



LA ALAMEDA  
PIPAONA DE OCÓN



La experiencia  
**OCÓN**





LA ALAMEDA  
PIPAONA DE OCÓN

## Primeros

<b>TABLA DE EMBUTIDOS DEL VALLE DE OCÓN</b>	<b>15 €</b>
<b>NUESTRAS CROQUETITAS</b> a elegir entre jamón, boletus o morcilla, ( 6 und.)	<b>9 €</b>
<b>ENSALADA OCONUDA</b> (escarola, ventresca de atún, anchoas, aceitunas negras de Aragón y salsa romescu)	<b>14 €</b>
<b>POCHAS FRESCAS CON VERDURITAS</b>	<b>11 €</b>
<b>GARBANZOS CON CALLOS PICANTITOS</b> con chorizo y panceta de Maripili	<b>11,5 €</b>
<b>CAPARRONES</b> con sus sacramentos	<b>12,5 €</b>
<b>RISOTTO DE COCHINILLO</b> y sus jugos con champis, setas y Grana Padano	<b>11 €</b>
<b>ENSALADILLA RUSA</b> caserita con ventresca	<b>12 €</b>
<b>TABLA DE VERDURAS ASADAS</b> con AOVE de Galilea y salsa romescu	<b>14 €</b>
<b>PUERRITOS A LA BRASA</b> con paté de setas ó Huevocón duro y jamón	<b>15 €</b>
<b>VERDURA DE TEMPORADA</b> (consultar)	<b>SM</b>



LA ALAMEDA  
PIPAONA DE OCÓN

# Segundas

<b>CARRILLERAS DE VACUNO</b> guisadas al Rioja km 0	<b>19 €</b>
<b>PATITAS DE COCHINILLO</b> con salsa riojana picantita	<b>15 €</b>
<b>SECRETO IBÉRICO</b> en AOVE al sarmiento a la brasa	<b>18 €</b>
<b>CHULETILLAS DE CORDERITO LECHAL</b> a la brasa	<b>20 €</b>
<b>ENTRECOT CHULETERO</b> a la brasa	<b>24 €</b>
<b>COCHINILLO ASADO</b> (bajo reserva)	<b>SM</b>
<b>CORDERO CHAMARITO ASADO</b> (bajo reserva)	<b>SM</b>
<b>CABRITO ASADO</b> (bajo reserva)	<b>SM</b>
<b>SOLOMILLO DE BACALAO ALEJANDRA</b> confitado en AOVE de Galilea al estilo del Chef	<b>20 €</b>
<b>LUBINA SALVAJE</b> asada al estilo Orio (2pax)	<b>SM</b>



LA ALAMEDA  
PIPAONA DE OCÓN

# Postres caseros

<b>TIRAMISÚ DE BLANCA</b>	<b>6 €</b>
<b>TARTA DE QUESO</b>	<b>6 €</b>
<b>FLAN DE CAFÉ</b>	<b>4,5 €</b>
<b>CREMA DE YOGUR CON FRUTOS ROJOS</b>	<b>4,5 €</b>
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b> con avellanas y nueces (sin gluten, sin lactosa y sin azúcar añadido)	<b>5 €</b>
<b>ARROZ CON LECHE</b>	<b>4 €</b>
<b>NATILLAS</b>	<b>4 €</b>
<b>QUESO CON MIEL Y NUECES</b> Queso los Cameros y miel del Tío Perico de Ocón	<b>6 €</b>
<b>MANZANA ASADA</b> sobre base de natillas	<b>4 €</b>
<b>FRUTA NATURAL</b>	<b>3,5 €</b>
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b> (Sin gluten)	<b>6 €</b>
<b>TARTA AL WHISKY</b> (Frigo)	<b>4 €</b>



LA ALAMEDA  
PIPAONA DE OCÓN

*Bodega*



LA ALAMEDA  
PIPAONA DE OCÓN

## Blancos

<b>ARADÓN</b> Garnacha blanca y viura. <b>Cooperativa de Alcanadre</b>	<b>9 €</b>
<b>ABADÍA MANTRÚS</b> Verdejo 100%. <b>Bodegas Ontañón</b> . Rueda.	<b>9 €</b>
<b>CONVERSA BLANCO</b> Garnacha blanca, sauvignon blanc, matorana blanca. <b>Finca Vistahermosa</b> . Ocón.	<b>19 €</b>
<b>CHAN DE ROSAS CUVÉE ESPECIAL</b> Albariño. <b>Bodegas Marqués de Tomares</b> . Cambados. Rías Baixas.	<b>22 €</b>

## Rosados

<b>ARADÓN</b> Garnacha. <b>Cooperativa de Alcanadre</b>	<b>9 €</b>
--	------------

