

PARA EMPEZAR.....

1/2 Ración

Foie con tostaditas al humo de roble y mermelada de higos	9,00 €	18,00 €
Cecina con salmorejo y helado de aceite picual	10,00 €	17,00 €
⊗ Anchoas artesanas de Santoña		18,00 €
Ensalada de bogavante con aguacate y salmorejo		18,00 €
⊗ Ceviche de gamba blanca y langostinos	13,00 €	19,00 €

PICA PICA CALIENTE.....

⊗ Huevos de corral con aceite de trufa y patata paja	7,50 €	13,50 €
Croquetas de jamón y pollo con mahonesa de piquillos (4/8 uds)	8,00 €	16,00 €
Croquetas de cecina con mahonesa kimuchi (4/8 uds)	8,00 €	16,00 €
Torreznos con guacamole	8,00 €	16,00 €
Falsa lasaña de berenjenas con puerros y langostinos	9,00 €	18,00 €
⊗ Chipirones braseados con sobrasada (4/8 uds)	9,00 €	18,00 €
Mollejas de cabrito con salsa de pimienta y helado de mostaza	10,00 €	16,00 €
⊗ Gamba blanca (a la parrilla o cocida) (4/8 uds)	10,40 €	20,80 €
⊗ Zamburiñas con salsa de ajo negro (4/8 uds)	11,20 €	22,40 €
Langostinos troceados y cremosos con salsa japonesa	13,00 €	19,00 €
Tenderete de calamar frito con mahonesas cítrica y kimuchi	13,00 €	20,00 €
⊗ Pata de pulpo con crema de patata colorá		22,00 €

PLATOS DE LA HUERTA.....

Alcachofas crujientes con mojo picón (2/4 uds)	7,60 €	15,20 €
⊗ Tomate de temporada con lágrimas de pimiento y ventresca	9,00 €	15,00 €
Falso risotto de boletus con queso Idiazabal	10,00 €	16,00 €

UN POCO DE JAPO.....

Gyoza de pato con boletus (4/8 uds)	8,00 €	16,00 €
Gyoza de langostino con chive y huevo (4/8 uds)	8,00 €	16,00 €
Tataki de atún rojo con caramelo de soja	14,00 €	20,00 €
Tartar de atún rojo con tostaditas de carbón activado	14,00 €	20,00 €

⊗ Productos sin gluten

** Consultar con la sala alergias e intolerancias

PARA LOS ARROCEROS.....

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 de solomillo ibérico con alcachofas y trigueros *	20,00 €
⊗ Arroz con pulpo y carabinero*	24,00 €

* Precio por persona, mínimo 2 personas. Preparación 25 minutos

DEL MAR A LA COCINA.....

Atún rojo con cúrcuma y huevo crocanti	14,50 €	22,00 €
Atún rojo braseado con fideos de arroz	14,50 €	22,00 €
Calamar braseado con risotto negro	14,50 €	22,00 €
Lubina braseada con salsa de ostras	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 €
Solomillo ibérico con salsa pimienta verde	14,00 €	20,00 €
Tataki de solomillo de vaca con sal negra y ajoblanco	14,00 €	22,00 €
⊗ 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)		48,00 €

⊗ 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 €
Tarta de zanahoria con helado de nata	6,50 €
Milhojas rota con crema inglesa y crema de queso	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	4,00 €

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

58,00 €

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.
Crianza de 36 meses en rima.

Bollinger Special Cuvée

62,00 €

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.
Crianza de 36 meses antes de su degüelle.

Ayala Brut Majeur

48,00 €

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.
Elaborado por Caroline Latrive

D.O. CAVA

Familia Oliveda Brut Nature Reserva

20,50 €

Macabeo, Xarel.lo.
Crianza de 18 meses en rima.

CONCA DEL RIU ANOIA

Raventós i Blanc "de Nit" Brut Rosé

26,50 €

Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Monastrell.
Crianza de 18 meses en rima.

Raventós i Blanc "De La Finca" Brut Gran Reserva

30,50 €

Xarel.lo, Macabeo, Parellada.
Crianza de 36 meses en rima.

BLANCOS

D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza Chardonnay
Chardonnay.

21,50 €

D.O. RÍAS BAIXAS

Genio y Figura

Albariño.
Crianza de 4 meses sobre lías.

19,50 €

Chan de rosas

Albariño.
Crianza de 6 meses sobre lías.

19,50 €

Terras Gauda

Albariño, Caiño y Loureiro.

21,90 €

Pazo de San Mauro

Albariño.
Crianza de 6 meses sobre lías.

