

AZOGUE VIEJO

VINOS Y TAPAS



Jamón ibérico de bellota 100% cortado a cuchillo	24,00 €
Festín de quesos de aquí^{3,7}	19,00 €
Nuestras croquetas caseras^{1,3,7}	1,90 € unid.
Torrezno soriano con cremoso de patata meneá	5,90 €
Pimientos al Jospers con su pil pil y sardina ahumada^{4,6,12}	7,60 €
Brandada de bacalao^{4,7}	6,30 €
Lágrimas de calamar^{4,12,14}	7,70 €
Arroz ahumado, Kimchee y Corvina^{3,4,7}	7,30 €
Puerros a la brasa, romescu y frutos secos tostados⁸	5,80 €
Cuchara de temporada	7,50 €
Carrillera ibérica al Bourguignon^{6,12}	7,50 €
Ensalada templada de lengua de ternera^{3,6,12}	9,00 €
Micuit de pato y crema de manzana^{7,8}	14,00 €
Steak tartar de solomillo de ternera^{3,4,6,10}	24,00 €
Mousse de chocolate^{1,3,7,12}	8,00 €
Tarta de queso^{1,3,7}	6,50 €
Carpaccio de piña^{1,3,7}	7,50 €



NUESTROS VINOS



MENÚ EJECUTIVO 18,00€

Válido de lunes a viernes en horario de comida.
(excepto festivos o vísperas de festivos). Incluye una
consumición: Agua, cerveza o copa de vino y Café Illy.



CARTA DEL RESTAURANTE



AZOGUE VIEJO



Gastrobar

7 Machitos. S.L.
Pza. La Libertad. 11
37/992

Alérgenos:



Todos nuestros platos están preparados con A.O.V.E.
All of our dishes are prepared with Extra Virgin Olive Oil

Precios con I.V.A. incluido
Prices include tax