

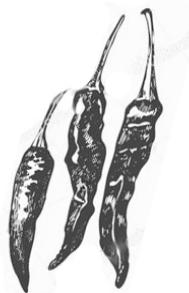
## LOS CLÁSICOS



- Croquetas líquidas de jamón ibérico 10,90
- Tosta de sardina ahumada con tomate 3,50
- Gilda de anchoa o de boquerón 1,90
- Boquerones en vinagre 7,50
- Plato de paleta ibérica, pan con tomate 12,90
- Cecina de buey auténtico con almendras fritas 12,90
- Tabla de quesos curados con membrillo, nueces caramelizadas y tostas 13,90
- Queso stilton con membrillo, nueces caramelizadas y tostas 12
- Ensaladilla de langostinos con espuma de carabineros 9,90
- Salmón semi marinado en remolacha, soja y emulsión de wasabi 13
- Patatas con auténtica salsa brava y alioli 6,50
- Tortilla de patata al momento poco hecha 6
- También con sobrasada o con trufa negra de Soria. 7,90/9,90
- Rabas de calamar en panko 8,50
- Boquerones fritos a la andaluza 8,90
- Torreznos D.O. Soria con tom yam kun 8,90

## DE LA HUERTA CON ALGO MÁS

- Ensalada de tomates ibéricos con vinagreta de gilda 12
- También con burrata de búfala trufada 15
- Ensalada de ventresca de bonito del norte con encurtidos y cebolleta 12,90
- Gazpacho tradicional con su guarnición 7,50
- Salmorejo cordobés con queso de cabra y jamón ibérico 8
- Pimientos de Padrón 5,90
- Flores de alcachofas con sal maldon 10,90
- También con jamón ibérico 12,90
- Chips de berenjena con auténtica miel de caña de convento 6

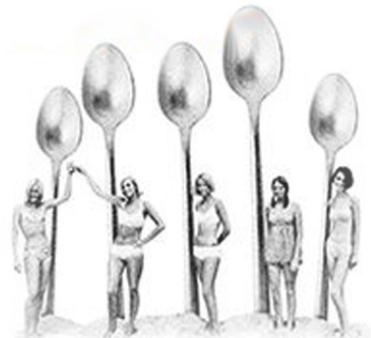


## ENTRANTES

- Dados de solomillo de cebón con salsa de ajo al limón y patatas fritas dado 16,90
- Entrecote de carne madurada con patatas fritas y pimientos de Padrón 19,90
- Cachopo XXL asturiano con patatas fritas para compartir 27,90

## NUESTRAS LATAS DESDE GALICIA

- Ventresca de bonito del norte con tomate, encurtidos y cebolleta 12,90
- Mejillones en escabeche 4,50
- Berberechos al natural 12,90
- Navajas al natural 7,50
- Zamburiñas en salsa de vieira 6,80



**Los precios en terraza se incrementaran un 10%**  
**En caso de tener alguna alergia o intolerancia, por favor comuníquelo antes de pedir.**  
*Disponemos de carta de alérgenos.*

## TINTOS

### D.O. CA. RIOJA

FINCA SAN MARTIN MAGNUM	(100% Tempranillo)	30,00 €
FINCA SAN MARTIN	(100% Tempranillo)	17,00 €
VIÑA ARDANZA 2009 o 2005	(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 €
LA CELESTINA CRIANZA	(100% Tempranillo)	21,00 €
FINCA RESALSO	(Tinto Fino)	19,90 €
EMILIO MORO	(Tinto Fino)	29,00 €

## GRANDES TINTOS SIN D.O.

### V.T. CASTILLA

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

## SELECCIÓN DE VINOS RECOMENDADOS POR COPAS

### BLANCOS

#### D.O. RÍAS BAIXAS

LAGAR DE CERVERA	(Albariño)	2,90 €
------------------	------------	--------

#### D.O. RUEDA

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

### TINTOS

#### D.O. CA. RIOJA

FINCA SAN MARTIN	(100% tempranillo)	2,80 €
------------------	--------------------	--------

#### D.O. RIBERA DEL DUERO

PRADOREY FINCA VALDELAYEGÜA	(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

LAGAR DE CERVERA	(Albariño)	18,00 €
------------------	------------	---------

#### D.O. BIERZO

LOSADA	(100% Godello)	18,00 €
--------	----------------	---------

#### D.O. RUEDA

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

CARRASVIÑA	(Verdejo)	17,00 €
------------	-----------	---------

CARRASVIÑA FERMENTADO EN BARRICA	(Verdejo)	19,00 €
----------------------------------	-----------	---------

MANIA	(100% Sauvignon Blanc)	17,00 €
-------	------------------------	---------