PARA EMPEZAR.....	*1/2 Ración*	
Cecina con salmorejo y helado de aceite picual	**10,80 €**	**18,60 €**
Ensalada de Bogavante con aguacate y salmorejo		**20,30 €**
Anchoas artesanas de Santoña con pan de cristal y tomate		**20,30 €**
Foie con tostaditas al humo de roble y mermelada de manzana	**10,00 €**	**20,00 €**
Ceviche de gamba blanca y langostinos	**14,80 €**	**22,40 €**

CARPACCIOS.....	
Carpaccio de alcachofa con anchoas baby	**19,60 €**
Carpaccio de solomillo de vaca con helado de mantequilla tostada	**19,60 €**
Carpaccio de pulpo a feira con crema parmentier	**19,90 €**
Carpaccio de ventresca con helado de mora y yuzu	**23,00 €**

MARISQUEANDO.....		
Langostinos troceados y cremosos con salsa japonesa	**12,90 €**	**19,50 €**
Zamburiñas con salsa de ajo negro (4/8 uds)	**11,20 €**	**22,40 €**
Gamba blanca a la parrilla o cocida (6/12)	**15,00 €**	**30,00 €**

PICA PICA CALIENTE.....		
Croquetas de jamón con mahonesa de piquillos (4/8 uds)	**8,00 €**	**16,00 €**
Gyoza de pato con boletus (4/8 uds)	**8,40 €**	**16,80 €**
Torreznos de Soria crujientes con guacamole	**9,00 €**	**18,00 €**
Falsa lasaña de puerros y langostinos con hojaldre crujiente	**9,50 €**	**19,00 €**
Mollejas de cordero con salsa de pimienta y helado de mostaza	**13,40 €**	**19,80 €**
Chipirones braseados con risotto negro (4/8 uds)	**10,00 €**	**20,00 €**
Tenderete de calamar frito con mahonesas cítrica y kimchi	**15,40 €**	**21,40 €**
Pulpo a la brasa con crema de patata colorá		**24,50 €**

PLATOS VEGETARIANOS.....	**1/2 Ración**	
Huevos de corral con aceite de trufa y patata paja	**7,50 €**	**13,50 €**
Alcachofas crujientes con chips de batata (2/4 uds)	**7,60 €**	**15,20 €**
Tomate con cebolleta, guacamole y espinaca crujiente	**9,00 €**	**16,00 €**
Falso risotto de boletus y queso Idiazabal	**12,40 €**	**18,60 €**

* Pan (precio por persona) **1,90 €**

Productos sin gluten

** Consultar con la sala alergias e intolerancias

ATÚN ROJO "BALFEGÓ" PRESENTA.....

Sashimi de atún rojo con yema encurtida y aroma de trufa	**15,30 €**	**23,60 €**
Tartar de atún rojo con tostaditas especiadas	**15,30 €**	**23,60 €**
Tataki de atún rojo con caramelo de soja	**15,50 €**	**23,60 €**
Atún rojo braseado con fideos de arroz	**15,50 €**	**23,60 €**
Taco (tortilla de maíz) de atún rojo y guacamole (2/4 uds)	**12,40 €**	**24,80 €**
Tosta de atún rojo en pan de cristal (2/4 uds)	**12,40 €**	**24,80 €**

PARA LOS ARROCEROS.....

⊗ Arroz negro con chipirones de anzuelo y alioli *	**17,30 €**
⊗ Arroz señorito de pescado y marisco *	**17,30 €**
⊗ Arroz de presa ibérica con boletus *	**21,80 €**
⊗ Arroz con alcachofa y carabineros*	**25,40 €**
⊗ Arroz con pulpo y carabineros*	**25,40 €**

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

DEL MAR A LA COCINA.....

Lubina braseada con salsa de ostras y verduritas		**15,90 €**	**23,70 €**
⊗ Rodaballo con salsa de tomate, ajo tostado y albahaca		**16,60 €**	**24,60 €**
⊗ Bacalao con revolcona de calabaza al ajillo			**25,00 €**
⊗ Lubina a la sal y aceite con salsa tártara	Mínimo 2 personas		**52,00 €**

DE LA MONTAÑA A LA COCINA.....

