

ENTRADAS

Asadillo de pimientos con ventresca	16,00€
Calamarcitos fritos	14,00€
Croquetas de boletus con langostinos (8 unidades)	14,00€
Croquetas de jamón Ibérico (8 unidades)	12,00€
Ensaladilla de langostinos con mahonesa de aguacate	14,00€
Huevos rotos con jamón Ibérico	17,00€
Pimientos del piquillo rellenos	3,00€ (la unidad)
Pulpo laminado al pimentón de la Vera sobre crema de cangrejo	21,00€
Quesadilla de rabo de toro	5,00€ (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	14,00€
Huevos poché con boletus y aceite trufado	14,00€
Parrillada de verduritas tiernas	14,00€
Pisto Manchego con huevo frito	12,00€
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	16,00€

(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	19,00€
Lubina a la sal (40 min al horno, para DOS PERSONAS)	42,00€
Lubina hojaldrada rellena de marisco	19,00€
Taquitos de bacalao en tempura con pisto manchego	18,00€
Tartar de atún rojo	22,00€

CARNES

Abanico de cerdo Ibérico a la brasa	23,00€
Albondiguitas de ciervo al oloroso de Jerez	15,00€
Carrillera ibérica al oloroso	19,00€
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	23,00€
Rabo de toro con toque de Alcárrea	20,00€
Solomillo de ternera a la parrilla	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	6,00€

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 ESPECIALES:

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 Mar20,00€
Mezcla atlántica de viñedos costeros.

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

Aitako Gaintza 21,00€
Chardonnay y Hondarrabi Zuri.

D.O. RIAS BAIXAS

Fillaboa 22,00€
Albariño.

D.O. RUEDA

Beronia 16,00€
Verdejo.

Castillo de Miraflores14,00€
Semidulce.

Circe 18,00€
Verdejo.

D.O. UCLÉS

Mesta 14,00€
Verdejo.

ROSADOS:

D.O. MÉNTRIDA

Valdiniebla 25,00€
Viticultura ecológica.

(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:

CEPAS CENTENARIAS DE LA SERRANÍA DE CUENCA (VILLASECA)

Moravia 45,00€
Moravia, Bobal y Albillo Real.

D.O. ALICANTE

Santa Rosa 35,00€
Monastrel, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

D. O. BIERZO

Peique Ramón Valle 17,00€
Mencia

D.O. EXTREMADURA

Habla del Silencio 21,00€
Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Habla 20 33,00€
Syrah 100%.

D.O. MADRID

Barbaridad 17,00€
Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.

D.O. MÉNTRIDA

Corralón 18,00€
Garnacha, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Pielago 40,00€
Garnacha 100%.

Sotorrondero 30,00€
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 y Mazuelo.	
Beronia Selección	18,00€
Tempranillo, Graciano y Mazuelo.	
Martín Cendoya	32,00€
Tempranillo, Graciano y Mazuelo.	
Ugarte Crianza	17,00€
Tempranillo y Garnacha.	
Ugarte Reserva	22,00€
Tempranillo y Graciano.	

D.O. RIBERA DEL DUERO

882	17,00€
Tempranillo (10 meses en barrica)	
Avelino Vegas Áureo	32,00€
Tempranillo.	
Colección 880 Roble 2020	17,00€
Tempranillo.	
Emilio Moro	27,00€
Tempranillo.	
Finca Resalso	18,00€
Tempranillo.	
Loess Crianza	25,00€
Tempranillo.	
Malleolus	46,00€
Tempranillo.	
Matarromera	28,00€
Tempranillo.	
Pagos de Anguix Costalara 2019	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	17,00€
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha y 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.

ESPUMOSOS:

CHAMPAGNE

G.H. Mumm Cordon Rouge	48,00€
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay (24 meses de crianza en botella)	
G.H. Mumm Cordon Rouge Rosé.....	50,00€
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.	

CAVA

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

JARRAS DE SANGRÍAS:

De Cava	20,00€
De Vino Blanco	12,00€
De Vino Tinto	12,00€

(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 BEBIDAS

Agua con gas 0,5L	3,00€
Agua mineral natural 0,5L	2,75€
Agua mineral natural 1,0L	3,00€
Casera 1L	2,75€
Copa de fino	3,25€
Copa de vino	3,25€
Refrescos y zumitos	3,25€
Tinto de verano	3,25€
Vermouths	4,00€

CERVEZA:

Copa de cerveza	3,50€
Jarra Grande (0,5L)	4,00€
Jarra Pequeña (vaso de Doble)	3,25€
Tercio cerveza artesana "18/70 La Rubia" de Donosti	4,00€
Tercio Águila 1900 y Heineken	3,50€
Tercio Sin Alcohol 0,0% y Sin Alcohol 0,0% Tostada	3,25€

SOBREMESA:

Café o infusión	2,30€
Café con Bailey's	3,50€
Carajillo de Cognac	3,50€
Chupito de licor	2,00€
Cola-cao	2,25€
Copa de licor	4,00€
Copa de licor sin alcohol	3,50€
Vaso de leche	2,00€

COPAS:

Copa Nacional	5,00€
Combinado Nacional	7,00€
Copa Importación	6,00€
Combinado Importación	8,00€
Combinado Reserva	10,00€
Combinado Premium	12,00€

(PRECIOS IVA INCLUIDO 10%)