



# Carta

## Entrantes

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                       |                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Asadillo de pimientos</b> 20€<br>con ventresca de bonito.<br>Alérgenos: PESCADO                                                                                | <b>Ensaladilla cítrica</b> 16€<br>con langostinos.<br>Alérgenos: CRUSTÁCEOS, HUEVO.                   | <b>Pulpo laminado</b> 25€<br>al pimentón de La Vera sobre crema de cangrejo.<br>Alérgenos: CRUSTÁCEOS, HUEVO, LECHE, MOLUSCOS, PESCADO. |
| <b>Brioche (2 uds.)</b> 9,50€<br>reellenos de carrillera de ternera con queso ahumado San Simón y cebolla encurtida.<br><b>nuevo</b><br>Alérgenos: GLUTEN, LECHE. | <b>Huevos poché</b> 17€<br>con boletus y toque de aceite trufado.<br>Alérgenos: HUEVO.                | <b>Quesadilla (por unidad)</b> 5,75€<br>de vaca madura<br>Alérgenos: GLUTEN, LECHE.                                                     |
| <b>Calamarcitos</b> 18€<br>fritos.<br>Alérgenos: GLUTEN, MOLUSCOS.<br>Trazas: crustáceos, huevo, leche, pescado.                                                  | <b>Huevos rotos</b> 20€<br>con jamón de bellota.<br>Alérgenos: HUEVO.                                 | <b>Revuelto de morcilla</b> 16€<br>con manzana, almendras y pasas.<br>Alérgenos: FRUTOS SECOS, HUEVO.                                   |
| <b>Croquetas (8 uds.)</b> 16€<br>de boletus con langostinos.<br>Alérgenos: CRUSTÁCEOS, GLUTEN, HUEVO, LECHE.<br>Trazas: moluscos, pescado.                        | <b>Nuestro torrezno</b> 17€<br>con chili dulce y camita de puré.<br><b>nuevo</b><br>Alérgenos: LECHE. | <b>Surtido de embutidos</b> 22€<br>ibéricos de bellota.<br>Alérgenos: LECHE.                                                            |

## Opciones vegetarianas

\*Consultar opciones veganas 

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ensalada de burrata</b> 19€<br>y aguacate con nuestra vinagreta casera de mostaza y miel.<br>Alérgenos: LECHE, MOSTAZA.                    | <b>Parrillada de verduras</b>  15€<br>Berenjena, calabacín, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y zanahoria. | <b>Puntalettes</b> 16€<br>con boletus y huevo poché al aroma de trufa.<br>Alérgenos: GLUTEN, HUEVO, LECHE.<br>Trazas: mostaza, soja. |
| <b>Lingote de patata</b> 12,50€<br>confitada y crujiente con salsa brava del bar "Los Chicos" y ali-oli.<br><b>nuevo</b><br>Alérgenos: HUEVO. | <b>Pisto manchego</b> 12€<br>con huevo frito.<br>Alérgenos: HUEVO.                                                                                                                                 | <b>Tabla de queso</b> 19€<br>Manchego.<br>Alérgenos: LECHE.                                                                          |

## Arroces

(individuales)

|                                                                                                                                                |                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Meloso de marisco</b> 21€<br>Fondo de marisco y selección de mariscos del día.<br><b>nuevo</b><br>Alérgenos: CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO. | <b>Meloso de rabo de toro</b> 23€<br>Fondo de carne y migas de rabo de toro.<br><b>nuevo</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|

Servicio de pan: 1,20€.  
Servicio de aperitivo: 1,30€.

Servicio completo de pan y aperitivo: 2,50€.

(Si no desean este servicio, infórmelo al personal que le toma nota antes de consumirlo. Se cobrará según consumo)

(Todos los precios llevan **incluido 10% IVA**)

Según el reglamento 1169/2011, existen fichas con información de sustancias y productos susceptibles de producir alergias e intolerancias, así puedan contener trazas por manipulación o fabricación.



## Pescados

**Bacalao al horno** 24€  
con pil-pil de pimientos asados.  
Alérgenos: HUEVO, PESCADO.

**Bacalao en tempura** 21€  
con pisto manchego.  
Alérgenos: GLUTEN, PESCADO.  
Trazas: crustáceos, leche, moluscos, huevo.

