

La Rioja
hoguera-Asador



Restaurante MD Medieval

nueva y clásica cocina vasca-riojana

Las Negras, 8 (esquina a Princesa, 16) - Telfs. 2.48.06.68 - 2.48.04.97

MADRID - 8



e muestra pizita diaria
al Medrad o ofrecemos
los mas frescos y sabrosos
Manjares pre-visitos para el mes de

FEBRERO 82

PARADES

Esparraños Gigantes (Elaboración artesana)	525 pts
Hojalder con Hierros	385 "
Sopa de Ajo Riojana	275 "
Sopa de Alariscos y Verduras del tiempo	400 "
Crema de Calabacin	390 "
Pimientos del Piquillo, asados sobre brasas	350 "
Carbo con besamel y nueces	370 "
Delicias Riojanas	375 "
Aperros de verduras naturales	400 "
Caparroses con chorizo, jarrete y morcilla	850 "
Hastel de setas y hongos	425 "
Zanion de Zabuño	770 "
Hudding de Zarabarroca	360 "
Pates variados de la casa (2 p.)	500 "
Ensalada especial Rioja	380 "

ARRAÑES

Chuletas de Corbero Lechal al Sacramento	660 pts
Entrecot de Zinep a la parrilla o con salsa de berros	690 "
Chuletón de Zinep a las brasas (2 personas)	1700 "
Solomillo de Zinep a las ascuas o al estragón con tuetano	900 "
Corbero lechal al horno de leña, estilo Garanda	825 "
Cochinillo al horno de leña, estilo Segobia	780 "
Estofado de Vacca (al vino tinto Rioja)	625 "
Pimientos rellenos de estilo Rioja	650 "

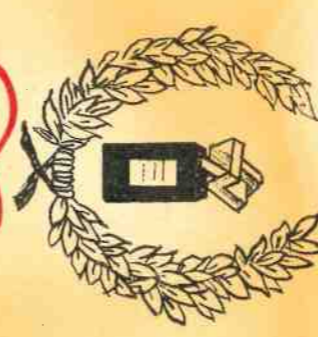
DESCADOS

Changurro al horno (Centollo)	Pterios s/ Añido	750 pts
Angulas frescas de Aquinaga		800 "
Añero a la Parrilla o al horno con cebollitas nuevas		780 "
Aterruza de pincho, estilo Ondárroa o Kosquera		850 "
Cogote de Aterruza (2 personas) a la Parrilla		1700 "
Kobahallo al vapor de Algas		850 "
Zinepugo de arzuérol, sobre brasas de sacramento (2 p.)		1500 "
Papillote de Pescado del día		700 "
Zacaralao al Pal-pal con pimientos asados del Piquillo		665 "

OSKRES

Leche frita, flan de huebo, o cuajada de leche de oveja	200 pts
Afeleracion entero al Puro Rioja	215 "
Sorbetes variados (frambuesa, fionela, fresas)	225 "
Tartas al Whisky, de Añan-zana, Almoneda o fresas	275 "
Copa de helados variados	225 "
Zminelos de Añan-zana con miel y nata	230 "
Ziscuit de la Casa con turron de Sijona	230 "
Cesta con frutas naturales de la época	300 "
Añacbonia con frutas del tiempo, naturales, al licor de frambuesa	250 "
Calba de quesos nacionales y extranjeros (2 p.)	600 "
Añemi de la Casa: De acuerdo a Dep	

Es el mes de fantásticas
kastanas: Castas,
Machos, tiempos de
matanzas del cordero y sabrosos
Corderos: Corderos lechales,
Entran angulas deliciosas y
rodaballo y ceta en su
Añemad al Whisky. Se
pueden deleitar los puerres
vinos de cosechero
"Primavera"



Rosas

1981"
Cachaña
Organizado por el Club de
Pintores de Cachaña
de Cachaña

tarjetas credito

★ DINERS CLUB
★ AMERICAN EXPRESS
★ VISA
★ MASTERCARD
Aparcamiento en el propio edificio

Sugerencias diarias de Breta
que nuestros maîtres le brindarán
Gracias

