

A grayscale photograph of a restaurant interior. The room features large windows on the left side, providing a view of the outdoors. Several tables are set with white tablecloths, white plates, glasses, and silverware. The ceiling has recessed lighting, and the overall atmosphere is clean and professional.

Menú de Temporada

Pastel de pescado de roca

Guiso de pulpo y almejas

Merluza a baja temperatura con vegetales

Ternera confitada

Tocinillo y crema de avellana

Bodega:

Alabanza D.O. Rioja

Gorgorito D.O. Rueda

35,00 € por persona

A grayscale photograph of a restaurant interior, similar to the one on the left. It shows a dining table with a white tablecloth, set with plates, glasses, and silverware. The background features large windows and a clean, modern interior design.

Semana 40

restaurante

la puerta nueva

Sugerencias del día:

Ensalada de queso azul, yema y nueces	12,00 €
Ensalada con virutas de foie	14,00 €
Tartar de salmón	16,00 €
Tempura de gambón	18,00€
Laminado de pulpo	18,00€
Arroz meloso de pulpo	20,00€
Pescados según rula	24,00€
Foie a la plancha con yema y patatas	24,00 €
Entrecot "Premium"	22,00€
Ternera confitada	18,00€

Selección de nuestra bodega:

BLANCOS

Waltraud, DO Penedés	19,00 €
Fransola, DO Penedés	26,00 €
Condes de Albarei, DO Rias Baixas	16,00 €
Fillaboa, DO Rias Baixas	18,00 €
Pazo casanova, DO Ribeiro	15,00 €
Casal de Armán, DO Ribeiro	15,00 €
Verdeo, DO Rueda	14,00 €
D'berna, DO Valdeorras	14,00 €

TINTOS

Luis Alegre, DO Rioja	16,00 €
Celeste, DO Ribera del Duero	15,00 €
Salmos, DO Priorat	28,00 €
Lan D-12	20,00 €
Biga de Luberri, DO Rioja	14,00 €
Tamaral roble, DO Ribera del Duero	14,00 €
12 Lunas, DO Somontano	16,00 €
MV Rojo, DO Dehesa de Carrizal	20,00 €
Marqués de Riscal Rva, DO Rioja	22,00 €
Cérvoles, DO Costers del Segre	26,00 €
Muga, DO Rioja	24,00 €



sergio rama
arte culinario

eq