**Chipirones** 19€  
salteados con boletus.  
Alérgenos: MOLUSCOS.

**Lomito de bacalao** 24€  
sobre lecho de rabo de toro.  
Alérgenos: PESCADO.

**Lubina a la sal** 48€  
para 2 personas (40 min en el horno)  
Alérgenos: PESCADO.

**Lubina hojaldrada** 20€  
rellena de marisco.  
Alérgenos: CRUSTÁCEOS, GLUTEN, HUEVO,  
LECHE, PESCADO, SÉSAMO.  
Trazas: frutos secos.

**Rape a la brasa** 28€  
con ajitos tostados y jugo de su  
propio asado.  
**nuevo**  
Alérgenos: PESCADO.

**Rodaballo a la bilbaína** 26,50€  
sobre parmentier de coliflor tostada  
y apio con bilbaína de piquillos.  
**nuevo**  
Alérgenos: APIO, LECHE, PESCADO.

**Tataki de atún rojo** 19,50€  
con alga wakame, sésamo y salsa  
tonkatsu.  
**nuevo**  
Alérgenos: PESCADO, SOJA.

## Carnes

**Carrillera ibérica** 25€  
en su salsa sobre un lecho de puré.  
Alérgenos: LECHE.

**Confit de pato** 19€  
a la crema de turrón.  
Alérgenos: FRUTOS SECOS, LECHE.

**Costilla de cerdo** 18,50€  
a baja temperatura, lacado con  
nuestra salsa barbacoa asiática y  
acompañado de patatas crujientes.  
**nuevo**  
Alérgenos: SOJA.

**Chuletón** 65€/kg  
de vaca madura (corte mín. 700 g)

**Falsa lasaña** 17€  
de carne de vaca madura con  
queso de tetilla ahumado.  
Alérgenos: GLUTEN, HUEVO, LECHE.

**Filetes de ciervo** 21€  
con coulis de manzana.  
**nuevo**  
Alérgenos: SULFITOS.  
Trazas: crustáceos, gluten, huevo, leche, moluscos,  
mostaza, pescado, sésamo, soja.

**"La Kercus"** 16,50€  
Pan brioche, carne de vaca madura,  
cebolla caramelizada, relish de  
pepinillo, torrezno crujiente, crema  
cheddar al tequila y nuestra salsa  
mayo-kimchi.  
**nuevo**  
Alérgenos: GLUTEN, HUEVO, LECHE.

**Manitas de cerdo** 17€  
rellenas de jamón y ciruelas.  
Alérgenos: GLUTEN, LECHE.

**Piernecita de cabrito** 28€  
al aroma de romero con salsa de  
boletus y parmentier.  
Alérgenos: LECHE.

**Rabo de toro** 25€  
con salsa de boletus.

**Solomillo de vaca** 27€  
a la parrilla de carbón de encina.

Servicio de pan: 1,20€.

Servicio de aperitivo: 1,30€.

Servicio completo de pan y aperitivo: 2,50€.

(Si no desean este servicio, infórmelo al personal que le toma nota antes de consumirlo. Se cobrará según consumo)

(Todos los precios llevan **incluido 10% IVA**)

Según el reglamento 1169/2011, existen fichas con información de sustancias y productos susceptibles de producir alergias e intolerancias, así puedan contener trazas por manipulación o fabricación.





# Postres

## De chocolate

### Coulant 8€

de chocolate con bola de helado de vainilla.

Alérgenos: GLUTEN, HUEVO, LECHE, SOJA.

Trazas: altramuces, cacahuetes, frutos secos, mostaza.

### Ganaché 6€

de chocolate avellanado hecho en casa con toque de sal marina y AOVE sobre una torta de aceite.

Alérgenos: FRUTOS SECOS, GLUTEN, LECHE, SÉSAMO.

Trazas: mostaza, soja.

### Tarta de pistacho 8,90€

y chocolate blanco hecha en casa con pistachos tostados y bola de helado de frambuesa.

**nuevo**

Alérgenos: FRUTOS SECOS, GLUTEN, HUEVO, LECHE.

Trazas: soja.

## Vinos dulces

(por copa)

### Néctar Pedro Ximénez 4,75€

Bodegas González-Byass. 

D.O. Jerez-Xérès-Sherry.

Pedro Ximénez 100%.

Alérgenos: SULFITOS.

### Solera 1847 Cream 4,50€

Bodegas González-Byass.

D.O. Jerez-Xérès-Sherry.

Palomino 75% y Pedro Ximénez 25%.

Alérgenos: SULFITOS.

## Otros postres caseros

### Flan 5,50€

de huevo con caramelo

Alérgenos: HUEVO, LECHE.

