

MENÚ

Carta

Nueva

CHOZA

restaurante terraza

Copas

VINOS

INDICE

LO QUE OFRECEMOS

CARTA	1
MENÚ	Cenas consultar 2
VINOS	3
POSTRES Y CAFÉS	4
GIN TONICS / CÓCTELES	5
FICHA ALÉRGENOS	6



POR FAVOR, COMUNIQUE SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA.



PLATOS VEGANOS, CONSÚLTENOS

Disponemos de menús de grupos, celebraciones, comuniones y de banquetes de boda.

Para fiestas de cumpleaños, despedidas o reuniones sociales informales.

Solicite información sin compromiso

Servicio de mesa en terraza, suplemento 0,30 €

www.nuevachoza.es

CARTA

ALIMENTA LOS SENTIDOS

PARA PICAR

NUESTRAS BRAVAS CON SALSA ROMESCO Y ALIOLI	7,80€
CROQUETAS (6 UD) TENEMOS DE JAMÓN IBÉRICO, BOLETUS Y CHIPIR	8,40€
CALAMARES ROMANA	12,00€
CHIPIRONES A LA PLANCHA CON SALSA AJILIMOJILI	12,90€
TATAKI DE SALMÓN CON ALGA WAKAME Y SALSA PONZU	14,00€
LANGOSTINOS AL AJILLO	15,00€

ENTRANTES

CECINA DE VACA CON AOVE A LAS TRES PIMIENTAS	16,00€
JAMÓN IBÉRICO Y QUESO DE OVEJA	19,00€
CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA CON PIMIENTOS, PIÑONES Y BROTES	15,00€
ENSALADA MIXTA CLÁSICA	14,00€
ENSALADA DE CECINA, QUESO DE CABRA Y NUECES	16,00€
ENSALADA DE BURRATA CON PESTO, TOMATES SECOS Y CHERRYS CONFITADOS	12,00€
ROLLOS DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON MOZZARELLA Y BEICON	14,00€
ESPAGETTI NEGRO CON SEPIA Y ALIOLI	12,00€
TORTILLA DE PATATA CON HUEVOS CAMPEROS (SOLO TARDES – CENAS)	12,00€

ARROCES DOP Delta del Ebro

MÍNIMO 2 PAX – PRECIO POR PERSONA	
ARROZ NEGRO CON SEPIA, LANGOSTINOS Y ALIOLI	18,00€
ARROZ CON SECRETO IBÉRICO Y ALCACHOFAS	19,00€

PESCADOS

MERLUZA CON CREMA MARINERA Y VERDURITAS DE TEMPORADA	16,00€
BACALAO SOBRE CAMA DE CALABACÍN Y SALSA AGRIDULCE DE TOMATE	17,00€
RAPE EMPÍÑONADO CON ALMEJAS Y GAMBAS	23,00€

CARNES

ENTRECOT DE TERNERA CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTO	18,00€
SOLOMILLO VACUNO CON BOLETUS Y TRIGUEROS	23,00€
RABO DE TERNERA AL RIBERA DEL DUERO CON PATATAS	16,00€
CARRILLERA VACUNO CON SALSA DE VINO Y PARMENTIER	17,00€
HAMBURGUESA CAMPERA CON BEICON, CHAMPIÑONES, SALSA BRAVA Y PATATAS FRITAS	9,80€

PARA NIÑOS

NUGGETS CON PATATAS FRITAS (6 UND)	7,50€
------------------------------------	-------

PAN Y SERVICIO POR PERSONA/SIN GLUTEN	1,20€/1,50€
---------------------------------------	-------------

Servicio de mesa en terraza, suplemento 0,30 €

MENÚ

DEL DÍA, FIN DE SEMANA Y FESTIVOS 22€ (+ SUPLEMENTO)

Servicio en terraza suplemento de un 1€ por menú

PRIMEROS

MEJILLONES EN SU CÁSCARA CON TARTAR DE PIMIENTOS Y GUACAMOLE
ENSALADA DE TOMATE, VENTRESCA Y PIMIENTO DEL PIQUILLO
ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y NUECES
ROLLO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON MOZZARELLA Y BEICON
HOJALDRE DE CALABACÍN CARAMELIZADO CON CREMA DE QUESO AZUL
ESPAGUETI NEGRO CON SEPIA

SEGUNDOS

SALMÓN CON CREMA DE PUERROS AL ENELDO
BACALAO CON SALSA DE TOMATE CASERO Y PATATA DE CAMA (3€ SUPLEMENTO)
SOLOMILLO DE CERDO A LA PIMIENTA CON CHAMPIÑONES Y PATATAS
CARRILLERA VACUNO AL OPORTO CON PATATAS (4€ SUPLEMENTO)
ENTRECOT DE TERNERA CON PIMIENTO Y PATATAS FRITAS (8€ SUPLEMENTO)

POSTRE **BEBIDA** A/ COPA DE VINO, AGUA, CERVEZA O REFRESCO
B/ VINO Y AGUA (BOTELLA PARA CADA 4 PERSONAS)

MENÚ INFANTIL*

DE DOS PLATOS

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO A PARTE
FILETE EMPANADO CON PATATAS FRITAS
POSTRE INFANTIL Y PAN
AGUA O ZUMO 12,00€ por niño

DE UN PLATO

MACARRONES CON TOMATE O FILETE
EMPANADO CON PATATAS FRITAS
POSTRE INFANTIL Y PAN
AGUA O ZUMO 8,50€ por niño

* No es posible compartir el menú infantil

Servicio en terraza suplemento de un 1€ por menú y 0,30€ en consumiciones no incluidas.

CARTA DE VINOS

UN VINO PARA CADA OCASIÓN

BLANCOS

PALACIO DE BORNOS	Sauvignon Blanc RUEDA	15,00€
PARAGOCE	Verdejo sobre lías RUEDA	15,00€
LA CAPRICHOSA	Verdejo sobre lías RUEDA	16,00€
PALACIO DE BORNOS	Frizzante Verdejo RUEDA	14,00€

ROSADOS

PARAGOCE	CIGALES	14,00€
SALVUEROS	CIGALES	14,00€

TINTOS D.O RIBERA DEL DUERO

PARAGOCE	Tempranillo Roble	16,00€
MALACUERA	Tempranillo Roble	16,00€
FEDERICO	Tempranillo Roble	16,00€
HITO	Tempranillo 8 meses barrica	18,00€
PINNA FIDELIS	Tinta del País Crianza	24,00€
LLEIROSO	Tempranillo Crianza	25,00€
CEPA 21	Tempranillo Crianza	25,00€
CRUZ DE ALBA	Tempranillo Crianza	25,00€
MALABRIGO	Tempranillo Reserva	39,00€

OTRAS DENOMINACIONES

PIEDRA ROBLE	Tinta de Toro y Garnacha TORO	15,00€
PIEDRA CRIANZA	Tinta de Toro y Garnacha TORO	19,00€
RAMÓN BILBAO	Crianza RIOJA	19,00€
MUSEUM	Tinto Reserva CIGALES	21,00€

CAVA Y ESPUMOSOS		16,00€
------------------	--	--------

Postres



Tarta de queso



Hecha al horno con queso curado de oveja

6,50€

Brownie



Delicioso brownie de nuez acompañado de helado de leche merengada

6€



Torrija brioche

Caramelizada con helado de Panna Cotta

6,50€



Copa de helado

Con dos bolas de helado al gusto, nata montada, barquillo y bombón de chocolate

5,50€



Coulant de chocolate

Con frutas del bosque

6€



Cafés de verano

También descafeinados



ATARDECER: café, el licor español más vendido en el mundo y helado de Panna Cotta

