

ENTRADAS

Asadillo de pimientos con ventresca	16,00€
Calamarcitos fritos	12,00€
Croquetas de boletus con langostinos	12,00€
Croquetas de jamón Ibérico	12,00€
Ensaladilla de langostinos con mahonesa de aguacate	12,00€
Foie fresco con confitura de frutos rojos	22,00€
Huevos poché con boletus y aceite trufado	13,00€
Huevos rotos con jamón Ibérico y foie fresco	16,00€
Pimientos del piquillo rellenos	2,75€ (la unidad)
Pulpo laminado al pimentón de la Vera sobre crema de cangrejo	20,00€
Quesadilla de rabo de toro	4,50€ (la unidad)
Revuelto de morcilla con manzana	14,00€
Surtido de embutidos Ibéricos	21,00€

OPCIONES VEGETARIANAS

Bravas del “Bar Los Chicos”	10,00€
Ensalada Kercus	14,00€
Espaguetis con fritada de verduras	10,00€
Parrillada de verduritas tiernas	12,00€
Pisto Manchego con huevo frito	10,00€
Puntaletes con huevo poché, boletus y aroma de trufa	14,00€
Rulo de queso de cabra con cebollita confitada	12,00€
Tabla de queso Manchego curado en aceite	15,00€

(PRECIOS IVA INCLUIDO 10%)

NOTA:

EXISTEN FICHAS DE PRODUCCIÓN A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE CON INFORMACIÓN DE SUSTANCIAS Y PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE PRODUCIR ALERGIAS E INTOLERANCIAS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011, AÚN ASÍ PUEDEN CONTENER TRAZAS LOS ALIMENTOS MANIPULADO.

PESCADOS

Bacalao al horno con ajitos tostados	20,00€
Chipirones salteados con boletus	16,00€
Lomo de bacalao sobre lecho de rabo de toro	18,00€
Lubina a la sal (40 min al horno, para DOS PERSONAS)	42,00€
Lubina al hojaldre rellena de marisco	19,00€
Tacos de bacalao en tempura con pisto manchego	18,00€
Tartar de atún rojo	22,00€

CARNES

Abanico de cerdo Ibérico a la brasa	17,00€
Albondiguitas de ciervo al oloroso de Jerez	14,00€
Carrillera ibérica al oloroso	18,00€
Chuletón de cebón (mínimo al corte 700g).....	(60,00€/ 1kg)
Confit de pato a la crema de turrón sobre un lecho de puré	17,00€
Lasaña de cordero lechal y boletus	15,00€
Manitas de cerdo rellenas de jamón y ciruelas	17,00€
Milhoja de ciervo y manzana reineta	18,00€
Piernecita de cabrito deshuesado al aroma del romero	22,00€
Rabo de toro con toque de Alcárrea	18,00€
Solomillo de ternera al foie	25,00€

(PRECIOS IVA INCLUIDO 10%)

NOTA:

EXISTEN FICHAS DE PRODUCCIÓN A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE CON INFORMACIÓN DE SUSTANCIAS Y PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE PRODUCIR ALERGIAS E INTOLERANCIAS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011, AÚN ASÍ PUEDEN CONTENER TRAZAS LOS ALIMENTOS MANIPULADO.

CARTA DE POSTRES

Cuajada casera con manzana confitada, nueces y miel	5,50€
Flan de huevo casero	5,50€
Hojaldre de nata de la casa con nueces cantonesas	5,50€
Leche frita de la casa	5,50€
Strudel de manzana casero	5,50€
Tarta casera de queso Manchego (recomendable para 2 personas).....	8,00€
Tarta de zanahoria casera	5,50€
Torrija de Brioche de la casa	5,50€

DE CHOCOLATE:

Coulant de chocolate con bola de helado de vainilla	8,00€
Ganach casero de chocolate con AOVE y sal marina	5,50€
Huevo de chocolate blanco con yema de mango	8,00€
Pirámide de chocolate Belga	5,50€

HELADOS:

Helado de mango	5,50€
Helado de queso de cabra con membrillo	5,50€
Helado de turrón	5,50€
Helado de violetas	5,50€
Sorbete de limón al cava	5,50€

CAFÉS:

Bombón (con leche condensada)	3,50€
Escocés (con whisky y bola de helado de vainilla)	6,50€
Irlandés (con whiskey y nata)	6,50€
Jamaicano (con licor Tía María y nata)	6,50€
Ruso (con vodka y bola de helado de vainilla)	6,50€
Vienés (con nata)	4,50€

(PRECIOS IVA INCLUIDO 10%)

NOTA:

EXISTEN FICHAS DE PRODUCCIÓN A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE CON INFORMACIÓN DE SUSTANCIAS Y PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE PRODUCIR ALERGIAS E INTOLERANCIAS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011, AÚN ASÍ PUEDEN CONTENER TRAZAS LOS ALIMENTOS MANIPULADO.

