



LA ALAMEDA
PIPAONA DE OCÓN



La experiencia
OCÓN





LA ALAMEDA
PIPAONA DE OCÓN

Primeros

TABLA DE EMBUTIDOS DEL VALLE DE OCÓN	15 €
NUESTRAS CROQUETITAS a elegir entre jamón, boletus o morcilla, (6 und.)	9 €
ENSALADA OCONUDA (escarola, ventresca de atún, anchoas, aceitunas negras de Aragón y salsa romescu)	14 €
POCHAS FRESCAS CON VERDURITAS	11 €
GARBANZOS CON CALLOS PICANTITOS con chorizo y panceta de Maripili	12 €
CAPARRONES con sus sacramentos	13 €
RISOTTO DE COCHINILLO y sus jugos con champis, setas y Grana Padano	13 €
ENSALADILLA RUSA caserita con ventresca	12 €
TABLA DE VERDURAS ASADAS con AOVE de Galilea y salsa romescu	14 €
PUERRITOS A LA BRASA con paté de setas ó Huevocón duro y jamón	15 €
NIDO DE BORRAJA con Huevocón poché sobre parmentier	16 €
HOJALDRE RELLENO de champis y setas	14€



LA ALAMEDA
PIPAONA DE OCÓN

Segundas

CARRILLERAS DE VACUNO guisadas al Rioja km 0	19 €
PATITAS DE COCHINILLO con salsa riojana picantita	16 €
SECRETO IBÉRICO en AOVE al sarmiento a la brasa	19 €
CHULETILLAS DE CORDERITO LECHAL a la brasa	22 €
ENTRECOT CHULETERO a la brasa	24 €
COCHINILLO ASADO (bajo reserva)	SM
CORDERO CHAMARITO ASADO (bajo reserva)	SM
CABRITO ASADO (bajo reserva)	SM
SOLOMILLO DE BACALAO ALEJANDRA confitado en AOVE de Galilea al estilo del Chef	21 €
LUBINA RACIÓN asada al estilo Orio	19 €
LUBINA SALVAJE asada al estilo Orio (2pax)	SM



LA ALAMEDA
PIPAONA DE OCÓN

Postres caseros

TIRAMISÚ DE BLANCA	6 €
TARTA DE QUESO	6 €
FLAN DE CAFÉ	4,5 €
FLAN DE TURRÓN en temporada	5 €
CREMA DE YOGUR CON FRUTOS ROJOS	4,5 €
HOJALDRE RELLENO DE CREMA	7 €
MOUSSE DE LIMÓN y confitura de frutos rojos	5 €
QUESO CON MIEL Y NUECES Queso los Cameros y miel del Tío Perico de Ocón	6 €
MANZANA ASADA sobre base de natillas	4,5 €
FRUTA NATURAL	4 €
COULANT DE CHOCOLATE (Sin gluten)	6 €



LA ALAMEDA
PIPAONA DE OCÓN

Bodega



LA ALAMEDA
PIPAONA DE OCÓN

Blancos

ARADÓN	9 €
Garnacha blanca y viura. Cooperativa de Alcanadre	
ABADÍA MANTRÚS	9 €
Verdejo 100%. Bodegas Ontañón . Rueda.	
CONVERSA BLANCO	19 €
Garnacha blanca, sauvignon blanc, maturana blanca. Finca Vistahermosa . Ocón.	

Rosados

ARADÓN	9 €
Garnacha. Cooperativa de Alcanadre	
SÍNODO	19 €
Garnacha viñedo singular. By Sínodo Vitivinícola . Ausejo.	

Espumosas

PETIT CHÂPEAU CAVA BRUT NATURE RESERVA	20 €
Macabeo, parellada y xarel·lo. Bodegas Châpeau Wines . Alfaro	
CHAMPÁN RIOJANO LUMEN	21 €
Blanco espumoso DOCa RIOJA. Bodegas Bilbainas . Haro	
CAVA DIORO BACO "BRUT ROSADO"	21 €
Pinot noir. Bodegas Benito Escudero . Grávalos.	
CAVA DIORO BACO RESERVA EXTRA BRUT	21 €
Chardonnay. Bodegas Benito Escudero . Grávalos.	
CHAMPAGNE LOMBARD - AOC CHAMPAGNE	56 €
1er Cru Extra brut. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. Lombard . Épernay, Reims. France.	



LA ALAMEDA
PIPAONA DE OCÓN

Tintos del año

HOYA DEL CONDE Tempranillo y garnacha. Bodega San Cosme y San Damián. El Redal.	9 €
ARADÓN Tempranillo. Coop. de Alcanadre.	9 €
LOZANA Tempranillo. Maceración carbónica. Bodegas Sáenz Yustes. Tudelilla.	12 €

Crianzas

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



LA ALAMEDA
PIPAONA DE OCÓN

Monovarietales

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

Reserva y Autor

USURRALDE TEMPRANILLO Tempranillo. Crianza de 8 meses en barrica. Bodegas Châpeau wines . Alfaro.	12 €
MARQUÉS DE TOMARES J3 Tempranillo, graciano, garnacha y mazuelo. Bodegas Marqués de Tomares . Fuenmayor.	18 €
TOBÍA SELECCIÓN Tempranillo, garnacha y graciano. Bodegas Tobía . Cuzcurrita.	19 €
CASA LA RAD Cabernet sauvignon, tempranillo y Graciano. Bodega Casa la Rad . Ausejo.	21 €
SÍNODO Garnacha y graciano. Vino de autor de viñedo singular By Sínodo Vitinícola . Ausejo.	24 €
CUESTA DE LA ESTRELLA Garnacha, vino de autor de viñedo singular. Selección grano a grano. Finca Vista Hermosa , Ocón.	29 €
CONTINO Tempranillo, mazuelo, graciano y garnacha. Viñedos del Contino . Laguardia.	39 €



LA ALAMEDA
PIPAONA DE OCÓN

Menú especial

Por mesas completas

ENTRANTES

AL CENTRO

Paté riojano con sus tostaditas
Tabla verduras asadas con AOVE Galilea y salsa romesco
Croquetitas de jamón
Cuenquito de pochas con verduritas

SEGUNDOS

A ELEGIR

Carrilleras de vacuno guisadas al Rioja km 0
Chuletillas de cordero lechal a la brasa
Secreto ibérico en AOVE al sarmiento a la brasa
Solomillo de bacalao Alejandra confitado en AOVE de Galilea
Lubina de estero al estilo Orio

POSTRES CASEROS

A ELEGIR

Tiramisú de Blanca
Tarta cremosa de queso
Arroz con leche
Crema de yogur con frutos rojos
Fruta de temporada

PRECIO 39 EUROS

Con pan, agua y vino Semicrianza Marqués de Tomares J-3