanzos con crema de boletus

Arroz socarrat con nansarones y aloli negro

Pechuguitas de codorniz a la plancha con hinojo y balsámico

## SEGUNDO PLATO

Una carne o un pescado a elegir de la carta

Postre y café

Entrantes para grupos (mínimo 2 personas)

(Bebida no incluida)

## PRIMEROS PLATOS

Ensalada de muslitos de codornices escabechadas	11,00 €
Ensalada de foie con aceite de boletus	12,00 €
Arroz socarrat con peretxicos y ali oli negro	12,00 €
Alcachofas rellenas de bacalao	12,00 €
Rulo de hojaldre con verduras de temporada y setas	12,00 €
Migas pastoriles con crujiente de jamón	11,00 €
Huevos estrellados con patatas chip y bacon	12,00 €
Fideua de pescado y alioli	11,00 €
Alubias pintas con morro y oreja	11,00 €
Pasta del día	11,00 €

## ENTRANTES

Entrantes degustación	15,00 €
-----------------------	---------

## SEGUNDOS PLATOS

### Carnes

Rabo de toro a la vienesa	15,00 €
Lingote de cordero a baja temperatura y patatas panadera	15,00 €
Timbal de manitas en salsa picante y crujiente de queso	15,00 €
Entrecot a la plancha	17,00 €
Chuletas de cordero a la plancha	15,00 €
Lagarto ibérico a la plancha con salsa de almendras	15,00 €
Magret de pato con reducción de vino Ribera	15,00 €
Solomillo de cerdo al verdejo y manzana	15,00 €
Codornices escabechadas	14,00 €

### Pescados

Bacalao al pilpil con algas taikoban	15,00 €
Atún a la plancha sobre chutney de naranja y flor de patata	15,00 €
Delicias de merluza con salsa de marisco	15,00 €
Salmón escabechado con colmenillas	14,00 €

## POSTRES

Tarta de queso con crema de fresas	4,00 €
Tarta de cuajada con miel y nueces	4,00 €
Brownie de chocolate sobre crema inglesa	4,00 €
Macedonia de frutas naturales	4,00 €
Flan de huevo con nata	4,00 €
Fruta natural	2,50 €

## HELADOS

Helado de boletus con bizcocho de limón	5,00 €
Helado de mango sobre crema de yogurt	5,00 €
Nougat de turrón sobre teja de almendras de chocolate	5,00 €
Tulipa crujiente con helado de stracciatella	5,00 €
Trufas heladas de chocolate	4,00 €
Helado de sorbete de tomillo	5,00 €

# RESTAURANTE MICOLÓGICO



## VINO RECOMENDADO



### CARRAMIMBRES

Un referente en su categoría.  
Destaca por su personalidad  
y equilibrio.  
Vino muy afrutado y de cuerpo  
medio.  
Aromas a frutos rojos y ligero  
toque de madera.  
En boca destaca nuevamente la  
fruta y su frescura.

**Precio: 12€**



Rojo cereza con tonos guindas,  
en capa fina predominan los  
violáceos.



Aromas muy intensos de  
especies (canela, menta,  
hierbabuena) con toques de  
vainilla, mezclados aún con  
tonos de fruta madura, limpio y  
complejo.



Entrada fuerte, donde se notan  
los taninos para posteriormente  
dejar un buen paso en boca.  
Amplio, equilibrado, en el  
retronasal vuelven a aparecer  
esas notas especiadas y de fruta  
roja. Mucha persistencia.

# Carta de vinos

## TINTO SOMONTANO

Enate Tapas Tempranillo 75cl. 11,00 €

## TINTOS RIOJAS

Arienzo Marqués de Riscal 75cl. 13,00 €

Montecillo Crianza 75cl. 13,00 €

Heraclio Alfaro Crianza 75cl. 15,00 €

Cune Crianza 75cl. 15,00 €

Ramón Bilbao Crianza 75cl. 15,00 €

Ramón Bilbao Reserva 75cl. 20,00 €

## COPAS DE VINO

Copa rosado 3,00 €

Copa blanco verdejo 3,00 €

Copa Tinto de la casa 2,50 €

Copa Rioja Crianza 4,00 €

Copa Ribera roble 4,00 €

Copa Enate tapas 4,00 €

## BLANCOS

Campos de Delibes Verdejo 75cl. 12,00 €

Prado Rey Verdejo 75 cl. 14,00 €

Leira Reyero Albariño 75 cl. 15,00 €

## TINTOS RIBERAS

Fuentespina Tempranillo 75 cl. 12,00 €

Terrasteban Joven 75 cl. 12,00 €

Terrasteban Roble 75 cl. 15,00 €

Legaris Roble 75 cl. 15,00 €

Carramimbre Roble 75 cl. 15,00 €

Pradorey Roble 75 cl. 15,00 €

Pradorey Crianza 75 cl. 20,00 €

Protos Roble 75 cl. 15,00 €

Pago de Capellanes Crianza 75cl. 30,00 €

Pago de Carraovejas Crianza 75cl. 36,00 €

## ROSADOS

Sinfo Cigales 75 cl. 10,00 €

Peñascal Semi 75 cl. 12,00 €

## CAVA

Anna Codorniu Brut Reseva 75cl. 15,00 €

## VINO DE LA CASA

Viña Bujanda (Rioja) 8,50 €

## BOTELLAS PEQUEÑAS

Pradorey Roble 50 cl. 10,00 €



# Bebidas

## REFRESCOS

Coca-Cola	2,00 €
Schweppes nara./lim.	2,00 €
Zumos o batidos	2,00 €
Acuarius, Nestea, Trinas	2,50 €

## AGUA

Montepinos 33 cl.	1,50 €
Montepinos 1 litro	2,50 €
Vichy Catalán 50 cl.	2,50 €
Gaseosa La Casera 50 cl.	2,00 €

# Cafés

Café solo o cortado	1,50 €
Café con leche	1,60 €
Infusiones	1,50 €
Carajillo	2,20 €
Café Bombón	2,20 €

# Cervezas

Caña	1,50 €
Botella 20 cl.	1,50 €
Ambar 33 cl.	2,00 €
Ambar Export 33 cl.	2,50 €
Alhambra Reserva 75cl.	7,50 €

# Gin-Tonic Premium (5,50€)

Tanqueray  
Puerto de Indias  
Bombay Sapphire  
Seagrams  
Ampersand

Tónica Premium  
Tónica Pink  
Tónica Hibiscus  
Tónica Pimienta Rosa



# QUINTANARES

HOTEL RURAL ♦ RESTAURANTE

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 en vigor desde diciembre de 2014. Les informamos que los platos de esta carta pueden contener alguno de los siguientes alérgenos:

