



Come y bebe que la vida es breve

LOS CLÁSICOS

- Croquetas líquidas de jamón ibérico 10,90
 Ensaladilla de langostinos con espuma de carabineros 9,90
 Gilda de anchoa o de boquerón 1,90
 Boquerones en vinagre 7,50
 Tosta de sardina ahumada con tomate 3,50 pz
 Plato de paleta ibérica, pan con tomate 13,90
 Cecina de buey auténtico curada 18 meses con almendras fritas 13,90
 Tabla de quesos curados con membrillo,
 nueces caramelizadas y tostas 13,90
 Queso stilton con membrillo, nueces caramelizadas y tostas 12,50
 Patatas con auténtica salsa brava y alioli 7,50
 Tortilla de patata al momento poco hecha 6,90
 También con sobrasada o trufa negra de Soria 7,90/9,90

DE LA HUERTA CON ALGO MÁS

- Ensalada de tomate ibérico con vinagreta de gilda 12,50
 También con burrata de búfala trufada 15
 Ensalada de ventresca de bonito del norte con tomate ibérico,
 encurtidos y cebolleta 13,90
 Salmorejo cordobés con queso de cabra y jamón ibérico 8,50
 Pimientos auténticos de Padrón 7,90
 Flores de alcachofas a la plancha con sal maldon 12,90
 También con jamón ibérico 14,90
 Chips de berenjenas de Almería con auténtica miel de caña de
 convento 7,90



NUESTRAS LATAS DESDE GALICIA

- Ventresca de bonito del norte con tomate ibérico,
 encurtidos y cebolleta 13,90
 Mejillones selección con emulsión de su escabeche 6,90
 Zamburiñas en salsa de vieira 6,90

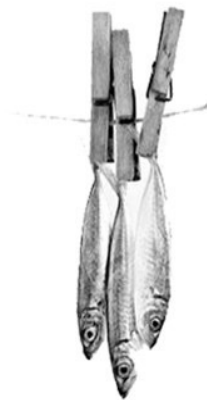
En caso de tener alguna alergia o intolerancia, por favor comuníquelo antes de pedir.

Disponemos de carta de alérgenos.

Solo utilizamos huevos ecológicos de una granja gallega.

DEL MAR

- Rabas de calamar en panko 8,50
Boquerones fritos a la andaluza 8,90
Salmón semi marinado en remolacha,
soja y emulsión de wasabi 13,50
Dados de atún yellowfinn crudos con piñones y
salsas asiáticas 16,50
Huevos rotos con gambón 13,50
Chipirones en su tinta receta de Piedi con arroz blanco 19,50
Bacalao confitado al pilpil con panaderas 16,90

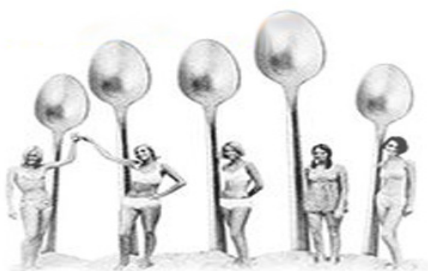


DEL CAMPO

- Torreznos D.O. Soria con tom yam kun 8,90
Baos de costilla con hoisin/miel, shisho y cebolla roja encurtida 2pz. 8,50
Las albóndigas de mi abuela con patatas fritas dado y arroz blanco 12,90
Roastbeef poco hecho de vaca vieja madurada con setas chinas y adámame 15,90
Dados de solomillo de cebón con salsa de ajo al limón y patatas fritas dado 19,90
Entrecote de vaca madurada con patatas fritas y pimientos de Padrón 23,90
Medio pato asado deshuesado con raíz de hinojo caramelizado,
mousse de batata y salsa de oporto, para 2 personas 24,90
Cachopo XXL asturiano con patatas fritas para compartir 27,90
Chuleton de 1 kg de vaca vieja nacional seleccionada, con maduración de mas de
40 días, patatas fritas y pimientos de padrón, para compartir 59,90

CASQUERÍA

- Mollejas tiernas de ternera al ajillo o con sal
maldon 12,90
Oreja adobada plancha con salsa brava 7,50
Callos a la madrileña 15



GUARNICIONES

- Mézclum de lechugas 4
Patatas panaderas 4
Parmentier trufada 5
Patatas fritas 4

Pan y servicio 1,90.-

Los precios en terraza se incrementarán un 10%.

