

NUESTRA
RECOMENDACIÓN
PARA ESTAS FIESTAS...



Chuleta
de vaca 'Klandestina'
o de Buey (certificado)

Y PARA LA
SOBREMESA...

CAFÉS Y LICORES

Café	2 €
Café con hielo	2,20 €
Carajillo	2,50 €
Infusiones	2,40 €
Brandy	6 €
Brandy medio	7,50 €
Brandy superior	10 €
Whisky	6,50 €
Whisky medio	8 €
Whisky superior	12 €
Chupito de orujos/patxaran	3,60 €
Combinado básico	8 €
Combinado superior	11 €

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS

Todos nuestros platos pueden contener alérgenos entre sus ingredientes. Pese a nuestro esfuerzo, informamos a comensales con niveles muy sensibles de alergias o intolerancias que siempre puede existir una 'contaminación cruzada' debido a los procesos de elaboración.

Si padece alergias o intolerancias, informe y consulte a nuestro personal antes de pedir su plato.



REMIGIO

HOTEL + RESTAURANTE

FELICES FIESTAS

SANTA ANA 2023



ENTRANTES FRÍOS

Cogollos con anchoa y bonito	14 €
Ensalada de tomate 'Feo de Tudela' con anchoa y bonito	16 €
Ensalada de aguacates piña y langostinos	19 €
Milhojas de foie, piña y queso de cabra	21 €
Carpaccio de cigalas, cebolla, cítricos y eneldo	24 €
Crema fría de calabacín con aceite de menta	8 €
Jamón de bellota etiqueta negra	26 €
Tabla de quesos nacionales	21 €

ENTRANTES CALIENTES Y VERDURAS DE TEMPORADA

Sopa de marisco	14 €
Fritos variados	19,50 €
Sesos rebozados	19,50 €
Caracoles tudelana	16 €
Foie plancha, albaricoque y oporto	19,50 €
Chistorra a la brasa	15 €
Oreja a la plancha con pipián rojo	17 €
Falso risotto de setas y hongos con Galmesano	17 €
Pimientos del piquillo al pil-pil	15 €
Pimientos verdes del cristal fritos rellenos de jamón	17 €
Cebollicas 'a la tudelana' y su jugo caramelizado	16,50 €
Piparras con torreznos	15,50 €
Berenjenas blancas a la llama y meuniere de pollo	15,50 €
Flores de calabacín rellenas de queso gouda en tempura con pipián rojo	20 €
Pochas con fritadica	16,50 €
Pochas con anguila	22 €

CARNES

Timbal de rabo de toro estofado con canelón de membrillo y queso	16,50 €
Costillón adobado al 'gochu jang' a la brasa con puré de apionabo	15,50 €
Cochifrito Pío negro con ajicos y ensalada	26 €
Callos, patas y morros	17 €
Jarrete de corderico lechal al chilindrón	21 €
Paletilla de lechal asada con patata panadera	30 €
Mensillas glaseadas con ajetes y setas	21 €
Patorrillo	21 €
Solomillo de vaca a la brasa	25 €
Solomillo con foie, albaricoque y Oporto	29 €
Entrecot de añojo a la brasa con guarnición	21 €
Escalope de ternera a la milanesa	16,50 €
Chuleta de vaca 'Klandestina' a la brasa	60 €/kg
Chuleta de buey (certificado) a la brasa	100 €/kg

PESCADOS

Chipirones rellenos en su tinta	21 €
Gambas a la plancha	22 €
Bacalao ajoarriero con piquillos y caracoles	21 €
Anguila en salsa verde	26 €
Lomos de merluza con almejas	26,50 €
Cogote de merluza a la brasa con sofrito de cítricos (recomendado para dos personas)	36 €
Cocochas de merluza al pil-pil	35 €
Dorada a la sal	26 €

Ración de pan / sin gluten 1,80 €

POSTRES

Escocés	8 €
Flan con nata	7 €
Redonditos de nata con chocolate caliente	7 €
Canutillos de crema pastelera con chocolate caliente	7 €
Cuajada quemada casera	7 €
Helado artesano	7 €
Sorbete de yogur	7 €
Sorbete limón al cava	7 €
Tarta de queso con mermelada de albaricoque	8 €
Tocinillo de fruta de la pasión con helado de café	8 €

BEBIDAS

Agua 1/2 l.	2,50 €
Agua 1 l.	3,50 €
Agua Vichy Catalan 1/2 l.	2,75 €
Refrescos	2,75 €
Gaseosa 1/2 l.	2,75 €
Sidra	12 €
Caña '18/70' 0,25 l.	2,20 €
Caña '18/70' 0,5 l.	3,75 €
Cervezas nacionales 0,33 l.	3,60 €
IPA 0,33 l.	4 €