



LA TABERNA SEGUNTINA

NUESTRA CARTA

ENTRANTES







JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA <i>Iberian Cured Ham of Acorn</i> <i>Asperges de Navarra</i>	21,00€
SURTIDO DE PRODUCTOS IBÉRICOS <i>Assorted Iberian Products</i> <i>Selection de produits Iberiques</i>	17,00€
QUESO DE OVEJA  <i>Milk of Ewe cheese</i> <i>Fromage de Brebis</i>	12,50€
ENSALADA DE LA CASA CON BONITO DEL NORTE  <i>Home made Salad</i> <i>Salade de la Maison</i>	7,00€
PIMIENTOS DE PIQUILLO CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO  <i>Peppers of the Piquillo whit Anchovies of the Cantabrian Sea</i> <i>Des Piments du Piquillo avec Anchois du Cantabrique</i>	9,00€
ENSALADA DE RULO DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA   <i>Salad with Tunny Fish and Red Peppers Roasted</i> <i>Salade avec farcis et Thon</i>	7,50€
ASADILLO DE PIMIENTOS DE PIQUILLO CON VENTRESCA DE BONITO  <i>Roast of peppers with bonito ventresca</i> <i>Poignee de poivrons de piquillo avec ventresche de bonito</i>	9,00
MIGAS SEGUNTINAS CON UVAS Y TROPEZONES DE LA MATANZA <i>Bread crumbs "Seguntina" style</i> <i>Mie de pan au mode "Seguntina"</i>	7,50€
ESPÁRRAGOS DE NAVARRA  <i>Asparagus of Navarra</i> <i>Asperges de Navarra</i>	8,00€
REVUELTO DE AJETES Y SETAS CON HUEVOS DE CORRAL  <i>Scrambled Eggs whit Green Garlic and Wild Mushrooms</i> <i>Brouille d' Ails, Fraís et Cepes</i>	7,50€

NOTA: ESTA CARTA Y LOS MENUS SE SUBEN A LA PAGINA EL 8 DE MARZO DE 2020, CON EL PASO DEL TIEMPO LOS PRECIOS PUEDEN VARJAR.

LA TABERNA SEGUNTINA

SOPAS Y CREMAS

Soups and Creams
Potages et Cremmes

- SOPA DE COCIDO**  7,00€
Traditional Soup made from Vegetables and Meat
Soupe Bouillon
- SOPA CASTELLANA CON HUEVO DE CORRAL CRUJIENTE DE JAMON**   8,00€
Garlic Soup whit Eggs
Soupe d' Ail avec Oeufs
- CREMA DE VERDURAS CON ALMENDRAS**   7,00€
Cream of Vegetable with Almonds
Cremme avec Végétales et Amandes
- CREMA DE MARISCO**  8,50€
Cream of Shellfish soup
Cremme du Crustaces

AVES

Poultry
Volailles

- PERDIZ ESCABECHADA** 17,50€
Partridge in pickle sauce
Escabeche de Perdrix
- HUEVOS FRITOS DE CORRAL CON PATATAS**  8,50€
Fried eggs of corral
Des oeufs frits de basse cour

PESCADOS

Fish
Poisson

- BACALAO A LA SEGUNTINA CON TOMATE**   15,50€
Cod a la seguntina with tomatoe
Morue a la prunelle avec tomate
- SALMÓN A BAJA TEMPERATURA MARINADO CON CITRICOS Y VERDURITAS**   15,50€
Low-temperature marinated salmon with citrus and vegetables
Saumon a basse temperature marine avec agrumes et légumes

NOTA: ESTA CARTA Y LOS MENUS SE SUBEN A LA PAGINA EL 8 DE MARZO DE 2020, CON EL PASO DEL TIEMPO LOS PRECIOS PUEDEN VARIAR.

LA TABERNA SEGUNTINA

CARNES

Meat
Viandes

CORDERO ASADO Roast Lamb Agneau roti au four	16,50€
CABRITO ASADO Roasted baby Goat Chevreau roti au four	17,50€
PALETILLA DE CABRITO ASADO Branch roasted baby Goat Omoplate de Chevreau roti au four	19,50€
COCHINILLO ASADO Roasted Suckling pig Cochon de lait roti au four	16,50€
PALETILLA DE COCHINILLO ASADO Branch roasted Suckling pig Omoplate de Cochon de lait roti au four	17,00€
CHULETON DE VACA VIEJA CURADO A LA BRASA (50 días) Grilled Lamb Chops Cotelettes d'Agneau braisse	28,50€
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA Veal sirloin steak Braised Aloyau de Veau	18,50€
CHULETÓN DE TERNERA O BUEY A LA BRASA Grilled rib of Veal Cote de Veau Braisse	19,00€
ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA Rump Veal steak (Grilled) Entrecotte de Veau grille	16,50€


NOTA: ESTA CARTA Y LOS MENUS SE SUBEN A LA PAGINA EL 8 DE MARZO DE 2020, CON EL PASO DEL TIEMPO LOS PRECIOS PUEDEN VARJAR.

