



Carta

Entrantes

Asadillo de pimientos 20€

con ventresca de bonito.

Alérgenos: PESCADO

Brioche (2 uds.) 9,50€

rellenos de gambas al ajillo.

nuevo

Alérgenos: CRUSTÁCEOS, GLUTEN, HUEVO, LECHE.

Calamarcitos 18€

fritos.

Alérgenos: GLUTEN, MOLUSCOS.

Trazas: crustáceos, huevo, leche, pescado.

Croquetas (8 uds.) 16€

de boletus con langostinos.

Alérgenos: CRUSTÁCEOS, GLUTEN, HUEVO, LECHE.

Trazas: moluscos, pescado.

Ensaladilla cítrica 16€

con langostinos.

Alérgenos: CRUSTÁCEOS, HUEVO.

Huevos poché 17€

con boletus y toque de aceite trufado.

Alérgenos: HUEVO.

Huevos rotos 20€

con jamón de bellota.

Alérgenos: HUEVO.

Nuestro torrezno 17€

con chili dulce y camita de puré.

Alérgenos: LECHE.

Pulpo laminado 25€

al pimentón de La Vera sobre crema de cangrejo.

Alérgenos: CRUSTÁCEOS, HUEVO, LECHE, MOLUSCOS, PESCADO.

Quesadilla (por unidad) 5,75€

de vaca madura

Alérgenos: GLUTEN, LECHE.

Revuelto de morcilla 16€

con manzana, almendras y pasas.

Alérgenos: FRUTOS SECOS, HUEVO.

Surtido de embutidos 22€

ibéricos de bellota.

Alérgenos: LECHE.

Opciones vegetarianas

Ensalada de burrata 19€

y aguacate con nuestra vinagreta casera de mostaza y miel.

Alérgenos: LECHE, MOSTAZA.

Parrillada de verduritas 15€

Berenjena, calabacín, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y zanahoria.

Pisto manchego 12€

con huevo frito.

Alérgenos: HUEVO.

Puntalettes 16€

con boletus y huevo poché al aroma de trufa.

Alérgenos: GLUTEN, HUEVO, LECHE.

Trazas: mostaza, soja.

Tabla de queso 19€

Manchego.

Alérgenos: LECHE.

*Consultar opciones
veganas fuera de carta

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.

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

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

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

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

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

Chipirones 19€
salteados con boletus.
Alérgenos: MOLUSCOS.

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

Carnes

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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. (Tiempo de preparación: 10 min)

Alérgenos: GLUTEN, LECHE

Trazas: frutos secos, mostaza, sésamo, soja.

Helados

(Vienen dos bolas de helado)

Caramelo salado

6€

con barquillo y crumble de galleta.

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. Getariako Txakolina

AITAKO GAINZA 25€

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

Alérgenos: SULFITOS.

D.O. Monterrei

EL CORRAL DEL MARQUÉS 20€

Godello y Treixadura.
PG Wines.

Alérgenos: SULFITOS.

D.O. Rías Baixas

VIÑA CAEIRA 26€

Albariño 100%
Bodega Viña Caeira.

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.

ISABEL ARRANZ CARÁCTER 28€

Verdejo 100%
Bodegas Avelino Vegas.

Alérgenos: SULFITOS.

D.O. Uclés

MESTA 20€

Verdejo 100%
Bodegas Fontana.

Alérgenos: SULFITOS.

D.O. Vinos de Madrid

LAS MORADAS DE SAN MARTÍN 26€

Albillo Real 100%
Bodega Las Moradas de San Martín.

Alérgenos: SULFITOS.

V.T. Extremadura

HABLA DEL MAR 24€

Selección de uvas variadas de viñedos costeros.
Bodega Habla.

Alérgenos: SULFITOS.

V.T. Ribera del Andarax

CRISTINA CALVACHE 26€

Jaén Blanca 100%
Vinos Cristina Calvache.

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 **22€**

Tempranillo 100%.
Bodegas Beronia. (Grupo González-Byass)

Alérgenos: SULFITOS.

EGUREN UGARTE CRIANZA  **20€**

Tempranillo 80% y Garnacha Tinta 20%.
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.

MARTÍN CENDOYA  **35€**

Tempranillo 80% y Graciano 20%.
Bodega Eguren Ugarte.

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

AVELINO VEGAS ÁUREO  **35€**

Tempranillo 100%.
Bodega Avelino Vegas.

Alérgenos: SULFITOS.

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.

TR3SMANO VENDIMIA **40€**

Tinta del País 100%.
Bodega Tr3smaros.

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.