

PARA EMPEZAR.....

1/2 Ración

⊗ Tomate de temporada, cebolleta y ventresca	8,00 €	14,00 €
Foie con tostaditas al humo de roble	9,00 €	16,00 €
Cecina con salmorejo y helado de aceite picual	10,00 €	17,00 €
⊗ Anchoas artesanas de Santoña (4/8 uds)	9,00 €	18,00 €
Ensalada de bogavante con aguacate y salmorejo		18,00 €
⊗ Ceviche de gamba blanca y langostinos	13,00 €	19,00 €
⊗ Jamón de bellota D.O. Extremadura	15,00 €	22,00 €

CROQUETEANDO.....

Croquetas de jamón con mahonesa de piquillos (4/8 uds)	7,00 €	14,00 €
Croquetas de ají de gallina (4/8 uds)	7,00 €	14,00 €
Croquetas de gamba roja con crema marinera (4/8 uds)	7,00 €	14,00 €

PICA PICA CALIENTE.....

⊗ Huevos de corral con aceite de trufa y patata paja	5,50 €	10,00 €
Alcachofas crujientes con mojo picón (2/4 uds)	7,00 €	14,00 €
Mollejas de lechazo a la pimienta con helado de mostaza	10,00 €	16,00 €
Falsa lasaña de berenjenas con puerros y langostinos	10,00 €	16,00 €
⊗ Chipirones braseados con sobrasada (4/8 uds)	8,80 €	17,60 €
Tenderete de calamar frito con mahonesas cítrica y kimuchi	13,00 €	19,00 €
Langostinos troceados y cremosos con salsa japonesa	13,00 €	19,00 €
⊗ Zamburiñas con salsa de ajo negro (4/8 uds)	12,00 €	20,00 €
⊗ Pulpo con calabacín al humo de haya y guacamole	13,00 €	21,00 €

NOS VAMOS CON JOSELITO

1/2 Ración

Solomillo ibérico de bellota con salsa de pimienta verde	13,00 €	20,00 €
⊗ Coppa (presa curada) con taquitos de queso y helado de vino tinto		17,00 €
⊗ Tartar de lomo de bellota	13,00 €	20,00 €

⊗ Productos sin gluten

<i>PARA LOS ARROCEROS.....</i>	1/2 Ración	
⊗ Arroz negro con chipirones de anzuelo y alioli *		16,00 €
⊗ Arroz señorito de pescado y marisco con fumet de galeras *		16,00 €
⊗ Arroz con carabineros y alcachofas *		22,00 €
⊗ Arroz meloso con pulpo y carabineros *		22,00 €
* Precio por persona, mínimo 2 personas. Preparación 25 minutos		
Falso risotto de boletus con queso idiazabal	10,00 €	16,00 €

NOS VAMOS DE ATÚN SALVAJE " PETACA CHICO".....

⊗ Ceviche de atún rojo	13,00 €	20,00 €
Tataki de atún rojo con caramelo de soja	13,00 €	20,00 €
Tartar de atún rojo con tostaditas de carbón activado	13,00 €	20,00 €
Atún rojo con cúrcuma y huevo crocanti	14,50 €	22,00 €
Atún rojo braseado con fideos de arroz	14,50 €	22,00 €

DEL MAR A LA COCINA.....

Calamar braseado con risotto negro	14,50 €	22,00 €
Lubina braseada con salsa de ostras	14,50 €	22,00 €
⊗ Bacalao con revolconas de calabaza al ajillo	14,50 €	22,00 €
⊗ Lubina a la sal y aceite con salsa tártara	Minimo 2 personas	46,00 €

DE LA MONTAÑA A LA COCINA.....

Hamburguesa Wellington con queso fresco		15,00 €
Tataki de solomillo de vaca con sal negra y ajoblanco	13,00 €	21,00 €
⊗ Lingote de entrecot con tuétano gratinado	14,50 €	23,00 €
⊗ Solomillo de vaca (opcional al humo de roble)	14,50 €	23,00 €
Steak Tartar al gusto		25,00 €
⊗ Solomillo de vaca a la sal con finas hierbas (2 personas)		45,00 €

⊗ Productos sin gluten

**Consultar con la sala alergias e intolerancias

POSTRES

Bomba de chocolate: rellena de piña y helado de limón	8,50 €
Mortero de almendras, crema de queso y helado de maracuyá	7,00 €
Milhojas de crema y nata con frutas	7,00 €
Tarta de zanahoria	6,50 €
Tarta de manzana: con helado de vainilla	6,00 €
Tarta de queso: con helado de yogur y frutos rojos	6,00 €
Helado de galleta: con cigarrillo ruso	5,00 €
Especial niños: Helado de fresa, chocolate o vainilla	3,00 €

RON RESERVA

Pampero aniversario	9,00 €
Matusalem 15 años Cuba	10,00 €
Diplomático (Venezuela)	10,00 €
Zacapa centenario 23	12,00 €

GINEBRAS PREMIUM

Larios 12	6,50 €
Wint	8,00 €
Martin Miller	8,00 €
Nº 0	8,00 €
Hendrick's	8,00 €
Monti	8,50 €
Puerto de Indias	9,00 €
Nordés	9,00 €
Tanqueray Ten	9,50 €
Citadelle	9,50 €
Brockman's	10,00 €

WHISKY RESERVA

Macallan's (Malta)	10,00 €
Glenrothers (Malta)	11,00 €
Nikka Blended	10,00 €

ESPUMOSOS

A.O.C. CHAMPAGNE

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 54,90€

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Crianza de 36 meses en rima.