LA TABERNA SEGUNTINA

MENÚ GASTRONÓMICO



PRIMER PLATO

(A ELEGIR ENTRE)

MIGAS A LA SEGUNTINA CON UVAS 

Bread crumbs "Seguntina" style

Mie de pan au mode "Seguntina"

SOPA CASTELLANA CON HUEVO DE CORRAL  

Garlic Soup whit Eggs

Soupe d' Ail avec Oeuf

PLATO FUERTE

(A ELEGIR ENTRE)

CABRITO ASADO A LA LEÑA CON PATATAS AL TOMILLO

Roasted baby Goat

Chevreau roti au four

ENTRECOTT DE BUEY A LA BRASA CON GUARNICION

Grilled beefsteak

Steak de boeuf grille

POSTRES CASEROS

(A ELEGIR ENTRE)

BORRACHITOS SEGUNTINOS CON MIEL Y CANELA   

TORRIJA A LA SEGUNTINA CON MIEL   

PAN Y BEBIDA

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE 28,50 €

IVA No incluido



NOTA: ESTA CARTA Y LOS MENÚS SE SUBEN A LA PAGINA EL 8 DE MARZO DE 2020, CON EL PASO DEL TIEMPO LOS PRECIOS PUEDEN VARJAR.


LA TABERNA SEGUNTINA

MENÚ ESPECIAL DE VERANO


PRIMEROS PLATOS


(A elegir entre)

Salmorejo con picadillo de jamón y huevo duro  



Espárragos gruesos con Mayonesa 


Pisto a la seguntina

Gazpacho con picatostes 

Revuelto de ajetes y setas con huevos de corral 

Ensalada de la casa con Bonito del Norte

Crema templada de verduras con almendras  




Sopa de cocido 


SEGUNDOS PLATOS

(A elegir entre)

Cordero asado a la leña con patatas al tomillo

Cochinillo asado a la leña con patatas al tomillo

Bacalao a la seguntina con tomate   

Lomo de atún marinado a la brasa 

Pan y Postres caseros

Bebidas No Incluidas

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE 23,50 €


IVA No incluido

NOTA: ESTA CARTA Y LOS MENÚS SE SUBEN A LA PAGINA EL 8 DE MARZO DE 2020, CON EL PASO DEL TIEMPO LOS PRECIOS PUEDEN VARJAR.

LA TABERNA SEGUNTINA

MENÚ DEL DONCEL PARA DOS PERSONAS

ENTRANTES

MIGAS A LA SEGUNTINA CON UVAS 

Bread crumbs "Seguntina" style

Mie de pan au mode "Seguntina"

ENSALADA VERDE DE LA CASA

Home made salad

Salade de la Maison

PLATO FUERTE

(A ELEGIR ENTRE)

CUARTO DE CABRITO ASADO A LA LEÑA PARA DOS PERSONAS

Roasted baby Goat

Chevreau roti au four

CUARTO DE COCHINILLO ASADO A LA LEÑA PARA DOS PERSONAS

Roasted suckling Pig

Cochon de Lait Tori au four

PAN Y POSTRES CASEROS

BEBIDAS NO INCLUIDAS

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE 54,00 €

IVA No incluido

NOTA: ESTA CARTA Y LOS MENÚS SE SUBEN A LA PAGINA EL 8 DE MARZO DE 2020, CON EL PASO DEL TIEMPO LOS PRECIOS PUEDEN VARJAR.


LA TABERNA SEGUNTINA


MENÚ PARA NIÑOS

(Hasta 12 años)

PRIMER PLATO

(A elegir entre)



Macarrones con tomate y choriza 

Sopa de cocido 



SEGUNDO PLATO

(A elegir entre)

Lomo de cerdo a la brasa con patatas fritas

Huevos fritos de corral con patatas fritas  

POSTRE

Flan casero o helado  

BEBIDAS

Agua mineral Fontvella

Refrescos

EL PRECIO DE ESTE MENÚ ES DE 15,00 €

IVA No incluido

NOTA: ESTA CARTA Y LOS MENÚS SE SUBEN A LA PAGINA EL 8 DE MARZO DE 2020, CON EL PASO DEL TIEMPO LOS PRECIOS PUEDEN VARIAR.

