



LA ALAMEDA  
PIPAONA DE OCÓN



La experiencia  
**OCÓN**



## Primeros

<b>TABLA DE EMBUTIDOS DEL VALLE DE OCÓN</b>	<b>15 €</b>
<b>NUESTRAS CROQUETITAS</b> a elegir entre jamón, boletus o bacalao, (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>12 €</b>
<b>CAPARRONES</b> con sus sacramentos	<b>13 €</b>
<b>RISOTTO DE COCHINILLO</b> y sus jugos con champis, setas y Grana Padano	<b>14 €</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>NIDO DE BORRAJA</b> con Huevocón poché sobre parmentier	<b>16 €</b>
<b>HOJALDRE RELLENO</b> de champis y setas	<b>14€</b>

# Segundos

<b>CARRILLERAS DE VACUNO</b> guisadas al Rioja km 0	<b>19 €</b>
<b>PATITAS DE COCHINILLO</b> con salsa riojana picantita	<b>16 €</b>
<b>SECRETO IBÉRICO</b> en AOVE al sarmiento a la brasa	<b>19 €</b>
<b>CHULETILLAS DE CORDERITO LECHAL</b> a la brasa	<b>24 €</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>21 €</b>
<b>LUBINA RACIÓN</b> asada al estilo Orio	<b>19 €</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>FLAN DE TURRÓN</b> en temporada	<b>5 €</b>
<b>CREMA DE YOGUR CON FRUTOS ROJOS</b>	<b>4,5 €</b>
<b>HOJALDRE RELLENO DE CREMA</b>	<b>7 €</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>4,5 €</b>
<b>FRUTA NATURAL</b>	<b>4 €</b>
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b> (Sin gluten)	<b>6 €</b>



LA ALAMEDA  
PIPAONA DE OCÓN

*Bodega*

## Blancos

<b>ARADÓN</b> Garnacha blanca y viura. <b>Cooperativa de Alcanadre</b>	<b>10 €</b>
<b>ABADÍA MANTRÚS</b> Verdejo 100%. <b>Bodegas Ontañón</b> . Rueda.	<b>10 €</b>
<b>TIERRAS DE MURILLO SEMIDULCE</b> Viura 100%. <b>Cooperativa de Murillo de Río Leza</b>	<b>10 €</b>
<b>CONVERSA BLANCO</b> Garnacha blanca, sauvignon blanc, maturana blanca. <b>Finca Vistahermosa</b> . Ocón.	<b>20 €</b>

## Rosados

<b>ARADÓN</b> Garnacha. <b>Cooperativa de Alcanadre</b>	<b>10 €</b>
<b>ILURCE</b> Garnacha 100%. <b>Bodegas Ilurce</b> . Alfaro.	<b>11 €</b>

## Espumosos

<b>CHAMPÁN RIOJANO LUMEN</b> Blanco espumoso DOCa RIOJA. <b>Bodegas Bilbainas</b> . Haro	<b>22 €</b>
<b>CAVA DIORO BACO RESERVA EXTRA BRUT</b> Chardonay. <b>Bodegas Benito Escudero</b> . Grávalos.	<b>22 €</b>
<b>CHAMPAGNE J.CHARPENTIER TRADITIONS</b> 100% Petit Meunier. <b>Villers Sous Chatillon</b> . Champagne-Ardenne. France.	<b>52 €</b>

## Tintos del año

**HOYA DEL CONDE** 9 €

Tempranillo y garnacha.  
Bodega San Cosme y San Damián. El Redal.

**TIERRAS DE MURILLO** 10 €

Tempranillo. Cooperativa de Murillo de Río Leza



**DECENIO** 12 €

Tempranillo. Bodegas Las Orcas. Laguardia  
2 € se donan a la asociación "Amor sin Barreras"

## Crianzas

**TIERRAS DE MURILLO** 13 €

Tempranillo. Cooperativa de Murillo de Río Leza

**REAL RUBIO** 14,5 €

Tempranillo. Bodegas Real Rubio. Aldeanueva de Ebro.

**BENITO ESCUDERO** 14,5 €

Tempranillo, mazuelo y garnacha.  
Bodegas Benito Escudero. Grávalos.

**HEBE** 16 €

Tempranillo, garnacha y graciano.  
Bodega Cooperativa San Miguel. Ausejo.

**ORMUS** 17 €

Tempranillo.  
Bodegas Nuestra Señora de Vico. Arnedo.



**DECENIO** 18 €

Tempranillo y graciano  
Bodegas Las Orcas. Laguardia.  
4 € se donan a la asociación "Amor sin Barreras"

**PACO GARCÍA** 18 €

Tempranillo y garnacha.  
Bodegas Paco García. Murillo del Río Leza.

**VIÑA POMAL CRIANZA** 18 €

Bodegas Bilbainas. Haro.

**VOCHÉ** 21 €

Tempranillo y graciano.  
Bodegas Manzanos Wines. Azagra.



LA ALAMEDA  
PIPAONA DE OCÓN

## Monovarietales

<b>TUERCEBOTAS</b>	<b>19 €</b>
Graciano. <b>Bodegas Medieval</b> . Aldeanueva de Ebro.	
<b>PILARES DE CIENCUEVAS GARNACHA</b>	<b>19 €</b>
Garnacha. <b>Bodegas Nuestra Sra. de Vico</b> . Arnedo.	
<b>PRAGO GARNACHA</b>	<b>20 €</b>
Garnacha. <b>Bodegas Sáenz Yustes</b> . Tudelilla.	
<b>FINCAS AZABACHE</b>	<b>20 €</b>
Garnacha. <b>Fincas de Azabache</b> . Aldeanueva de Ebro.	
<b>CONVERSA</b>	<b>20 €</b>
Garnacha. <b>Finca Vistahermosa</b> . Ocón.	
<b>PRAGO ¡ESE!</b>	<b>23 €</b>
Maturana tinta. <b>Bodegas Sáenz Yustes</b> . Tudelilla.	

## Reserva y Autor

<b>ÁNGEL</b>	<b>21 €</b>
Garnacha 100% viñas viejas. <b>Bodegas Ilurce</b> . Alfaro	
<b>TOBÍA SELECCIÓN</b>	<b>21 €</b>
Tempranillo, garnacha y graciano. <b>Bodegas Tobía</b> . Cuzcurrita.	
<b>CASA LA RAD</b>	<b>22 €</b>
Cabernet sauvignon, tempranillo y Graciano. <b>Bodega Casa la Rad</b> . Ausejo.	
<b>SÍNODO</b>	<b>25 €</b>
Garnacha y graciano. Vino de autor de viñedo singular By <b>Sínodo Vitivinícola</b> . Ausejo.	
<b>LA VILLA. PACO GARCÍA.</b>	<b>32 €</b>
Tempranillo y mazuelo. <b>Bodegas Paco García</b> . Murillo de Río Leza.	
<b>CUESTA DE LA ESTRELLA</b>	<b>33 €</b>
Garnacha, vino de autor de viñedo singular. Selección grano a grano. <b>Finca Vistahermosa</b> , Ocón.	





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  
Entrecot chuletero 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 40 EUROS

Con pan, agua y vino blanco o tinto seleccionado de la semana