



Riofrío[®]
MESÓN

www.riofriorestauracion.es

Ensaladas

Ensalada mixta. **6,50 €**

Fuente de ensalada. **8,00 €**

Ensalada de pimientos asados **8,70 €**

Tomate campero con ajitos **6.50 €**

Entradas frías

Caviar de Riofrío (última página)

Porra Riofrío **7,50 €**

Esturión ahumado 180 g. **15,50 €**

Trucha marinada con aguacates 130 g. **12,50 €**

Entremeses matanceros 250g. **12,80 €**

Jamón serrano 150 g. **9,00 €**

Jamón ibérico bellota Jabugo 150 g. **21,00 €**

Queso añejo 130 g. **12,95 €**

Surtido ibérico. **18,50 €**

Entradas calientes

Ración de trucha en adobo con ensalada de pimientos. **9,50 €**

Gambas al ajillo 200g. **9,50 €**

Cangrejos de río en salsa. **8,50 €**

Tajá de chorizo o morcilla. **2,00 €**

Ración de chorizo o morcilla 300 g. **7,90 €**

Papas a lo pobre con pimientos 300 g. **6,50 €**

Habitas con jamón al estilo “granaíno” 300 g. **13,65 €**

Croquetas caseras con jamón “granaíno” 300 g. **9,00 €**

Migas con chorizo y melón. **8,90 €**

Sopas

Arroz caldoso con esturión. **12,95 €/p.**

(Mínimo 2 personas. 30 min.)

Cocido con pringá. **11,80 €**

Sopa de ajo. **6,50 €**

Sopa de picadillo y jamón. **6,00 €**

Consomé con yema y jerez. **4,75 €**

Gazpacho andaluz con guarnición. **5,50 €**

Sopa de marisco. **7,00 €**

Sopa sevillana. **7,00 €**

Huevos

Los Huevos de "Andresillo". **7,85 €**

Huevos fritos con jamón. **7,85 €**

Huevos fritos con papas a lo pobre. **6,50 €**

Revuelto de espárragos con jamón y gambas. **9,95 €**

Tortilla de jamón. **7,85 €**

Tortilla de papas. **7,35 €**

Tortilla de espárragos trigueros. **7,85 €**

Truchas Riofrío

A la Genovesa 250 g. **8,50 €**

Con salsa de champiñón y gambas 250 g. **8,50 €**

A la Navarra 250 g. **7,50 €**

A la plancha 250 g. **7,00 €**

Ahumada 250 g. **8,00 €**

Pescados

Esturión a la brasa 300g. **17,50 €**

Bacalao a la marinera 250g. **13,95 €**

Bacalao a la vizcaína 250g. **13,95 €**

Bacalao frito o a la plancha 250g. **12,60 €**

Carnes

Bombardeo Riofrío (tajá de chorizo, tajá de morcilla, taco de lomo, loncha de jamón "granaíno", huevos fritos y papas a lo pobre) **12,95 €**

Carne a la cortijera 350 g. **8,95 €**

Taco de lomo en manteca 300 g. **9,95 €**

Filete de lomo de cerdo 250 g. **6,50 €**

Solomillo de cerdo 250 g. **12,95 €**

Flamenquín casero 250 g. **8,50 €**

Escalope de pollo 220 g. **7,80 €**

Solomillo de ternera 290 g. **21,00 €**

Entrecot de ternera 350 g. **18,50 €**

Chuletas de cordero lechal al romero 300 g. **16,50 €**

Pierna de cordero lechal al horno 450 g. **19,00 €**

Choto o cabrito al ajillo 400 g. **16,50 €**

Presa ibérica a la brasa 350 g. **15,90 €**

Cochinillo al horno 450 g. **19,00 €**

Rabo de toro 450 g. **14,00 €**

Los platos irán acompañados de guarnición de papas a lo pobre, fritas o verdura.
Los pesos que aparecen son aproximados.