Hamburguesa Wellington con queso fresco		**15,80 €**
Presa ibérica con salsa de pimienta negra	**15,30 €**	**22,60 €**
Tataki de solomillo de vaca con sal negra y ajoblanco	**15,60 €**	**24,00 €**
⊗ Lingote de entrecot con tuétano gratinado	**16,30 €**	**25,50 €**
⊗ Solomillo de vaca (opcional al humo de roble)	**16,30 €**	**25,50 €**
Steak Tartar al gusto con tostaditas especiadas con cebolla		**25,60 €**
⊗ Solomillo de vaca a la sal con finas hierbas (2 personas)		**52,00 €**

** Las carnes van a compañadas de patatas fritas

Cazo de salsa pimienta	**3,50 €**
Cazo de salsa de queso azul	**3,50 €**
* Pan (precio por persona)	**1,90 €**

⊗ Productos sin gluten

** Consultar con la sala alergias e intolerancias

POSTRES

Cuadro abstracto con fruta de temporada hojaldre y queso (2 personas)	11,00 €
Bomba de chocolate rellena de piña y helado de limón	9,00 €
Mortero de almendras, crema de queso y helado de maracuyá	8,00 €
Tiramisú con crema de mascarpone	7,00 €
Tarta de manzana con helado de vainilla *8 min preparación	7,00 €
Muerte por chocolate Con helado de nata y coulis de maracuyá	7,00 €
Tarta de queso con base de galleta y helado de yogur	7,00 €
Milhojas rota con crema inglesa y crema de queso	6,50 €
Helado de galleta con cigarrillo ruso	5,00 €
Especial niños: Helado de fresa, chocolate o vainilla	5,00 €

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

Suntory Toky	10,00 €
Glenrothers (Malta)	11,00 €
Nikka Blended	12,00 €
Macallan´s (Malta)	12,00 €

Productos sin gluten

ESPUMOSOS

A.O.C. CHAMPAGNE

Ayala **Brut Majeur** 58,00 €
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.
Elaborado por Caroline Latrive

Laurent-Perrier **La Cuvée Brut** 60,00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.
Crianza de 36 meses en rima.

Bollinger **Special Cuvée** 70,00 €
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.
Crianza de 36 meses antes de su degüelle.

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** 28,50 €
Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Monastrell.
Crianza de 18 meses en rima.

Raventós i Blanc "De La Finca" **Brut Gran Reserva** 32,50 €
Xarel.lo, Macabeo, Parellada.
Crianza de 36 meses en rima.

BLANCOS

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Hacienda Casa del Valle 15,00 €
Chardonnay

D.O. ALICANTE

Enrique Mendoza Chardonnay 21,50 €
Chardonnay.

D.O. RÍAS BAIXAS

Chan de rosas 19,50 €
Albariño.
Crianza de 6 meses sobre lías.

Martín Codax 22,00 €
Albariño.

Genio y Figura 22,50 €
Albariño.
Crianza de 4 meses sobre lías.

Terras Gauda 23,90 €
Albariño, Caiño y Loureiro.

Pazo de San Mauro 28,00 €
Albariño.
Crianza de 6 meses sobre lías.

Sanamaro 48,00 €
Albariño y Loureiro
Crianza de 6 meses sobre lías

D.O. RUEDA

Blanca Peña 14,00 €
Verdejo.

Cantarranas Verdejo 15,00 €
Verdejo.

Cuarenta Vendimias 18,00 €
Verdejo, crianza sobre lias

Cuarenta Vendimias Cuvée 25,00 €
Verdejo, saugvignon blanc crianza sobre lias

BLANCOS

D.O. NAVARRA

Blanco roto Semidulce — 15,00 €
Syrah, muscat blanc

D.O. VALDEORRAS

Montenovo — 22,50 €
Godello

A Coroa — 24,50 €
Godello.
Crianza de 6 meses sobre lías.

Valdesil — 24,90 €
Godello.

Guitian — 31,00 €
Godello

VINO VARIETAL (Extremadura)

Habla de ti — 21,90 €
Sauvignon Blanc.
Crianza de 3 meses sobre lías en depósito.