## Espumosas

<b>PETIT CHÂPEAU CAVA BRUT NATURE RESERVA</b> Macabeo, parellada y xarel·lo. <b>Bodegas Châpeau Wines</b> . Alfaro	<b>20 €</b>
<b>CHAMPAGNE RIOJANO LUMEN DOCA RIOJA</b> Garnacha tinta. <b>Bodegas Bilbainas</b> .	<b>21 €</b>
<b>CAVA DIORO BACO "BRUT ROSADO"</b> Pinot noir. <b>Bodegas Benito Escudero</b> . Grávalos.	<b>21 €</b>
<b>CAVA DIORO BACO RESERVA EXTRA BRUT</b> Chardonnay. <b>Bodegas Benito Escudero</b> . Grávalos.	<b>21 €</b>
<b>FINCAS AZABACHE</b> Tempranillo blanco. <b>Aldeanueva de Ebro</b>	<b>23 €</b>
<b>CHAMPAGNE LOMBARD - AOC CHAMPAGNE</b> 1er Cru Extra brut. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. <b>Lombard</b> . Épernay, Reims. France.	<b>56 €</b>



LA ALAMEDA  
PIPAONA DE OCÓN

## Tintos del año

<b>HOYA DEL CONDE</b> Tempranillo y garnacha. Bodega San Cosme y San Damián. El Redal.	<b>9 €</b>
<b>ARADÓN</b> Tempranillo. Coop. de Alcanadre.	<b>9 €</b>
<b>LOZANA</b> Tempranillo. Maceración carbónica. Bodegas Sáenz Yustes. Tudelilla.	<b>12 €</b>
<b>USURRALDE TEMPRANILLO</b> Tempranillo. Crianza de 8 meses en barrica. Bodegas Châpeau wines. Alfaro.	<b>12 €</b>
<b>MARQUÉS DE TOMARES J3</b> Tempranillo, graciano, garnacha y mazuelo. Bodegas Marqués de Tomares. Fuenmayor.	<b>18 €</b>

## Crianzas

<b>REAL RUBIO</b> Tempranillo. Bodegas Real Rubio. Aldeanueva de Ebro.	<b>14 €</b>
<b>BENITO ESCUDERO</b> Tempranillo, mazuelo y garnacha. Bodegas Benito Escudero. Grávalos.	<b>14 €</b>
<b>HEBE</b> Tempranillo, garnacha y graciano. Bodega Cooperativa San Miguel. Ausejo.	<b>15 €</b>
<b>CALZADAS DE ARADÓN</b> Tempranillo, Garnacha y Graciano. Bodegas Aradón. Cooperativa de Alcanadre.	<b>16 €</b>
<b>PACO GARCÍA</b> Tempranillo y garnacha. Bodegas Paco García. Murillo del Río Leza.	<b>17 €</b>
<b>VIÑA POMAL CRIANZA</b> Bodegas Bilbainas. Haro.	<b>17 €</b>
<b>VOCHÉ</b> Tempranillo y graciano. Bodegas Manzanos Wines. Azagra.	<b>20 €</b>



LA ALAMEDA  
PIPAONA DE OCÓN

## Monovarietales

<b>TUERCEBOTAS</b> Graciano. <b>Bodegas Medieval</b> . Aldeanueva de Ebro.	<b>18 €</b>
<b>PILARES DE CIENCUEVAS GARNACHA</b> Garnacha. <b>Bodegas Nuestra Sra. de Vico</b> . Arnedo.	<b>18 €</b>
<b>PRAGO GARNACHA</b> Garnacha. <b>Bodegas Sáenz Yustes</b> . Tudelilla.	<b>19 €</b>
<b>FINCAS AZABACHE</b> Garnacha. <b>Fincas de Azabache</b> . Aldeanueva de Ebro.	<b>19 €</b>
<b>CONVERSA</b> Garnacha. <b>Finca Vista Hermosa</b> . Ocón.	<b>20 €</b>
<b>PRAGO ;ESE!</b> Maturana tinta. <b>Bodegas Sáenz Yustes</b> . Tudelilla.	<b>22 €</b>
<b>MARQUÉS DE REINOSA</b> Garnacha. <u>Reserva</u> . <b>Bodegas Marqués de Reinosa</b> . Autol.	<b>23 €</b>
<b>PUCHEROS</b> Tempranillo. Crianza en vasija de barro. <b>Bodegas Paco García</b> . Murillo del Río Leza.	<b>33 €</b>

## Reserva y Autor

<b>TOBÍA SELECCIÓN</b> Tempranillo, garnacha y graciano. <b>Bodegas Tobía</b> . Cuzcurrita.	<b>19 €</b>
<b>CASA LA RAD</b> Cabernet sauvignon, tempranillo y Graciano. <b>Bodega Casa la Rad</b> . Ausejo.	<b>21 €</b>
<b>LA VILLA</b> Tempranillo y graciano. <b>Bodegas Paco García</b> . Murillo del Río Leza.	<b>33 €</b>
<b>CONTINO</b> Tempranillo, mazuelo, graciano y garnacha. <b>Viñedos del Contino</b> . Laguardia.	<b>39 €</b>