

LA PARRILLA DELICATESSEN

REBANÁS

Jamón, Tomate y Aceite de oliva virgen extra	4,80
Lomo de Orza con Pimiento verde	4,80
Queso Brie fundido con Cebollita caramelizada	4,80
Queso de Cabra con Cerezas confitadas	4,80
Morcilla de Burgos y Camembert fundido	5,50
Foie de Pato, Bacón y cuñas de Manchego	4,80
Ventresca de Atún con Tomate y Pimientos del piquillo	5,50
Salmón ahumado con salsa Tártara	4,80
Mousse de Oca con Jamón de Pato y Manzana dulce	5,50
Filetitos de Solomillo de Cerdo con Torta de Casar	5,50
Filetitos de Presa con salsa de Mojo Picón	5,50
Cecina de León con escamas de Manchego Viejo	5,50

ENROLLADOS

Lomo de Cerdo con Boletus, Manzana y Cebolla caramelizada	5,50
Mechada de Ternera con Verduritas y salsa de Yogurt	5,50
Pechuga de Pollo, Bacón, Setas y crema de Queso Camembert	5,50
Ensalada de Ventresca de Atún y Gambas con crema de Pimientos rojos	5,50
Verduritas asadas con Presa Ibérica	6,50

PICOTEOS

Brochetita de Langostinos y Bacón	1,80
Bombones de Foie con Almendras y Miel de Caña	1,80
Torta de Casar con Arándanos	1,80
Solomillo de Cerdo a la Mostaza Antigua	2,10
Presa con Chimichurri	2,10
Salmón con Nueces y Queso Fresco	2,10
Tartaleta de Pisto de Ibéricos con Huevo de Codorniz	2,30
Tartaleta de Porra con Jamón y Huevo	2,30
Tartaleta de Hummus con paté de Olivas	2,30
Anchoa del Cantábrico, Tomate, Queso fresco y virutas de Manchego	2,50
Escalope de Foie con Cebolla y Manzana caramelizada	3,20
Surtido de Picoteos 6und. (Excluido Escalope de Foie)	12,50

CAZUELITAS

Fabada Asturiana	3,90
Callos con Garbanzos	3,90
Crema de Verduras con Setas y Queso	4,50
Crema de Mariscos con Picatostes	4,50
Porra con Ventresca de Atún y Picadillo de Hortalizas	4,50
Pisto Manchego con Bacalao	5,50
Alcachofas con Setas y Taquitos de Jamón	5,50
Habitas Baby con Jamón y Huevo de Codorniz	5,80
Gulas con Salmón y Langostinos	5,80

ENSALADAS

Lechugas variadas, Jamón de Pato, Queso fresco, Tomate seco, Frutos secos y vinagreta de Módena.	6,50 / 9,50
Tomates Negros aliñosos, Ventresca de Atún, Manchego, Queso fresco y vinagreta de Albahaca.	6,50 / 9,50
Mix de Lechugas, Pollo, Bacón, Pera, Pasas, Frutos secos y crema de Queso Roquefort ó salsa de Yogurt	6,50 / 9,50
Espinacas Frescas, Lechugas, virutas de Jamón, crujiente de Cebolla, Queso de Cabra y vinagreta de Mostaza.	6,50 / 9,50
Lechugas variadas, Gulas, Espárragos blancos, Salmón, Langostinos y vinagreta de Ajo/Perejil	6,50 / 9,50

SURTIDOS

Jamón Ibérico Cebo	8,50 / 15,50
Cecina de León con escamas de Manchego Viejo	13,50
Jamón Ibérico Bellota	20,50
Ibéricos Bellota	7,50 / 13,50
Salchichón o Chorizo Ibérico Bellota	7,50
Cuñas de Manchego Viejo (Leche cruda de Oveja)	7,50 / 11,50
Torta del Casar	7,50

PLATOS

Croquetas de Jamón 4und. / 8und.	4,20 / 7,00
Croquetitas de Puchero 6und. / 12und.	4,80 / 8,00
Croquetas de Rabo de Toro 4und. / 8und.	4,80 / 8,00
Medallones de Queso de Cabra fundidos con Cebollita caramelizada	7,80
Hummus con Tapenade, Tomate Negro y Tostaditas	7,80
Saquitos de Buey con Verduritas y crema de Setas 4und. / 8und.	4,80 / 8,00
Wok de Verduras, Pollo y Langostinos	9,50
Lasaña de Carne con Verduritas	8,80
Pizzas (Jamón y Champiñones / 4 Quesos)	8,80
Tortellinis Ricotta y Espinacas con salsa finas hierbas	8,80
Canelones de Confit de Pato y Foie con crema de Trufas	10,80
Medallones de Foie de Pato con frutos Rojos confitados	9,50
Risotto de Boletus, Gambas y Trufa	10,80
Huevos rotos con Jamón, Patata, Bechamel, Queso y Foie	10,80
Pimientos del Piquillo Rellenos 4und. (Centolla / Bonito)	8,50
Buñuelos de Bacalao con Miel de Caña. 6und. /12und.	4,80 / 8,00
Ventresca de Atún, juliana de Pimientos y Cebolla dulce	8,80
Carpaccio de Pulpo con vinagreta de Limón y Alcaparras	10,80
Gambas envueltas en crujiente de Patata 4und. / 8und.	4,80 / 8,00
Anchoas del Cantábrico con Queso fresco y Tomate Negro 4und /8und	7,50 /13,50
Lomo de Bacalao con salsa Romesco y salteado de Pimientos	14,50
Lomitos de Atún con salsa de Piquillos y Cebollita confitada	14,50

