
ENTRANTES

1/2 RACIÓN RACIÓN

ZAMBURIÑAS CON LANGOSTINOS AL PIL-PIL		3,50/ UNIDAD
BRAVAS	5,50	7,00
RUSA DE AOVE	7,00	9,00
TORREZNOS DE SORIA	7,50	12,00
SURTIDO DE CROQUETAS DE YEYE	6,50	12,00
MORCILLA DE BURGOS CON QUESO CABRALES, CHUTNEY DE	7,00	10,00
TOMATES CHERRY Y CHUTNEY DE MANGO		
MINI HAMBURGUESITA		4,20
PATA ASADA AL HORNO	7,00	10,00
LANGOSTINOS AL PIL-PIL		6,50
TIMBAL DE QUESO DE CABRA CON FOIE, CEBOLLA		12,00
CARAMELIZADA Y SALSA DE ARÁNDANOS		
TABLA DE QUESOS	5,50 POR PERS.	

ENSALADAS

GOURMET (MEZCLUM DE LECHUGAS, TOMATES CHERRYS, NUECES, PASAS, QUESO DE CABRA, SALSA DE MIEL Y MOSTAZA Y MIEL DE CAÑA)		10,00
FALSA MILHOJA DE TOMATE TORO, MELVA, AGUACATE, FOIE Y ACEITE VERDE		14,50
COGOLLOS CON ATÚN, AJO FRITO Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO		10,00

CON DOS HUEVOS

LANGOSTINOS AL CURRY CON ARROZ BASMATI		13,00
HUEVOS ROTOS CON LANGOSTINOS AL PIL-PIL		13,00
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO, FOIE Y TARTUFATA		14,50

Preguntar por nuestras sugerencias

PLATOS PRINCIPALES

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
ALBÓNDIGAS EN SALSA DE ALMENDRAS	6,00	12,00
MAGRO DE CASTAÑAS CON CHAMPIÑONES Y SALSA DE TRUFA	7,50	14,00
ESCALOPE AL CABRALES CON LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO	8,00	13,00
CODILLO EN SALSA		15,50
FLAMENQUÍN DE CARRILLADA IBÉRICA AL P.X.		15,00
TIMBAL DE CARRILLADA EN SALSA		16,00
RABO DE TORO AL VINO TINTO		19,00
COSTILLAR GRAN SELECCIÓN A BAJA TEMPERATURA	16,50	29,00
PALETILLA / PATA DE CORDERO LECHAL		S/M
COCHINILLO LECHAL A BAJA TEMPERATURA (SOLO POR ENCARGO)	¼ DELANTERO O TRASERO S/M	½ COMPLETO S/M (POR ENCARGO)

CARNES SELECTAS

ENTRAÑA	17,50
ENTRECOT	20,00
PLUMA IBÉRICA	19,50
SECRETO IBÉRICO DE PAPADA	16,50
CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL	S/M

** Todas las carnes irán acompañadas de guarnición*

DEL MAR ALLÁ

SALMÓN CON PARMENTIER, ACEITE DE VAINILLA Y PUERRO FRITO	18,00
BACALAO CON BASE DE PISTO Y MAYONESA GRATINADA	17,00
PULPO ENCEBOLLADO	S/M
PULPO CON PISTO	S/M

POSTRES

RACIÓN

TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE BLANCO	6,00
TARTA DE QUESO	6,00
TOCINO DE CIELO	6,00
COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA	6,00
TORRIJA RELLENA DE NATILLAS, CON HELADO DE VAINILLA, CHOCOLATE BLANCO Y CREMA DE LICOR DE ORUJO	7,00
PIÑA NATURAL	5,50
PIÑA RELLENA DE CREMA CATALANA CARAMELIZADA	12,00



Disponemos de carta de alérgenos

Comensal: 1,50€ por persona

REFRESCOS

PRECIO

AGUA	2,20
AGUA GAS	2,50
COCA COLA	2,50
COCA COLA ZERO	2,50
COCA COLA ZERO ZERO	2,50
FANTA DE NARANJA	2,50
FANTA DE LIMÓN	2,50
NESTEA	2,80
AQUARIUS	2,80
SPRITE	2,50
ROYAL BLISS	2,50

CERVEZAS

PRECIO

CAÑA (ALHAMBRA ESPECIAL)	2,60
TANQUE	3,20
COPA DE CERVEZA	3,50
ALHAMBRA ESPECIAL	2,80
ALHAMBRA 1925	3,50
ALHAMBRA RESERVA	3,50
MAHOU 5 ESTRELLAS	3,00
STELLA ARTOIS	3,00
ALHAMBRA SIN ALCOHOL	2,80
MAHOU 0,0 TOSTADA	3,00
VERMUT CASERO MOCLINEJO	3,20
MANZANILLA	3,00
BRUTUS	3,50

VINOS	COPA	BOTELLA
RIBERA DEL DUERO		
VIÑEDOS DE ALTURA, BARDOS	3,20	20,00
BELA, ROBLE		20,00
PROTOS 9		21,00
822		22,00
PRUNO, VILLAGRECES		23,00
ANTÍDOTO		25,00
VIÑA SASTRE, CRIANZA		31,00
PROTOS 27		32,00
LINAJE GARSEA RESERVA		35,00
RIOJA		
VIÑA REAL, CVNE	3,20	18,00
BAKEDER, CVNE		22,00
RAMÓN BILBAO, CRIANZA		20,00
RAMÓN BILBAO, 2019		22,00
EDICIÓN LIMITADA, GARNACHA		
IJALBA, CRIANZA		22,00
SELA CRIANZA, RODA		25,00
SERRANIA DE RONDA		
TINTO LOS AGUILARES	3,50	23,00
PAGO DEL ESPINO		29,00
CAMPO DE BORJA		
COTO DE HAYAS CRIANZA	3,20	19,00
CALATAYUD, ZARAGOZA		
MATARILE, GARNACHA		18,00
BLANCOS		
FINCA LA CAÑADA, VERDEJO	3,00	16,00
SIERRA DE MONTILLA, PÉREZ BARQUERO		
VIÑA AMALIA, PÉREZ BARQUERO		16,00
ARABE, SEMIDULCE	3,00	16,00
LAUS, CHARDONNAY		17,00
MALAS COMPAÑÍAS, ALBARIÑO	3,00	19,00
ROSADOS		
ZINIO	3,00	17,00
ENATE, SOMONTANO		20,00

