

## SIDRA

Sidra al txox	5,90€
Sidra DO Premium Zapiain	7,50€
Joanes de Zapiain	12,90€

## TINTOS DEL AÑO

Mocete	10,90€
Faustino Rivero Ulecia	10,90€
Pilares De Ciencuevas-Garnacha	19,90€

## TINTOS CRIANZA

Pilares De Ciencuevas	12,90€
Viña Real	12,90€
Faustino Rivero Ulecia	12,90€
Azpilicueta	17,90€
Ormus	17,90€
Asua (vino de autor)	17,90€
Marqués del Atrio	17,90€
Ramón Bilbao Ed. Limitada	19,90€
La Montesa	22,90€
Viña Alberdi	22,90€

## TINTOS RESERVAS

Cune	22,90€
Marqués del Atrio	22,90€
Imperial	34,90€
Contino	34,90€
Contino Viña del Olivo	79,90€

## VINOS BLANCOS

Faustino Rivero Ulecia	12,90€
Cune Rueda Verdejo	12,90€
Frizzante Barbadillo	12,90€
Maestrante Barbadillo - Semidulce	13,90€
Castillo De San Diego Barbadillo	14,90€
Marqués del Atrio	14,90€
Pagos De Gallir Godello	19,90€
Monopole Clásico	24,90€
Contino	34,90€

## VINOS ROSADOS

Viña Real	12,90€
Doña Isabella	16,90€
Contino	34,90€

## CAVAS

Baile de Brindis brut nature	18,90€
Baile de Brindis Rose	18,90€
Champagne Moët Chandon Imperial	59,90€



**PALMONDOA**  
ASADOR SIDRERÍA

## RACIONES

Pimiento relleno de bacalao a la brasa (ud)	<b>3,90€</b>
Alcachofa brasa en cama de salsa romesco (ud)	<b>4,50€</b>
Patatas asadas con alioli riojano (por separado)	<b>6,90€</b>
Chorizos a la sidra	<b>9,90€</b>
Croquetones de jamón ibérico (5 uds)	<b>10,90€</b>
Tortilla de bacalao	<b>10,90€</b>
Pimientos del piquillo asados a la brasa y caramelizados	<b>11,90€</b>
Croquetitas de txuleta (8 uds)	<b>11,90€</b>
Carpaccio de txuleta madurada	<b>12,90€</b>
Espárragos a la brasa con alioli riojano	<b>14,90€</b>
Ensalada de puerros a la brasa y cogollos de Tudela	<b>14,90€</b>
Parrillada de verduras de la ribera	<b>15,90€</b>
Zamburiñas a la brasa con ajoaceite y lima	<b>17,90€</b>
Ostras a la brasa	<b>19,90€</b>
Pulpo a la brasa sobre pata ratte, verduras salteadas y salsa romesco	<b>24,90€</b>

## DEL MAR

Taco de bacalao frito con pimientos y patatas	<b>12,90€</b>
Bacalao a la brasa	<b>17,90€</b>
Rape a la brasa	<b>27,90€</b>

## CARNES

Chuletillas de corderito a la brasa, patata puente nuevo y pimentitos fritos	<b>24,90€</b>
Txuleta premium de vaca madurada Hereford/Limousin/Angus	<b>54,90€</b> (/kg)
<b>*Guaniciones a parte</b>	
Patatas fritas y pimientos de Guernica	<b>4,90€</b>
Cogollos de tudela y cebolleta fresca	<b>4,90€</b>

### ¿CUÁL ES NUESTRA FILOSOFÍA?

El Asador Sidrería Palmondoa es un rincón donde el buen comer es un arte y la tradición se convierte en sabor! Donde nuestra selección de vinos es el maridaje perfecto la cocina a la brasa.

Nos enorgullecemos de ofrecerte cortes de carne excepcional, asada a la perfección en nuestra parrilla, acompañados del característico toque de la sidra natural y donde cada botella cuenta una historia de nuestra tierra, donde la pasión por el vino se une a nuestra herencia gastronómica.

Queremos que sientas el calor de una buena mesa y el placer de compartir momentos inolvidables. ¡Prepárate para una experiencia culinaria que conquistará tu paladar y te hará regresar por más!

Encantado de atenderle en ésta su casa

**Paco Candel**

Para su disfrute, la cocina de

**Jesús Martínez Pérez**  
Chef