

The background of the entire page is a repeating pattern of red and white diagonal stripes, creating a border effect around the central text.

MENÚ GASTROBAR

LAONTINA

LAONTINA

SNACK BAR

- Empanadillas de ternera enchilada con salsa de jalapeños 3.50 €/ud
- Croquetina de tomate seco 1.20 €/ud
- Croquetina de jamón 1.20 €/ud
- Croquetina de boletus 1.20 €/ud
- Chistorra de Arbizu 1.50 €/ud
- Torrezno soriano 3.50 €/ud
- Rabas de pollo con escamas de patatas fritas 13 €
- Langostino crujiente en tempura & alioli kimchi 3.50 €/ud
- Alitas de pollo crocante toques de especias y limón verde 12.50 €
- Pan baho al vapor 60º, tacos de longaniza blanca hecha en casa y puntillas enharinadas bravas (2/uds) 6 €
- Berenjena con cebolla glaseada, sardina ahumada, salpicón de hortalizas y queso fresco 7.70 €
- Alcachofa confitada en aceite de oliva, terrina de pato 7.70 €

Y además... ¡consulta los productos de barra!

PRINCIPALES

- Ensalada ilustrada mediterránea 12 €
- Ensaladilla rusa ración 7.50 €
- Tabla de jamón y embutidos ibéricos al corte, con pan crocante 18 €
- Tabla de quesos D.O. y membrillo 100 gr. 11 €
- Carpaccio de ganado mayor especiado, picada de vinagrillos 18 €
- Pastel de piquillos, láminas de bacalao y ralladura de lima 6 €
- Carpaccio de codillo con vingreta de kikos 12 €
- Chipirones plancha con ajo, perejil y verduras 13 €
- Rabo de toro guisado con guarnición 17 €
- Jarrete de cordero encebollado 17 €
- Pluma ibérica majada y especiada 18 €

LAONTINA

- Manitas de cerdo con salsa casera de tomate 16.50 €
- Carrillera de ternera guisada con verduras, glaseada al horno 17 €
- Entrecot plancha con pimiento piquillo y patata asada 18 €
- Canelón de pollo de suelo tandori & gratinados 6 €
- Cáscara de buey de mar gratinada 8 €
- Tiradillos de bacalao 14 €
- Tortilla despistada de patata con matices de trufa 12.50 €
- Escalope ternera blanca de Ávila, pimiento de Pontigo 13 €
- Langostinos crocantes con salsa ligeramente picante 15 €

SUGERENCIAS

- Guiso de calamar de potera con patata y arroz caldoso 9.50 €
- Morros y rodilla de ternera con garbanzos 12 €
- Arroz o fideua de mar o montaña 12 €
- Verduras frescas (Consulte nuestro plato de verdura de temporada) de 15 a 18 €
- Rodaballo o merluza plancha o al Orio 20 €

SWEET & DULCES...

- Ensalada de fruta de temporada 6.50€
- Rocas y trufas 6.50€
- Brownie de avellana & mousse de chocolate con espuma dulce 6.50 €
- Lingote de bizcocho, piña & coco con mousse de yogur 6.50 €
- Coulant de chocolate y helado de canela 7 €
- Torrija caramelizada con helado de canela 6.50 €

IVA incluido

LAONTINA

BEBIDAS DISPONIBLES

Refrescos: 2.50 €

Cervezas de tercio:

**Ambar 1900 2.50 €

**Ambar Export 2.50€

**Alhambra verde 2.50€

**Alhambra roja 2.50€

**Radlerambar 2.50€

**Ambar tostada 00 2.50€

VINO BLANCO

	BOTELLA	COPA
VIÑAS DEL VERO		
Chardonay		
D.O. Somontano	12 €	1.80 €
VIÑAS DEL VERO		
Gewürztraminer		
D.O. Somontano	16 €	3 €
VEGA DE LA REINA		
Verdejo		
D.O. Rueda	12 €	1.80 €
MAR DE FRADES		
Albariño		
D.O. Rias Baixas	22 €	4.50 €

LAONTINA

VINO TINTO

	BOTELLA	COPA
ARAGÓN		
ARAGÓN SELECCIÓN LIMITADA (Garnacha) d.o. Cariñena, bodegas Aragonesas	15 €	2.50 €
VERATON ALTO MONCAYO	28 €	
ENATE (Crianza) Tempranillo - Cabernet d.o. Somontano	14 €	2.50 €
RIOJA		
RAMÓN BILBAO (Crianza) d.o. Rioja	15 €	2.50 €
BERONIA (Crianza) d.o. Rioja	14 €	2.50 €
MUGA d.o. Rioja	28 €	-
RIBERA DEL DUERO		
PROTOS ROBLE d.o. Duero	14 €	2.50 €
FINCA RESALSO	14 €	-
MATARROMERA (Crianza) d.o. Duero	28 €	-
PAGO CARRAOVEJAS (Crianza) d.o. Duero	38 €	-

CHAMPAGNE

VIUDA DE CLIQUOT

Para cualquier consulta puede contactar con la extensión 5028