



La Cueva de Doña Isabela
RESTAURANTE

INLETS

Jamón Ibérico de Bellota (corte a cuchillo)	26,00 €
Acorn Spanish Ham (cutting knife)	
Embutido Artesano (salchichón y chorizo) de Cerdo, Jabalí y Ciervo.....	14,00 €
Stuffed Craftsman (chorizo and salchichón) of Pork, Wild Boar and Deer	
Foie-Gras con Frutos Secos, Chutney de Pera y Lechugas en Tempura.....	22,00 €
Foie- Gras with Dried Fruits, Pear Chutney and Lettuce in Tempure (together with our Postremus wine)	
Croquetas de Jamón Ibérico.....	10,00 €
Spanish Ham Croquettes	
Gratín de Queso de Cabra con Compota de Manzanas y Pasas.....	12,00 €
Gratin of Goats Cheese with Apple and Raisins Compote	
Espárragos Extra de Navarra.....	20,00 €
Extra Studs Navarra	
Crêppes de Morcilla con Salsa de Tomate.....	14,00 €
Creppês of Black Pudding with Sauce of Tomato	
Pimientos Asados en la Brasa.....	12,00 €
Peppers Roasted in the Ember	

SALAD

Ensalada XV ingredientes.....	14,50 €
XV Salad ingredients	
Ensalada de Calamar.....	17,00 €
Salad of Squid	
Ensalada de Bacalao y Patata con Ligeró Alioli.....	18,00 €
Cod and Potato Salad with “Alioli “ Sauce	
Ensalada de Bogavante.....	25,00 €
Salad of Lobster	

FIRST PLATES

Verduras Frescas Salteadas.....	13,00 €
Sauted Fresh Vegetables	
Alubia Verde Salteada con Escalope de Foie a la Plancha.....	22,00 €
Green Beans Sauteed with Scallop of Foie	
Tagliatelli con Salteado de Setas.....	16,00 €
Tagliatelli with Mushrooms	
Sopa de Pescado y Marisco.....	10,00 €
Fish and Seafood Soup	
Cocido de la Casa.....	13,00 €
Home Cooked	



La Cueva de Doña Isabela
RESTAURANTE

FISH

Vieiras, Foie y Pera22,00 €

Pilgrim's Scallops, Foie and Pear

Calamares en su Tinta

con Guarnición de Arroz18,00 €

**Squids in your Ink with
Garrison of Rice**

GRILLED

Rodaballo con Patatas a lo Pobre.....25,00 €

Turbot with "pobre" Potatoes

Pescado de Roca

(traído directamente de Galicia)..... S/M

Rock Fish

(brought directly from Galicia)

OUR COD

Bacalao al Ajoarriero..... 22,00 €

"Ajoarriero" Cod

Lomo de Bacalao Confitado con

Crema Zurrurutuna y Su Pil-Pil.....23,00 €

Loin of Cod Sweetened with thin

Cream and Your Pil-Pil

Kokotxas de Bacalao con Almejas.....25,00 €

Kokotxas of Cod with Clams

Callos de Bacalao con Pisto.....20,00 €

Callus of Cod with ratatouille

MEAT

Carrilleras de Ternera al Vino Tinto

de Rioja y Vainilla.....19,50 €

Beef Jaws with Rioja Red Wine and Vanilla

Cordero Asado con Ensalada

(fin de semana o encargo).....23,00 €

Lamb roasted with Salad

(weekends or order)

Brick de Manitas de Cerdo Deshuesadas

con Rissoto de Hongos.....18,50 €

Feet of Pig with Rissoto of Mushrooms

Carrilleras de Cerdo Ibérico al

Aroma de Vermut Blanco y Oporto.....22,00 €

Pork Cheek Aroma of White Vermouth and Port

Cochinillo Confitado a Baja

Temperatura con Pera y Pasas..... 21,00 €

Suckling Pig with Pears and Raising

GRILLED

Solomillo de Vaca con

Patatas al Tomillo23,00 €

Sirloin of Cow with

Potatoes to the Thyme

Chuletillas de Cordero

con Patatas y Pimientos.....19,50 €

Charcoal- grilled Lamb Chops with

French Fries and Roast Peppers

Chuleta de Vaca (€/Kg.).....38,00 €

Beef Chop



La Cueva de Doña Isabela
RESTAURANTE

DESSERTS

Bizcocho de Pera con Crema Fina y Coulis de Frambuesa.....	6,00 €
(Este postre se pedirá al comienzo de la comida	
Pear Sponge Cake with Coulis of Berry (to order before the meal)	
Nuestra Torrija	5,00 €
Our French Toast	
Canutillos Rellenos de Crema Pastelera.....	6,00 €
Stuffed beads of Custard	
Mousse de Arroz con Leche y Helado de Canela.....	7,00 €
Mousse of Rice with Milk And Ice Cream of Cinnamon	
El Chocolate de la Abuela.....	6,00 €
Granny´s Chocolate	
Sorbete de Mojito.....	5,00 €
Sherbet of Mojito	
Tarta de Tres Chocolates.....	7,00 €
Three Cocolate Cake	
Cuajada con Crema de Nueces.....	6,00 €
Curd with Cream of Nuts	
Milhojas de Manzana.....	6,00 €
Puff Pasty with Apple	
Cremoso de Cabrales con Helado de Queso Artesano	7,00 €
Cabrales Creamy with Farm Cheese Ice Cream	

**To Accompany our Desserts
we Suggest them.....**

Postremuselaboración propia	4,50 €
own elaboration	
Melante.....	3,50 €
Moscatel Sarasate.....	3,50 €
Pedro Jiménez (P. X.).....	4,00 €
Inniskillin.....vino de hielo..... (botella 0,37 cl.).....	77,00 €

I.V.A. INCLUIDO
V.A.T Including