### Hojaldre 6€

relleno de nata y nueces con cobertura de chocolate

Alérgenos: FRUTOS SECOS, GLUTEN, HUEVO, LECHE.

### Strudel 7€

de manzana.

Alérgenos: FRUTOS SECOS, GLUTEN, HUEVO, LECHE.

Trazas: mostaza, soja.

### Tarta de queso 8€

Manchego. (Se recomienda compartir por su sabor intenso)

Alérgenos: HUEVO, LECHE.

### Torrija 9€

de pan brioche caramelizada con bola de helado de caramelo salado.

**nuevo**

Alérgenos: GLUTEN, LECHE

Trazas: frutos secos, mostaza, sésamo, soja.

## Helados

(Vienen dos bolas de helado)

### Caramelo salado 6€

con barquillo y crumble de galleta.

**nuevo**

Alérgenos: GLUTEN, HUEVO, LECHE, SOJA.

Trazas: altramuces, cacahuetes, frutos secos, mostaza, sésamo.

### Frambuesa 6€

con barquillo y crumble de galleta.

Alérgenos: GLUTEN, LECHE, SOJA.

Trazas: altramuces, cacahuetes, frutos secos, huevo, mostaza, sésamo.

### Queso de cabra 6€

coronado con un trocito de carne de membrillo acompañado de su barquillo y crumble de galleta.

Alérgenos: GLUTEN, LECHE, SOJA.

Trazas: altramuces, cacahuetes, frutos secos, huevo, mostaza, sésamo.

### Turrón 6€

con barquillo y crumble de galleta.

Alérgenos: FRUTOS SECOS, GLUTEN, HUEVO, LECHE, SOJA.

Trazas: altramuces, cacahuetes, mostaza, sésamo.

### Violetas 6€

con barquillo y crumble de galleta.

Alérgenos: GLUTEN, LECHE, SOJA.

Trazas: altramuces, cacahuetes, frutos secos, huevo, mostaza, sésamo.

## Cafés especiales

### Bombón 3,75€

café con leche condensada.

Alérgenos: LECHE.

### Escocés 6,50€

café con azúcar moreno, Scotch y una bola de helado de vainilla.

Alérgenos: LECHE.

### Irlandés 6,50€

café con azúcar moreno, whiskey Jameson y nata montada en el momento.

Alérgenos: LECHE.

### Jamaicano 6,50€

café con azúcar moreno, licor Tía María y nata montada en el momento.

Alérgenos: LECHE.

### Ruso 6€

café con azúcar moreno, vodka y una bola de helado de vainilla.

Alérgenos: LECHE.

### Vienés 5,50€

café con azúcar moreno y nata montada en el momento.

Alérgenos: LECHE.

(Todos los precios llevan incluido 10% IVA)

Según el reglamento 1169/2011, existen fichas con información de sustancias y productos susceptibles de producir alergias e intolerancias, así puedan contener trazas por manipulación o fabricación.



# Bodega

## Vinos blancos

### D.O. Bierzo

**LA REVELÍA** 36€

Godello 100%  
Bodegas Emilio Moro

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Uclés

**MESTA**  20€

Verdejo 100%  
Bodegas Fontana.

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Getariako Txakolina

**AITAKO GAINZA** 25€

Hondarrabi Zur 85%, Chardonay 10% y  
Hondarrabi Beltza 5%  
Bodega Gaintza Txakolina.

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Vinos de Madrid

**LAS MORADAS DE SAN MARTÍN**  26€

Albillo Real 100%  
Bodega Las Moradas de San Martín.

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Monterrei

**EL CORRAL DEL MARQUÉS** 20€

Godello y Treixadura.  
PG Wines.

Alérgenos: SULFITOS.

### V.T. Extremadura

**HABLA DEL MAR** 24€

Selección de uvas variadas de viñedos costeros.  
Bodega Habla.

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Rías Baixas

**VIÑA CAEIRA** 26€

Albariño 100%  
Bodega Viña Caeira.

Alérgenos: SULFITOS.

### V.T. Ribera del Andarax

**CRISTINA CALVACHE**  26€

Jaén Blanca 100%  
Vinos Cristina Calvache.

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Rueda

**BERONIA** 22€

Verdejo 100%  
Bodega Beronia (Grupo González-Byass)

Alérgenos: SULFITOS.

**CASTILLO DE MIRAFLORES** 20€

Verdejo semi-dulce.  
Bodegas José Estévez.

Alérgenos: SULFITOS.

**CIRCE**  23€

Verdejo 100%  
Bodegas Avelino Vegas.

Alérgenos: SULFITOS.

(Todos los precios llevan **incluido 10% IVA**)

Según el reglamento 1169/2011, existen fichas con información de sustancias y productos susceptibles de producir alergias e intolerancias, así puedan contener trazas por manipulación o fabricación.





# Bodega

## Vinos tintos

### D.O. Alicante

#### **SANTA ROSA** **eco** **40€**

Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moscatel y Syrah.

Bodegas Enrique Mendoza.

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Bierzo

#### **BESTIZO** **28€**

Mencia 100%

Bodegas Emilio Moro.

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Ca. Rioja

#### **AZPILICUETA** **22€**

Tempranillo 85%, Graciano 10% y Mazuelo 5%.

Bodegas Campo Viejo.

Alérgenos: SULFITOS.

#### **BERONIA EDICIÓN LIMITADA**

Tempranillo 100%.

Bodegas Beronia. (Grupo González-Byass) **22€**

Alérgenos: SULFITOS.

#### **EGUREN UGARTE CRIANZA** **20€**

Tempranillo 80% y Garnacha Tinta 20%.

Bodegas Eguren Ugarte.

Alérgenos: SULFITOS.

#### **EGUREN UGARTE RESERVA**

Tempranillo 95% y Graciano 5%.

Bodegas Eguren Ugarte.

Alérgenos: SULFITOS.

#### **LÓPEZ DE HARO CRIANZA** **19€**

Tempranillo, Garnacha y Graciano

Bodegas López de Haro.

Alérgenos: SULFITOS.

#### **LÓPEZ DE HARO RESERVA** **30€**

Tempranillo y Graciano

Bodegas López de Haro.

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Méntrida

#### **PIÉLAGO** **eco** **50€**

Garnacha Tinta 100%.

Bodegas Jiménez-Landi.

Alérgenos: SULFITOS.

#### **SOTORRONDERO** **eco** **40€**

Garnacha 70% y Syrah 30%.

Bodegas Jiménez-Landi.

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Ribera del Duero

#### **COLECCIÓN 880 ROBLE** **20€**

Tempranillo 100%.

Bodega Vinos y Viñedos Familia Fiel.

Alérgenos: SULFITOS.

#### **DOMINIO DE ADRADA** **40€**

Tempranillo 100%.

Bodega Dominio de Adrada.

Alérgenos: SULFITOS.

#### **EMILIO MORO** **35€**

Tempranillo 100%.

Bodegas Emilio Moro.

Alérgenos: SULFITOS.

#### **FINCA RESALSO** **23€**

Tempranillo 100%.

Bodegas Emilio Moro.

Alérgenos: SULFITOS.

#### **LOESS CRIANZA** **30€**

Tempranillo 100%.

Bodega Loess.

Alérgenos: SULFITOS.

#### **MALLEOLUS** **52€**

Tempranillo 100%.

Bodegas Emilio Moro.

Alérgenos: SULFITOS.

#### **MATARROMERA CRIANZA** **38€**

Tempranillo 100%.

Bodega Matarromera.

Alérgenos: SULFITOS.

#### **TR3SMANOS VENDIMIA** **40€**

Tinta del País 100%.

Bodega Tr3smenos.

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Uclés

#### **QUINTA DE QUERCUS** **25€**

Tempranillo 100%.

Bodegas Fontana.

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Vinos de Madrid

#### **TAGONIUS CRIANZA** **25€**

Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.

Bodegas Tagonius.

Alérgenos: SULFITOS.

### V.T. Extremadura

#### **HABLA DEL SILENCIO** **eco** **25€**

Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 30% y

Tempranillo 20%.

Bodegas Habla.

Alérgenos: SULFITOS.

(Todos los precios llevan **incluido 10% IVA**)

Según el reglamento 1169/2011, existen fichas con información de sustancias y productos susceptibles de producir alergias e intolerancias, así puedan contener trazas por manipulación o fabricación.



# Bodega

## Rosado

### V.T. Castilla y León

**NICTE ROSA PÁLIDO**  **22€**

Prieto Picudo 100%.  
Bodegas Avelino Vegas

Alérgenos: SULFITOS.

## Espumosos

### A.O.C. Champagne

**G.H. MUMM CORDON ROUGE BRUT** **48€**

Pinot Noir 45%, Chardonnay 30% y Pinot Meunier 25%.  
Maison G.H. Mumm

Alérgenos: SULFITOS.

**G.H. MUMM CORDON ROUGE LE ROSÉ BRUT** **50€**

Pinot Noir 60%, Chardonnay 22% y Pinot Meunier 18%.  
Maison G.H. Mumm

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Alicante

**MARINA ESPUMANTE** **16€**

Moscatel de Alejandría 100%  
Bodegas Bocopa

Alérgenos: SULFITOS.

### D.O. Cava

**ESSENTIAL XAREL·LO**  **eco** **20€**

Xarel·lo 100%.  
Juvé & Camps

Alérgenos: SULFITOS.

**GRAN JUVÉ & CAMPS**  **eco** **59€**

Macabeo 25%, Xarel·lo 25%, Parellada 25% y Chardonnay 25%.  
Juvé & Camps

Alérgenos: SULFITOS.

**MILESIMÉ CHARDONNAY**  **eco** **49€**

Chardonnay 100%.  
Juvé & Camps

Alérgenos: SULFITOS.

**RESERVA DE LA FAMILIA**  **eco** **33€**

Macabeo 40%, Xarel·lo 40% y Parellada 20%.  
Juvé & Camps.

Alérgenos: SULFITOS.

## Aperitivos

**Aperol Spritz**  **9€**

Espumoso, fruta fresca, Aperol y agua con gas.

Alérgenos: SULFITOS.

**Bitter 0,0%**  **3,25€**

**Croft Twist**  **20€**

(Por botella) "Fino Spritz"  
González-Byass.

Alérgenos: SULFITOS.

**Martini Bianco** **4€**

Martini & Rossi

Alérgenos: SULFITOS.

**Martini Rosso** **4€**

Martini & Rossi

Alérgenos: SULFITOS.

**Oloroso Alfonso** **5€**

González-Byass. D.O. Jerez.  
Palomino Fino 100%.

Alérgenos: SULFITOS.

**Palo Cortado Leonor** **12€**

González-Byass. D.O. Jerez.  
Palomino Fino 100%.

Alérgenos: SULFITOS.

**Petroni Spritz**  **9€**

St. Petroni Aperitivo, fruta fresca y espumoso.

Alérgenos: SULFITOS.

**Sangría de Cava 1L**  **22€**

Cava Brut Nature, fruta fresca, Cointreau, zumo de naranja y gaseosa.

Alérgenos: SULFITOS.

**Sangría de Vino Blanco 1L** **16€**

Vino blanco Verdejo, fruta fresca, vermut blanco, refresco de limón o gaseosa.

Alérgenos: SULFITOS.

**Sangría de Vino Tinto 1L** **16€**

Vino tinto de la casa, fruta fresca, vermut rojo y gaseosa.

Alérgenos: SULFITOS.

**Vermouth La Copa** **4€**

González-Byass

Alérgenos: SULFITOS.

**Vermouth Rojo**  **4€**

Lustau

Alérgenos: SULFITOS.

**Vermú Petroni Vermello**  **4€**

Vermutería de Galicia

Alérgenos: SULFITOS.

(Todos los precios llevan **incluido 10% IVA**)

Según el reglamento 1169/2011, existen fichas con información de sustancias y productos susceptibles de producir alergias e intolerancias, así puedan contener trazas por manipulación o fabricación.





## Otras bebidas

Agua con gas 0,5L | 3,00€

Agua mineral 1L | 3,00€

Casera 1L | 2,75€

Copa de fino | 3,25€

Copa de vino | 3,25€

Fernet-Branca | 7,00€

Refrescos | 3,50€

### Cervezas

Copa de cerveza | 3,50€  
BARRIL ÁGUILA

Doble | 3,25€  
BARRIL ÁGUILA

Jarra grande (0,5L) | 4,00€  
BARRIL ÁGUILA

Tercio Águila 1900 | 3,50€

Tercio Águila Sin Filtrar | 3,50€

Tercio Heineken | 3,50€

Tercio Sin Alcohol 0,0% | 3,25€  
AMSTEL

Tercio Sin Alcohol 0,0% Tostada | 3,25€  
AMSTEL ORO

Tercio "18/70 La Rubia" de Donosti | 4,00€

### Sobremesa

Café o infusión | 2,30€

Café con Bailey's | 3,50€

Chupito de licor | 2,50€

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€

(Todos los precios llevan **incluido 10% IVA**)

Según el reglamento 1169/2011, existen fichas con información de sustancias y productos susceptibles de producir alergias e intolerancias, así puedan contener trazas por manipulación o fabricación.