26,30 €

D.O. RUEDA

Cantarranas Verdejo

Verdejo.

13,90 €

Cuarenta Vendimias

Verdejo, crianza sobre lías

16,50 €

Cuarenta Vendimias Cuvée

Verdejo, saugvignon blanc crianza sobre lías

22,50 €

D.O. NAVARRA

Blanco roto Semidulce

Syrah, muscat blanc

13,50 €

BLANCOS

D.O. VALDEORRAS

A Coroa

Godello.

Crianza de 6 meses sobre lías.

23,90 €

Valdesil

Godello.

24,90 €

VINO VARIETAL (Extremadura)

Habla de ti

Sauvignon Blanc.

Crianza de 3 meses sobre lías en depósito.

21,90 €

ROSADOS

D.O. RIOJA

Larrosa (Izadi) Rosado

Tempranillo.

Crianza sobre lías durante un mes.

16,90 €

D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero Rosado

Merlot, Tempranillo

14,00 €

TINTOS

D.O. SOMONTANO

Enate Cabernet-Merlot

Cabernet Sauvignon, Merlot.
6 meses en barrica.

18,00 €

D.O. TORO

Flor de Vetus

Tinta de Toro.
9 meses en barrica.

19,50 €

Almirez

Tinta de Toro.
14 meses en barrica.

29,90 €

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Mauro

Tempranillo, Syrah.
15 meses en barrica.

43,50 €

V.T. EXTREMADURA

Habla del Silencio... (75cl)

21,50 €

Habla del Silencio... (150cl)

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

38,00 €

TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

Hito Tempranillo. 8 meses en bodega.	21,50 €
Camino Soria Crianza Tempranillo. 12 meses en bodega.	21,90 €
Pruno Tempranillo, Cabernet Sauvignon. 12 meses en bodega.	22,50 €
Conde de San Cristóbal Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot. Cosecha de 10 a 14 meses en bodega.	26,90 €
Emilio Moro (50cl)	20,50 €
Emilio Moro (75cl)	28,90 €
Emilio Moro (150cl) Tinto Fino. Cosecha de 12 meses en bodega.	53,80 €
Malleolus Tinto fino Cosecha 2019	40,50 €
Pago de Carraovejas Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot. 12 meses en bodega.	44,90 €
Psi (Pingus) Tempranillo.	46,00 €

TINTOS

¡NOS VAMOS A ROA!

D.O. RIBERA DEL DUERO

López Cristóbal Roble 19,50 €

López Cristóbal Roble (150cl) 36,00 €

Tinta del País, Merlot.
3 meses en barrica.

López Cristóbal Crianza 27,50 €

Tinta del País, Merlot.
12 meses en barrica.

Parcela Uno 41,00 €

Tinta del país.
13 meses en barrica

Bagus 43,90 €

Tinta del País.
14 meses en barrica y 18 meses botella.

TINTOS

D.O.Ca. RIOJA

Sierra Cantabria Crianza Tempranillo. Crianza de 14 meses en bodega.	19,90 €
Izadi Crianza (75cl)	19,50 €
Izadi Crianza (150cl) Tempranillo. Crianza de 14 meses en bodega.	38,50 €
Cerro Añón Crianza Graciano, Mazuelo. Crianza de 12 a 14 meses en bodega.	19,00 €
La Montesa Crianza Garnacha, Tempranillo. Crianza de 12 meses en bodega.	22,90 €
Ramón Bilbao Crianza Garnacha, Tempranillo. Crianza de 12 meses en bodega.	19,90 €
Marqués de Vargas Reserva Tempranillo, Mazuelo, Garnacha. Crianza de 20 meses en bodega.	28,50 €
Remelluri Reserva Tempranillo, Mazuelo, Garnacha. Crianza de 16 meses en bodega.	30,90 €

TINTOS

BODEGA TEMPOS VEGA SICILIA

Ribera del Duero

Alión Cosecha 2018 75,00 €
Tempranillo
Crianza de 12 a 14 meses en barrica.

Valbuena 5º cosecha 2017 150,00 €
Tempranillo, merlot
Crianza de 16 meses en barrica.

Único 2012 380,00 €
Tinta fina, cabernet sauvignon
Crianza de más de 10 años entre barrica y botella

Toro

Pintia 2017 52,00 €
Tinta de Toro.
Crianza de 12 meses en barrica.

Tokaj-Oremus

3 Puttonyos 2016 38,00 €
Furmint, Hárslevelü y Moscatel de Grano Menudo
Crianza de más de 3 años entre barrica y botella