I.V.A incluido

Postres caseros

Gachas con cuscurreones y miel de caña. **4,15 €**

Gachas de higos. **4,15 €**

Tiramisú. **4,15 €**

Huevos volaos. **4,15 €**

Leche frita con helado de vainilla. **4,15 €**

Flan de huevo. **3,70 €**

Arroz con leche. **3,70 €**

Natillas a la canela. **3,70 €**

Postres helados

Copa dulce vainilla y chocolate. **4,75 €**

Tarrina crema catalana. **4,75 €**

Tarrina al whisky. **4,75 €**

Tarta al whisky con quemado artesano. **4,75 €**

Tarta Viennetta. **4,75 €**

Limón helado. **4,75 €**

Coco helado. **4,75 €**

Magnum almendrado. **2,50 €**

Cornetto XXL chocolate o nata. **2,50 €**

Vinos tintos

Rioja

- Muga (reserva) **37,00 €** Según disponibilidad
- Marqués de Riscal **25,00 €**
- Campillo (crianza) **19,00 €**
- Ramón Bilbao (crianza) **18,00 €**
- Marqués de Cáceres (crianza) **16,50 € 10,00 € 3/8**
- El Coto (crianza) **15,00 € 9,00 € 3/8**
- Puente Viejo (cosecha) **9,00 €**

Ribera del Duero

- Pago de Carraovejas (crianza) **43,00 €** Según disponibilidad
- Arzuaga (crianza) **32,00 €**
- Pesquera (crianza) **30,00 €**
- Emilio Moro (crianza) **29,00 €**
- Protos (crianza) **26,00 € 15,00 € 3/8**
- Murón autor (crianza) **18,00 €**
- Finca Resalso (crianza) **17,00 €**
- Prado Rey (roble) **15,00 €**
- Murón joven (cosecha) **12,00 €**

Granada, Alpujarra y otros

- Coto de Haya Garnacha Centenaria (Campo de Borja) **19,00 €**
- Tetas de la Sacristana (Alpujarra) **18,00 €**
- Muñana Rojo (crianza) (Granada) **17,00 €**
- García de Verdevique (Alpujarra) **12,00€**

Vinos blancos

- Castel de Fornos (Albariño) **16,00 €**
- Yllera 5.5 (Verdejo Frizzante) **15,00 €**
- Satinela de Marqués de Cáceres (Semidulce) **12,00 €**
- Viña Tendida "Vida" (Frizzante) **10,00 €**
- Castillo de San Diego Barbadillo (Cádiz) **10,00 €**
- Veliterra (Rueda) **10,00 €**

Vinos rosados

- Marqués de Cáceres (Rioja) **12,00 €**
- Peñascal (aguja) **10,00 €**
- Lambrusco Dell' Emilia **9,00 €**

Fino, Manzanilla y Otros

Manzanilla La Guita (Sanlúcar) **12,50 €**

Alvear Fino C.B. (Montilla Moriles) **12,00 €**

Pedro Ximénez Tres Pasas **14,00 €**

Cavas y Champanes

Möet Chandon **60,00 €**

Freixenet Brut Barroco **18,00 €**

Bonaval (Extremadura) **9,00 €**

Freixenet Benjamín **5,00 €**

Caviar de Riofrío

Caviar de Riofrío ecológico

Caviar 15 gr cristal "Clásico". **38,00 €**

Caviar 30 gr cristal "Clásico". **70,00 €**

Caviar 60 gr cristal "Clásico". **140,00 €**

Caviar 30 gr cristal "Excelsius". **95,00 €**

Caviar 60 gr cristal "Excelsius". **190,00 €**

Caviar de Riofrío tradicional

Caviar 30 gr lata "Clásico" **65,00 €**

Caviar 50 gr lata "Clásico" **105,00 €**

Caviar 100 gr lata "Clásico" **200,00 €**

Caviar 30 gr lata "Excelsius" **85,00 €**

Caviar 50 gr lata "Excelsius" **145,00 €**

Dados de Caviar 6 gr. **12 €**

Alma de Caviar 30 gr. **70 €**

Esturión

Esturión confitado en AOVE bote 140 gr. **18,50 €**

Esturión confitado en AOVE lata 70 gr. **9,90 €**

Esturión ahumado trozos **60,00 €/kg**

Disponemos de menú del día al precio de 12.00 € iva incluido (L-V excepto festivos) que se muestra en hoja aparte.

IVA incluido.