ROSADOS

D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero Rosado — 17,00 €
Merlot, Tempranillo

D.O. RIOJA

Larrosa (Izadi) Rosado — 18,50 €
Tempranillo.
Crianza sobre lías durante un mes.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Conde Sancristóbal Flamimgo Rosado — 31,50 €

TINTOS

D.O. SOMONTANO

Enate Cabernet-Merlot 19,50 €
Cabernet Sauvignon, Merlot.
6 meses en barrica.

MADRID

Carpetano 25,50 €
Raúl Pérez. Garnacha

D.O. TORO

Flor de Vetus 21,50 €
Tinta de Toro.
9 meses en barrica.

Almirez 31,50 €
Tinta de Toro.
14 meses en barrica.

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Mauro 52,00 €
Tempranillo, Syrah.
15 meses en barrica.

V.T. EXTREMADURA

Habla del Silencio... (75cl) 21,50 €

Habla del Silencio... (150cl) 40,50 €
Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc.
6 meses en barrica.

TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

Díaz Bayo 18,00 €
Tempranillo
8 meses en barrica

Hito 21,50 €
Tempranillo.
8 meses en barrica.

Camino Soria Crianza 22,90 €
Tempranillo.
12 meses en barrica.

Pruno 24,50 €
Tempranillo, Cabernet Sauvignon.
12 meses en barrica.

Conde de San Cristóbal 29,50 €
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot.
Cosecha de 10 a 14 meses en barrica.

Emilio Moro (50cl) 24,00 €

Emilio Moro (75cl) 34,00 €

Emilio Moro (150cl) 62,00 €
Tinto Fino.
Cosecha de 12 meses en barrica.

Carmelo Rodero 36,00 €
Tempranillo, cabernet-Sauvignon
15 meses en barrica

Bosque de Matasnos 44,00 €
Tempranillo, Merlot, Malbec

Malleolus 46,00 €
Tinto fino

Pago de Carraovejas 49,50 €
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot.
12 meses en barrica.

TINTOS

Conde SanCristóbal Reserva 49,00 €
Tinto fino.
Cosecha de 18 meses en barroca

Psi (Pingus) 52,00 €
Tempranillo.

1076 75,00 €
Tempranillo, Albillo
Alma de Carraovejas

¡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

Finca Navalcaide 15,00 €
Tempranillo, garnacha, graciano

Izadi Crianza (75cl) 19,50 €

Izadi Crianza (150cl) 38,50 €
Tempranillo.
Crianza de 14 meses en barrica.

Ramón Bilbao Crianza 19,90 €
Garnacha, Tempranillo.
Crianza de 12 meses en barrica.

Cerro Añón Crianza 21,00 €
Graciano, Mazuelo.
Crianza de 12 a 14 meses en barrica.

Sierra Cantabria Crianza 23,00 €
Tempranillo.
Crianza de 14 meses en barrica.

La Montesa Crianza 24,90 €
Garnacha, Tempranillo.
Crianza de 12 meses en barrica.

El Rayo 23,50 €
Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Marqués de Vargas Reserva 35,00 €
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha.
Crianza de 20 meses en barrica.

Remelluri Reserva 38,90 €
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha.
Crianza de 16 meses en barrica.

Marqués de Vargas Gran Reserva 52,50 €
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha.
Crianza de 20 meses en barrica.

Marqués de Vargas Selección Privada 69,00 €
Tempranillo, Mazuelo, Garnacha.
Crianza de 19 meses en barrica.

Hacienda Pradolagar 130,00 €
Tempranillo, Mazuelo.
Crianza de 23 meses en barrica.

TINTOS

Vega Sicilia

Macán Clásico 55,00 €
Tempranillo.
Tempos Vega Sicilia

Macán 70,00 €
Tempranillo.
Tempos Vega Sicilia

Pintia 60,50 €
Tinta de Toro.
12 meses en barrica.

Alión 90,00 €
Tempranillo
Crianza de 12 a 14 meses en barrica.

Valbuena 5º 190,00 €
Tempranillo, merlot
Crianza de 16 meses en barrica.

BLANCOS

D.O. TOKAJI

Oremus Furmint Mandolás 32,00 €
Tempos Vega Sicilia

DULCE

Tokaji-Oremus Aszú 49,50 €
3 Puttonyos
Furmint, Hárslevelü y Moscatel de Grano Menudo
Crianza de más de 3 años entre barrica y botella