Bollinger Special Cuvée 59,00€

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Crianza de 36 meses antes de su degüelle.

D.O. CAVA

Familia Oliveda Brut Nature Reserva 17,50€

Macabeo, Xarel.lo.

Crianza de 18 meses en rima.

CONCA DEL RIU ANOIA

Raventós i Blanc "de Nit" Brut Rosé 24,90€

Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Monastrell.

Crianza de 18 meses en rima.

Raventós i Blanc "De La Finca" Brut Gran Reserva 26,90€

Xarel.lo, Macabeo, Parellada.

Crianza de 36 meses en rima.

D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza Chardonnay 18,90€
Chardonnay.

D.O. RÍAS BAIXAS

Genio y Figura 16,00€
Albariño.
Crianza de 4 meses sobre lías.

Terras Gauda 21,90€
Albariño, Caiño y Loureiro.

Pazo Señorans 21,90€
Albariño.
Crianza de 6 meses sobre lías.

Pazo de San Mauro 21,90€
Albariño.
Crianza de 6 meses sobre lías.

D.O. RUEDA

Cantarranas Verdejo 12,50€
Verdejo.

Cuarenta Vendimias 16,50€
Verdejo, crianza sobre lías

Cuarenta Vendimias Cuvée 19,50€
Verdejo, crianza sobre lías

D.O. NAVARRA

Blanco roto Semidulce 13,50€
Syrah, muscat blanc

D.O. VALDEORRAS

Brezo 19,90€
Godello.

A Coroa 21,90€
Godello.
Crianza de 6 meses sobre lías.

Valdesil 21,90€
Godello.

VINO VARIETAL (Extremadura)

Habla de ti 18,90€
Sauvignon Blanc.
Crianza de 3 meses sobre lías en depósito.

VINO RIBEIRO (Extremadura)

Saramusa 18,90€
Treixadura 100%.

D.O. RIOJA

Larrosa (Izadi) Rosado 15,90€

Tempranillo.

Crianza sobre lías durante un mes.

D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero Rosado 13,00€

Merlot, Tempranill

D.O. SOMONTANO

Enate Cabernet-Merlot	16,00€
Cabernet Sauvignon, Merlot. Crianza de 6 meses en barrica.	

D.O. TERRA ALTA

Lafou. El Sender	19,90€
Garnacha, Syrah y Morenillo. Crianza de 6 meses en barrica.	

D.O. TORO

Flor de Vetus	17,00€
Tinta de Toro. Crianza de 9 meses en barrica.	

Almirez	29,90€
Tinta de Toro. Crianza de 14 meses en barrica.	

Pintia	44,90€
Tinta de Toro. Crianza de 12 meses en barrica.	

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Mauro	38,90€
Tempranillo, Syrah. Crianza de 15 meses en barrica.	

V.T. EXTREMADURA

Habla del Silencio... (50cl)	16,00€
---	--------

Habla del Silencio... (75cl)	19,00€
---	--------

Habla del Silencio... (150cl)	38,00€
--	--------

Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc.
Crianza de 6 meses en barrica.

TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

Hito	18,90€
Tempranillo. Crianza de 8 meses en bodega.	
Pruno	19,50€
Tempranillo, Cabernet Sauvignon. Crianza de 12 meses en bodega.	
Camino Soria Crianza	19,90€
Tempranillo. Crianza 12 meses en bodega.	
Conde de San Cristóbal	20,90€
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot. Crianza de 10 a 14 meses en bodega.	
Emilio Moro (50cl)	17,50€
Emilio Moro (75cl)	25,90€
Emilio Moro (150cl)	49,90€
Tinto Fino. Crianza de 12 meses en bodega.	
Silvanus	29,90€
Tempranillo. Crianza de 12 meses en bodega.	
Pago de Carraovejas	40,90€
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot. Crianza de 12 meses en bodega.	
Psi (Pingus)	46,00€
Tempranillo.	

¡NOS VAMOS A ROA!

D.O. RIBERA DEL DUERO

López Cristóbal Roble 18,00€

López Cristóbal Roble (150cl) 36,00€

Tinta del País, Merlot.

Crianza de 3 meses en barrica.

López Cristóbal Crianza 23,00€

Tinta del País, Merlot.

Crianza de 12 meses en barrica.

Bagus 37,90€

Tinta del País.

Crianza de 14 meses en barrica y 18 meses botella.

López Cristóbal Selección 2011 44,00€

Tinta del País.

Crianza de 15 meses en barrica

D.O.Ca. RIOJA

Sierra Cantabria Crianza	18,90€
Tempranillo. Crianza de 14 meses en barrica.	
Izadi Crianza (37,5cl)	11,90€
Izadi Crianza (75cl)	19,50€
..	
Izadi Crianza (150cl)	38,50€
Tempranillo. Crianza de 14 meses en barrica.	
Cerro Añón Crianza	19,00€
Graciano, Mazuelo. Crianza de 12 a 14 meses en barrica.	
La Montesa Crianza	19,90€
Garnacha, Tempranillo. Crianza de 12 meses en barrica.	
Ramón Bilbao Crianza	19,90€
Garnacha, Tempranillo. Crianza de 12 meses en barrica.	
Marqués de Vargas Reserva	26,00€
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha. Crianza de 20 meses en barrica.	
Remelluri Reserva	27,90€
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha. Crianza de 16 meses en barrica.	