

Bienvenidos a **11 Aldeanos**,

Con este proyecto queremos ofrecerte un lugar de reunión donde poder compartir buenos momentos con tu gente y donde poder degustar los pequeños placeres de la buena mesa.

Para ello, todos nuestros platos están elaborados con una cuidada selección de productos siguiendo la máxima que representa nuestra filosofía:

“El producto es lo primero”

Huevos de caserío, ternera de label, anchoas caseras de Santoña, merluza de anzuelo del Cantábrico, ibéricos de bellota, etc...

Nuestra carta está compuesta de todo esto. Pero además, cada día disponemos de productos de temporada que le ofrecerá nuestro personal.

Recuerda:

Un elogio sólo engorda el ego, una crítica o sugerencia nos ayuda a mejorar. Ambas opciones son bien recibidas y agradecidas.

Muchas gracias.

“El hombre no puede dejar de soñar.
El sueño es el alimento del alma,
como la comida es el alimento del cuerpo”

PARA EMPEZAR.....

.....EN FRÍO

Jamón Ibérico Bellota D.O. Guijuelo	16	24
Lomo Ibérico Bellota D.O. Guijuelo	14	22
Cecina de León con Parmesano	12	19
Surtido 11 Aldeanos		24
Ensalada de tomate de caserío con taco de bonito de Bermeo	9	15
Ensalada mixta 11 Aldeanos		13
Ensalada de ventresca con pimientos asados y cebolla roja caramelizada		18
Ensalada de langostinos con vinagreta de frutos secos		18
Antxoas de Santoña al aceite de oliva virgen		19
Micuit de Foie con sus compotas caseras y tostas	10	17
Tartar de atún rojo con mahonesa de antxoas		16
Carpaccio de Atún Rojo		15
Carpaccio de Gamba roja		22

.....EN CALIENTE

Sopa de pescados y mariscos del Cantábrico		16
Parrillada de verduras al aceite de trufa		17
Ensalada templada de láminas de bacalao y pimientos asados		18
Morcilla de arroz frita con pimientos rojos asados		9
Revuelto de bacalao Giraldo con sus panes fritos		12
Pulpo a la brasa		18
Arroz cremoso de hongos y pato al parmesano		14
Nuestras croquetas caseras	6	9
Txistorra a la Brasa		9
Mollejas de cordero lechal fritas	10	16

¡Nuestros platos son perfectos para compartir!

.....CONTINUAMOS.....

Huevos de caserío con patatas fritas caseras
acompañados con tu elección

- Jamón 12
- Txistorra, morcilla y pimientos
rojos asados 12
- Foie 14
- Txipis 14

Solomillo de atún rojo fileteado sobre
nuestros asados 19

Merluza de anzuelo rebozada con
pimientos rojos asados 9 16

Txipis de potera a la plancha con sus
patitas y cebolla caramelizada 16

Bacalao a la Bizkaina 19

Secreto Ibérico a la brasa 18

Solomillo de ternera al Roncari Bleu 23

Entrecot de ganado mayor fileteado
a la parrilla (aprox 400g) 22

Hamburguesa de ternera
con patatas fritas y nuestras salsas 12

Txuleton de mayor a la brasa 36/kg

.....**PARA TERMINAR**

Consulta a nuestros camareros sobre nuestros postres caseros.

Si tienes alguna alergia alimentaria indícaselo a nuestro personal.

Todos nuestros precios incluyen el IVA.

“HOY, TXULETA”

Surtido Ibéricos de Bellota

Txuleta de Mayor con patatas y ensalada verde

Postre

Pan con tomate

Crianza, Verdejo o Txakoli.

34 € persona IVA incluido
(mínimo 2 pax de **Lunes a Jueves**)

Solicita nuestros **menús para grupos** a nuestro personal:

- Todo a compartir 38€-42€ persona
- Tú eliges 44€ persona
- Delicatessen 46€ persona

Mínimo 4 personas y previo encargo.

También realizamos menús a la medida de tus gustos y presupuesto.

Nuestros vinos:

D.O. Rioja

Faustino Selección	14
Solagüen Crianza	15
Sierra Cantabria Selección	16
Viña Real Crianza	16
Campillo Crianza	18
Baigorri	18
Luis Cañas	18
Pierola Crianza	19
Alberdi Crianza	19
Amaren Crianza	20
Marqués de Vargas Reserva	21
Sela Crianza	23
Contino Reserva	25
Imperial	25
Predicador Crianza	26
Roda Reserva	29

D.O.Ribera

Portia Roble	16
Finca Resalso	17
Re Minor	18
Ceres Crianza	20
Requiem Crianza	23
Cepa 21 Crianza	25
Carmelo Rodero	25
Pago de Capellanes Crianza	27
Pago de Carraovejas Crianza	32
Malleolus Crianza	34

Otras denominaciones

Vega de Tera Crianza (D.O. Castilla-León)	15
Caliza Marqués de Griñon (D.O. Malica del Tajo Toledo)	16
Juan Gil (D.O. Jumilla)	19
Rabelo Román (D.O. Douro)	20
Medianias (D.O. Valle de la Orotava)	21
Bigardo (D.O. Toro)	21
Vara y Pulgar (D.O. Cadiz)	21
Tilenus Pagos de Posadas (D.O. Bierzo)	22
Abadía Retuerta (D.O.Castilla-León)	25

Blancos

Txakoli Munetaberri (D.O. Bizkaia)	15
Txakoli Katxiña (D.O. Getaria)	16
Txakoli Itsasmendi (D.O. Bizkaia)	17
Txakoli Itsasmendi n7 (D.O. Bizkaia)	20
Attis Albariño Lías Finas (D.O.Rias Baixas)	18
Pazo San Mauro (D.O.Rias Baixas)	18
Boca Verdejo (D.O. Rueda)	14
Marqués de Riscal (D.O. Rueda)	17
Monopole (D.O. Rioja)	15
Enate Chardonnay (D.O. Somontano)	17
Blanc de Noirs “Trepát” (D.O. Conca Barberá)	20
Casalnovó (D.O. Valdeorras)	17
O Luar (Pago Capellanes D.O. Valdeorras)	18
Guitian (D.O. Valdeorras)	19

Rosados y Espumosos

Navarro D.O.	13
Lambrusco Crestisimo	13
Cordovín	13
Moscato Fragantia nº6	15
Enate Rosado (D.O. Somontano)	16
Cresta Rosa Premium	17
Giro Ribot Gran Rva (Cava)	18
Champan Brut Grandin	21
Ayala	39
Moet Chandon	45
Bollinger	48
Sidra	12

Pintxos Calientes en Barra

5€

Tataki de Atún rojo con caramelo de soja

Secreto Ibérico a la brasa con compota casera de manzana

Huevo frito sobre Jamón Ibérico y refrito de hongos

Txipirones de potera a la plancha sobre cebolla caramelizada

Foie fresco a la plancha

Chorizo criollo con mostaza dulce

Miniburger de buey y foie con queso de cabra

Mollejas de cordero lechal fritas

Magret de pato con frutos rojos y puré de boniato