CARTA VINOS

BLANCOS:

D.O. BIERZO

La Revelía 30,00€
Godello

D.O. EXTREMADURA

Habla del Mar 18,00€
Mezcla atlántica de viñedos costeros

D.O. PENEDÉS

Miranda 14,00€
Chardonnay

D.O. PRIORAT

Mas D'en Gil Bellmunt Blanco 25,00€
Garnacha blanca, Macabeu y Viognier

D.O. RIAS BAIXAS

Candela 14,00€
Albariño

D.O. RUEDA

Beronia 16,00€
Verdejo

Catillo de Miraflores 14,00€
Semidulce

D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero 16,00€
Chardonnay

D.O. TXACOLÍ DE BIZKAIA

Marqués de Riscal 18,00€

D.O. UCLÉS

Mesta 14,00€
Verdejo

(PRECIOS IVA INCLUIDO 10%)

NOTA:

EXISTEN FICHAS DE PRODUCCIÓN A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE CON INFORMACIÓN DE SUSTANCIAS Y PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE PRODUCIR ALERGIAS E INTOLERANCIAS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011, AÚN ASÍ PUEDEN CONTENER TRAZAS LOS ALIMENTOS MANIPULADO.

D.O. VALENCIA

Viña Tendida Moscato Blanco	12,00€
Moscatel de Alejandría	
Reymos Frizante	14,00€
Moscatel de Alejandría	

ESPUMOSOS:

CHAMPAGNE

G.H. Mumm Cordon Rouge	43,00€
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, 24 meses de crianza en botella	
G.H. Mumm Cordon Rouge Rosé.....	45,00€
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	

CAVA

Cava Gran Juvé & Camps	59,00€
Juvé Camps Essencial	18,00€
Juvé Camps Reserva La Familia	33,00€
Juvé Camps Brut Rosé	20,00€
Milesimé Cava Reserva Brut	49,00€

ROSADOS:

D.O. MÉNTRIDA

Valdiniebla	25,00€
Viticultura ecológica	

D.O. PENEDÉS

Aurora	15,00€
Pinor noir, xarelo y shyra	

D.O. VALENCIA

Viña Tendida Moscato Rosé	12,00€
Garnacha y Moscatel de Alejandría	

(PRECIOS IVA INCLUIDO 10%)

NOTA:

EXISTEN FICHAS DE PRODUCCIÓN A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE CON INFORMACIÓN DE SUSTANCIAS Y PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE PRODUCIR ALERGIAS E INTOLERANCIAS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011, AÚN ASÍ PUEDEN CONTENER TRAZAS LOS ALIMENTOS MANIPULADO.

TINTOS:

D.O. ALICANTE

Santa Rosa 32,00€
Monastrel, Cabernet Sauvignon ,Merlot, Shyra.

D. O. BIERZO

Peique Ramón Valle 16,00€
Mencía

D.O. EXTREMADURA

Habla del Silencio 20,00€
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Habla 20 32,00€
Syrah 100%

D.O. MADRID

Barbaridad 16,00€
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot.

D.O. MÉNTRIDA

Corralón 18,00€
Garnacha, Syrah y Cabernet Sauvignon

Pielago 40,00€
Garnacha 100%

Sotorrondero 20,00€
Garnacha y Syrah

D.O. PENEDÉS

Johannes Edición Homenaje 2013 65,00€
Cabernet, Sauvignon y Merlot

D.O. PRIORAT

Mas D'en Gil Bellmunt 25,00€
Garnacha, Cariñena y Cabernet Sauvignon

(PRECIOS IVA INCLUIDO 10%)

NOTA:

EXISTEN FICHAS DE PRODUCCIÓN A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE CON INFORMACIÓN DE SUSTANCIAS Y PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE PRODUCIR ALERGIAS E INTOLERANCIAS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011, AÚN ASÍ PUEDEN CONTENER TRAZAS LOS ALIMENTOS MANIPULADO.

D.O. RIOJA

Azpilicueta	17,00€
Tempranillo, Mazuelo	
Beronia Selección	18,00€
Tempranillo, Graciano, Mazuelo.	
Martín Cendoya	32,00€
Tempranillo, Graciano, Mazuelo.	
Ugarte Crianza	16,00€
Tempranillo, Garnacha.	
Ugarte Reserva	20,00€
Tempranillo, Graciano.	

D.O. RIBERA DEL DUERO

Colección 880 Roble 2020	16,00€
Tempranillo	
Emilio Moro	26,00€
Tempranillo	
Finca Resalso	18,00€
Tempranillo	
Loess Crianza	25,00€
Tempranillo	
Malleolus	45,00€
Tempranillo.	
Matarromera	26,00€
Tempranillo	
Pagos de Anguix	25,00€
Tempranillo	
Pago de Anguix Barrueco 2017	55,00€
Tempranillo Cosecha Limitada	
Tresmanos Vendimia	36,00€
Tinta del país	

D.O. SOMONTANO

12 Lunas	16,00€
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha, Syrah.	

D.O. UCLÉS

Quinta de Quercus	20,00€
Tempranillo.	

(PRECIOS IVA INCLUIDO 10%)

NOTA:

EXISTEN FICHAS DE PRODUCCIÓN A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE CON INFORMACIÓN DE SUSTANCIAS Y PRODUCTOS SUSCEPTIBLES DE PRODUCIR ALERGIAS E INTOLERANCIAS SEGÚN REGLAMENTO 1169/2011, AÚN ASÍ PUEDEN CONTENER TRAZAS LOS ALIMENTOS MANIPULADO.