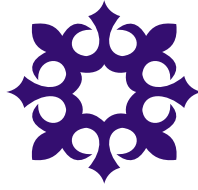


Caserío Ananda

Sugerencias de la casa *'Suggestions of the house'*

<i>Croquetas caseras. (6 unidades)</i> <i>Homemade Croquetes (6 pieces)</i>	<i>9 euros.</i>
<i>Pimientos del piquillo a la leña. (6 unidades)</i> <i>Peppers of Navarra cooked on the fire - 'a family recipe' (6 pieces)</i>	<i>8 euros.</i>
<i>Matrimonio de Anchoa del Cantabrico (En salmuera. Elaborado en el Caserío)</i> <i>Anchovies of Cantabria (Home made Caserío Ananda)</i>	<i>3 euros/und.</i>
<i>Revuelto de bacalao con pimiento del piquillo.</i> <i>Cod with small red pepper of Navarra</i>	<i>12 euros.</i>
<i>Revueltos de temporada.</i> <i>Stir fry of the day</i>	<i>10 euros.</i>
<i>Foie Gras Fresco estilo Angeles.</i> <i>Fresh Foies Gras 'Angeles Style'</i>	<i>15 euros.</i>
<i>Ración de queso curado.</i> <i>Portion of cheese</i>	<i>12 euros.</i>
<i>Jamón ibérico de Bellota.</i> <i>Cured ham 'Iberico'</i>	<i>18 euros.</i>

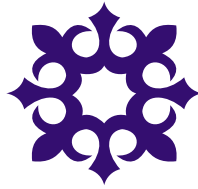
(Iva Incluido)



Caserio Ananda

Ensalada de brotes verdes con frutos secos. Salad of fresh green leaves & dried fruit	8 euros.
Ensalada Tomate con mozzarella , rucula y salsa Ananda. Tomato Salad with mozzarella, rocket & dressing 'Ananda'	9 euros.
Ensalada del Caserío con queso cabrales y miel. Salad 'del Caserio' with goats cheese & honey	10 euros.
Plato de temporada (Preguntar) 'Dish of the day' (Please ask)	8 euros.
Musaka de berenjena y verdura de temporada. Vegetable 'gratin style' dish with bechamel sauce	12 euros.
Alcachofas frescas de Navarra estilo Caserío. (Según Disponibilidad) Fresh artichokes of Navarra 'Caserio style' (when available)	14 euros.
Pochas de Navarra estilo Caserío (Según Disponibilidad) Beans of Navarra 'Caserio Style' – haricot bean (when available)	12 euros.
Risotto de temporada. Risotto of the day	14 euros.

(Iva Incluido)



Caserio Ananda

Nuestra parrilla a la leña 'From Our Wood grill'

Chuletón de buey (100 gr.) Chop of beef	5 euros.
Solomillo de buey (250 gr.) Fillet of beef	20 euros.
Chuletita de corderos (Nueva Zelanda) (5 Uds.) Lamb chops (New Zealand) or for a Rack of Lamb ask for ' <u>Entero</u> '	18 euros.
Pluma ibérico (250 gr.) Thinly sliced pork 'Iberico'	15 euros.

(Guarnición incluida en todos los platos) (Garnish is included with all dishes)

Pescado 'Fish'

Lomos de Bacalao fresco, Skrei, con salsa caserío. Fresh Cod Skrei with sauce of the 'Caserio'.	20 euros.
--	-----------

Por encargo al Horno de leña "Cooked in the Wood Oven By Special Request"

Cabrillo lechal.	Baby goat
Cordero lechal.	Lamb
Cochinito.	Suckling pig

Postres 'Sweets'

De Temporada. Sweet of the day	5 euros.
Crepes flambeado de naranja a la leña. Crepes Flambéd with orange over the wood fire	9 euros.

(Iva Incluido)