



ABRIENDO BOCA

JAMÓN IBÉRICO (D.O. GUIJUELO)	(90GRS) 18.00€
LOMITO IBÉRICO (D.O. GUIJUELO)	(90GRS) 18.00€
QUESO VIEJO (D.O. ZAMORA)	(100GRS) 18.00€
SURTIDO IBÉRICO (LOMITO, JAMÓN Y QUESO)	(180GRS) 21.50€
RULÓN DE CABRA CON CONFITURA DE GUINDAS	11.25€
CHAMPIÑONES CON GULAS AL AJILLO	10.25€
TAQUITOS DE MERO AL LIMÓN	12.00€
CORAZONES DE ALCACHOFAS EN CAMISADAS CON JAMÓN (6 UDS)	12.20€
CROQUETAS CASERAS DE GAMBAS	9.00€
CROQUETAS DE BOLETUS	9.00€
CROQUETAS DE ROQUEFORT Y NUECES	9.00€
SURTIDO DE CROQUETAS	9.00€
PATATAS BRAVAS	9.50€
TIRAS DE POLLO AL CURRY ROJO Y MAHONESA DE SOJA	12.00€
TALEGUILLAS DE QUESO Y GAMBAS (8 UDS)	13.20€
GYOZAS JAPONESAS (8 UDS)	12.00€
PINTXOS LANGOSTINOS (6 UDS)	14.25€

ALGO FRESQUITO

ENSALADILLA RUSA	9.00€
SALPICÓN DE MARISCO	9.00€
PATATAS ALIOLI	9.00€
SALMOREJO CORDOBÉS	11.00€
ENSALADA TROPICAL (AGUACATE, LANGOSTINOS, PIÑA, S. AMERICANA)	8.50€
BOQUERONES EN VINAGRE	9.00€
CEVICHE DE AGUACATE CON PULPO	12.50€

ALGO CALENTITO *Del fuego a su mesa*

ARROZ NEGRO CON POLLO AL CURRY	11.50€
ARROZ NEGRO CON ALIOLI	10.00€
CANELÓN DE CARRILLADA (2 UDS)	12.20€
CARRILLADA IBÉRICA PX (AL PEDRO XIMÉNEZ)	13.00€
PISTO MANCHEGO CON HUEVO DE CODORNIZ	9.00€
RISOTO DE BOLETUS	12.50€

NO HAY PAN

que por bien no venga

PAN CON JAMÓN Y SALMOREJO	11.50€
PAN DE PISTO MANCHEGO Y HUEVO DE CODORNIZ	11.50€
PAN DE MOUSSE DE PATO Y CONFITURAS DE GUINDAS	12.00€
PAN DE GULAS AL AJILLO Y ALIOLI GRATINADO	12.00€
PAN DE JAMÓN, SALMOREJO Y HUEVO DE CODORNIZ	12.00€
TOSTA DE MORCILLA CON CONFITURA DE TOMATE Y H. DE CODORNIZ (3 UDS)	15.50€
PAN BAO CON CARNE IBÉRICA Y HUEVOS DE CODORNIZ (3 UDS)	15.30€
SARDINAS ANCHOADAS CON AGUACATE (6 UDS)	13.50€

LOS PLATOS MÁS DUNAS

TARTAR DE ATÚN CON WAKAME	12.00€
MERLUZA CON GULAS AL AJILLO Y ALIOLI DE TINTA DE CALAMAR	12.00€
TAQUITOS DE MERLUZA CON MAHONESA DE CÍTRICOS	11.50€
SOLOMILLO DE ATÚN CON TALLARINES	15.00€
TACO DE ATÚN SOBRE PESTO DE TOMATE, ALBAHACA Y YEMA	18.50€
MINIBURGUER DE LANGOSTINOS (3 UDS)	16.50€
MINIBURGUER DE TERNERA (3 UDS)	16.50€

PARA LOS MÁS CARNÍVOROS

SOLOMILLO AL WHISKY, PX O ROQUEFORT	12.00€
CHORIZO CRIOLLO (4 UDS)	14.00€
LAGARTO IBÉRICO (D.O. GUIJUELO)	12.50€
PRESA IBÉRICA (D.O. GUIJUELO)	19.90€
ENTRECOT DE TERNERA DE NACIONAL + 400GRS APROX.	24.00€
TIMBAL DE NOVILLO CON MUSE DE PATO Y QUESO DE CABRA (300GRS)	14.50€
MILHOJA SOLOMILLO A LA MOSTAZA Y MIEL	12.50€

VARIOS

SURTIDO DE PAN Y PICOS (X PERSONA)	0.90€
OLIVAS SEVILLANAS	1.50€

Normativa europea 1169/2011 e información al consumidor



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Moluscos



Altramuses



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos

CONSULTE A NUESTRO PERSONAL SOBRE POSIBLES ALÉRGICOS



NUESTRA BODEGA

Vinos Blancos

<u>D.O. RUEDA</u>	COPA	BOTELLA
ALBERTOSANZ	2.50€	15.00€
CASTILLODEMIRAFLORES	3.00€	18.00€
<u>CÁDIZ</u>		
CASTILLODESANDIEGO	2.50€	15.00€
<u>LOGROÑO</u>		
QUINTO PINO	2.50€	15.00€
<u>CIUDADREAL</u>		
LAMONA	2.50€	15.00€

Vinos Rosados

<u>D.O. SOMONTANO</u>		
ALQUÉZAR		15.00€
<u>ITALIA</u>		
LAMBRUSCO VIÑA EMILIA		15.00€

Cavas

<u>EXTREMADURA</u>		
VIÑA NÉBULA BRUT NATURE		18.00€

Vinos Tintos

<u>D.O. RIOJA</u>		
AZPILICUETA CRIANZA	3.50€	19.50€
FINCA BESAYA CRIANZA	2.95€	17.50€
RAMÓN BILBAO		21.50€
<u>D.O. RIVERA DEL DUERO</u>		
CASTILLALTA CRIANZA	2.95€	17.50€
VALDELAYEGUA	3.50€	19.50€
CELESTE ROBLE		19.50€
<u>CÁDIZ</u>		
QUADIS	3.50€	20.50€



Las Duras