LA TABERNA SEGUNTINA

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

RIOJAS

<i>RIOJA DE LA CASA JOVEN</i>	12,50€
<i>RIOJA DE LA CASA CRIANZA</i>	13,50€
<i>SIERRA CANTABRJA SELECCIÓN</i>	13,00€

RIOJAS DE CRIANZA

<i>RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA</i>	18,50€
<i>RAMÓN BILBAO</i>	15,50€
<i>GLORIOSO 100 ANIVERSARIO</i>	16,50€
<i>MARQUES DE VITORIA</i>	13,50€
<i>LUIS CAÑAS</i>	16,50€
<i>IZADI</i>	16,50€
<i>AZPILICUETA ORIGEN</i>	16,50€
<i>VIVANCO</i>	16,50€

RIOJAS DE RESERVA

<i>MARQUES DE VARGAS</i>	21,00€
<i>RAMON BILBAO</i>	17,50€
<i>MONTE REAL RESERVA FAMILIA</i>	17,00€
<i>VINA ARDANZA</i>	26,00€
<i>AZPILICUETA</i>	19,00€

RIBERA DEL DUERO ROBLES

<i>PROTOS</i>	15,50€
<i>EMILIO MORO FINCA RESALTO</i>	15,50€
<i>CARMELO RODERO</i>	16,95€
<i>LA PLANTA (Bodegas Arzuaga)</i>	15,50€
<i>MELIOR (Bodegas Matarromera)</i>	14,50€
<i>MELIOR 1,5L MAGNUM (Bodegas Matarromera)</i>	26,50€
<i>SEÑORIO DE NAVA</i>	14,50€

RIBERA DEL DUERO CRIANZAS

<i>CRUZ DEL ALBA (Bodegas Ramón Bilbao)</i>	19,75€
<i>TORREMILANOS</i>	17,50€
<i>SEÑORIO DE NAVA</i>	16,50€
<i>PRADO REY</i>	17,50€
<i>TOMAS POSTIGO</i>	32,50€
<i>PAGO DE CARRAOVEJAS</i>	33,50€
<i>CONDE DE SAN CRISTOBAL</i>	19,75€
<i>PROTOS</i>	22,50€
<i>PESQUERA</i>	24,50€

NOTA: ESTA CARTA Y LOS MENUS SE SUBEN A LA PAGINA EL 8 DE MARZO DE 2020, CON EL PASO DEL TIEMPO LOS PRECIOS PUEDEN VARJAR.

LA TABERNA SEGUNTINA

RIBERA DEL DUERO RESERVAS

PESQUERA	33,00 €
PROTOS	31,00 €
TARSUS	21,00 €

VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA LEÓN

MAURO	31,50 €
-------	---------

VINOS D.O. SOMONTANO

ENATE	15,50 €
ENATE CRIANZA	16,50 €

VINOS ROSADOS

PEÑASCAL	12,50 €
SEÑORIO DE SARRIA D.O. NAVARRA	13,50 €
FINCA LA ESTACADA	11,50 €

VINOS BLANCOS

BLANCOS DE RUEDA

SEÑORIO DE NAVA	13,00 €
VIÑA MOCEN	13,00 €
DE ALBERTO 100 % VERDEJO	14,50 €
RAMON BILBAO MONTE BLANCO 100 % VERDEJO	14,50 €

BLANCO D.O. SOMONTANO

ENATE GEWÜRZTRAMINER	17,50 €
----------------------	---------

ALBARIÑOS D.O. RIAS BAISAS

MAR DE FRADES	18,50 €
MARTIN CÔDAX	16,00 €
PAZO DE SAN MAURO	18,50 €

D.O. CAVAS

AGUSTÍ TORELLÓ Gran Reserva Brut Nature	22,50 €
CODORNIU BRUT NATURE	19,00 €

D.O. CHAMPAGNE FRANCÉS

AYALA	29,50 €
-------	---------

OTROS

VINO DE LA CASA	8,00 €
SANGRIA DE LA CASA	12,00 €
SIDRA EL GAITEIRO RESERVA	12,00 €
CERVEZA MAHOU 1/3	2,50 €
CERVEZA CRUZ CAMPO 1/3	2,00 €

NOTA: ESTA CARTA Y LOS MENUS SE SUBEN A LA PAGINA EL 8 DE MARZO DE 2020, CON EL PASO DEL TIEMPO LOS PRECIOS PUEDEN VARJAR.