Disponemos de gafas graduadas en el caso de que se le hayan olvidado, previamente desinfectadas.

CARTA DE VINOS

TINTOS

D.O. CA. RIOJA

OINOS MAGNUM CRIANZA	(100% Tempranillo)	30,00 €
OINOS CRIANZA	(100% Tempranillo)	17,00 €
VIÑA ARDANZA RESERVA	(80% Tempranillo y 20% Garnacha)	25,00 €
MARTELO	(Tempranillo, Mazuelo, Garnacha y Viura)	27,00 €

D.O. EL BIERZO

LOSADA	(Mencía)	19,00 €
--------	----------	---------

D.O. RIBERA DEL DUERO

PRADOREY FINCA VALDELAYEGUA MAGNUM	(Tinta fina, Cabernet Sauvignon y Merlot)	34,00 €
PRADOREY FINCA VALDELAYEGUA	(Tinta fina, Cabernet Sauvignon y Merlot)	19,00 €
ADARO CRIANZA	(100% Tempranillo)	28,00 €
LA CELESTINA CRIANZA	(100% Tempranillo)	21,00 €
FINCA RESALSO	(Tinto Fino)	19,90 €
EMILIO MORO	(Tinto Fino)	29,00 €
MALLEOULUS	(100% Tempranillo)	39,00 €

GRANDES TINTOS SIN D.O.

V.T CASTILLA

VENTA LA OSSA SYRAH	(100% Syrah)	19,90 €
---------------------	--------------	---------

SELECCIÓN DE VINOS POR COPAS

BLANCOS

D.O. RÍAS BAIXAS

VALMIÑOR	(Albariño)	2,90 €
----------	------------	--------

D.O. RUEDA

CABALLERO DE OLMEDO	(Verdejo y Viura)	2,50 €
---------------------	-------------------	--------

TINTOS

D.O. CA. RIOJA

OINOS CRIANZA	(100% Tempranillo)	2,80 €
---------------	--------------------	--------

D.O. RIBERA DEL DUERO

PRADOREY FINCA VALDELAYEGUA	(Tinta fina, Cabernet Sauvignon y Merlot)	3,00 €
-----------------------------	---	--------

ESPUMOSOS

D.O. CHAMPAGNE

POL COCHET BRUT NATURE	(Pinot Noir y Chardonay)	35,00 €
POL COCHET BRUT BLANC DE BLANCS	(Chardonay)	39,00 €

BLANCOS

D.O. RÍAS BAIXAS

VALMIÑOR	(Albariño)	19,00 €
----------	------------	---------

D.O. BIERZO

LOSADA	(100% Godello)	19,00 €
--------	----------------	---------

D.O. RUEDA

CABALLERO DE OLMEDO	(Verdejo y Viura)	14,00 €
---------------------	-------------------	---------

MARQUES DE CACERES	(100% Verdejo)	17,00 €
--------------------	----------------	---------

D.O. MADRID

CLUM	(Malvar y Sauvignon Blanc)	17,00 €
------	----------------------------	---------



POSTRES

Tarta de queso homenaje a La Viña
de San Sebastián 7

Coulant de chocolate con helado de turrón
y salsa de frambuesa 7

Tarta arabe con sopa caliente
de choco/coco 7

Croquetas de chocolate 1,90 pz

Crema de yogur griego con crumble
y frutos rojos 5,50

Helados, pregunten por nuestros sabores 5,50

Queso Stilton, con membrillo
Nueces caramelizadas y tostas 12,50

Tabla de quesos curados con membrillo
Nueces caramelizadas y tostas 13,90



Los precios en terraza se incrementaran un 10%