4,50€

OCASO: café, leche condensada, ron Legendario, helado de chocolate



4,80€

CREPÚSCULO: café, Bayleis, helado de leche merengada y nata



5,30€



www.nuevachoza.es



GIN TONIC

Mediterranean Lovers

LARIOS 12 GIN, GROSELLA, 7,50 €
TWIST DE NARANJA
TONIC WATER

Exotic Dream 7,50 €

GIN XORIGUER, TWIST DE LIMÓN
HIERBA BUENA, YUZU TONIC WATER

Bohemian Moment 7,50 €

SEAGRAM'S GIN, FRESA NATURAL
BERRY TONIC WATER

Blue Sensation 8,50 €

BOMBAY SAPPHIRE AROMATIZADA CON
TRES CÍTRICOS, TÓNICA PREMIUM

Black Delirium 8,50 €

BULLDOG GIN, REGALIZ Y TU
TONIC WATER FAVORITA

CÓCTELES

MOJITO	7,00 €
CAIPIRIÑA	7,00 €
POMADA	7,00 €
GINPIRIÑA	7,00 €
PIÑA COLADA	8,00 €
CÓCTEL SIN ALCOHOL desde	6,00 €

Servicio de mesa en terraza, suplemento 0,30 €



www.nuevachoza.es



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

FICHA DE ALÉRGENOS



Rev. 1
07/09/2022

PRODUCTO/ALÉRGENO (X: contiene, O: trazas)	Cereales con gluten	Crustáceo	Huevo	Pescado	Cacahuete	Leche	Apio	Mostaza	Sulfitos	Sésamo	Molusco	Soja	frutos cáscara	Altramucos
ENTRANTES-PRIMEROS														
Cecina de vaca														
Jamón ibérico														
Queso de oveja						X								
Carpaccio													X (piñón)	
Croquetas de jamón	X	O	X	O		X	O		O		O	O		
Croquetas de boletus	X	O	O	O		X	O		O		O	X		
Croquetas de chipirón	X					X					X	X		
Timbal parmentier			X	X				X						
Ensalada mixta			X	X					X					
Ensalada de queso feta y nueces						X		X	X	X			X (nuez)	
Espárragos con mozzarella y beicon						X			X					
Milhojas tomate y queso						X								
Tartaleta de pera, queso azul, piñones y miel	X		X			X							X (piñón)	
Espaguetis con mejillones y gambas	X	X				X					X			
PESCADOS														
Merluza marinera				X										
Bacalao con calabacín y salsa agri dulce tomate				X				X						
Rape empiñonado con almejas y gambas		X		X							X		X (piñón)	
CARNES														
Entrecot														
Solomillo, boletus y trigueros														
Rabo de ternera al vino									X					
Hamburguesa campera	X								O	X				



SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

FICHA DE ALÉRGENOS



Rev. 1
07/09/2022

PRODUCTO/ALÉRGENO (X: contiene, O: trazas)	Cereales con gluten	Crustáceo	Huevo	Pescado	Cacahuete	Leche	Apio	Mostaza	Sulfitos	Sésamo	Molusco	Soja	frutos cáscara	Altramuzes
POSTRES														
Tarta queso			X			X						X	X	
Torrija con helado nata	X		X			X							O	
Coulán con frutos del bosque	X		X			X								
Brownie con helado y nueces			X			X						O	X (nuez)	
Copa chocolate, helado y baileys	X					X				O		X	O	
Natillas	O		O			X						O	O	
Arroz con leche						X								
MENÚ														
Ensalada tomate, ventresca y pimiento				X					X					
Mejillones con tartar		X							X					
Hojaldre calabacín con queso	X		X			X								
Lasaña verduras y morcilla	X												X (piñón)	
Espaguetis con sepia	X										X			
Salmón con crema puerros				X		x								
Bacalao riojana				X										
Solomillo a la pimienta						X								
Carrilleras al vino									X					
MENÚ INFANTIL														
Macarrones con tomate y queso	X		O			X								
Filete empanado	X		X											
RACIONES														
Surtido ibéricos						X								
Tabla quesos	X					X								
Calamares romana	X										X			
Morcilla													X (piñón)	
Tortilla patata			X											