CARNES

Chorizos Criollos 2 und.	6,50
Morcilla de Burgos	6,50
Hamburguesa Ternera Angus	7,80
Codillo de Cerdo	11,50
Rabo de Toro con Chocolate y Vino tinto	11,50
Puntas de Solomillo Ibérico a la Mostaza Antigua	12,50
Presa Ibérica.	13,50
Steak Tartar	15,50
Entrecot (Lomo Alto) de Ternera Angus	17,50
Solomillo de Ternera Angus	21,50
Parrillada 650 gr. (Chorizo Criollo, Morcilla, Presa Ibérica, Solomillo Ibérico, Entrecot Angus)	23,50
Chuletón de Ávila (+ - 700 gr.)	26,60

POSTRES

Copa de Helado	3,90
Leche Frita	3,90
Tarta de Queso con Arándanos	4,20
Capricho tres Chocolates	4,20
Tarta Tiramisú	4,50
Milhojas de Nata y Crema	4,50
Tatín de Manzana con Helado de Vainilla	4,80
Coulant de Chocolate con Helado de Fresa	4,80
Surtido de Postres	11,50

CARTA DE VINOS

RIOJAS

Lopez de Haro cr.	12,50
Alcorta cr.	12,50
Cune cr.	12,50
Coto Mayor cr.	13,80
Ramón Bilbao cr.	14,50
Izadi cr.	14,50
Ramón Bilbao Rva.	17,80
Izadi Rva.	18,50

MAGNUMS

Bala Perdida	27,00
Señorio de Navas Roble	27,00
Pasión Roble	29,00
Carramimbre Roble	29,00
Protos Roble	31,00
Izadi cr	31,00
Ramón Bilbao cr.	31,00
Pruno cr.	38,60

BLANCOS

Hoya de Cadenas 100% Chardonnay (D.O Utiel- Requena)	11,50
2 Lágrimas 100% Verdejo (D.O Rueda)	12,50
Traslagares 100% Sauvignon Blanc (D.O Rueda)	13,50
Finca Montepedroso 100% Verdejo (D.O Rueda)	13,50
Lopez de Haro 100% Viura (D.O Rioja)	13,50
Izadi 80% Viura 20% Malvasia (D.O Rioja) Criado sobre Lías	15,50

ROSADOS

Rigoletto (Lambrusco)	11,50
Hoya de Cadenas 100% Bobal (D.O Utiel- Requena)	11,50
Emina 80% Tempranillo 20% Verdejo (D.O Cigales)	12,50
Enate 100% Cabernet Sauvignon (D.O Somontano)	13,50

RIBERAS DEL DUERO

Señorio de Nava Roble	12,50
Cune Roble	13,50
Pasión Roble (Matarromera)	13,50
Carramimbre Roble	14,00
Protos Roble	14,50
Finca Resalso Roble (Emilio Moro)	14,50
La Planta Roble (Arzuaga)	14,50
Emina Cr. (Matarromera)	16,50
Rivendel Cr.	16,50
Pruno Cr.	18,80
Protos cr.	21,50
Emilio Moro Cr.	23,80
Pago de Carraovejas cr.	35,50

OTRAS DENOMINACIONES

Hoya de Cadenas (D.O. Utiel-Requena) 100% Cabernet Sauvignon	11,50
Mala vida (D.O. Valencia) Monastrell /Cabernet Sauvignon/ Syrah / Tempranillo.	12,50
Finca la Estacada (D.O. Ucles) 100%Tempranillo	12,50
Flor de Vetus (D.O. Toro) 100% Tinta de Toro	13,50
Juan Gil (D.O. Jumilla) 100% Monastrell	13,50
Enate Cr. (D.O. Somontano) 70%Tempranillo/30% Cabernet Sauvignon	13,50
3² (Ribera de Queiles) Tempranillo/Garnacha/Merlot	14,50
El Miracle Art (D.O.Alicante) 25%Monastrell /20%Pinot Noir/20% Syrah / 20% Merlot/ 15% Tempranillo	15,50
Losada (D.O. Bierzo) 100% Mencía	15,80
Pernales (D.O. Sierras de Málaga) 100% Syrah	15,80
Tagus (D.O. Sierras de Málaga) 100% Cabernet Franc	15,80
Cortijo de los Aguilares (D.O. Sierras de Málaga) 67% Tempranillo/24%Syrah/9%Merlot	16,50
Pago el Espino (D.O. Sierras de Málaga) 53% Petit Verdot/30%Tempranillo/17%Syrah	22,80

CAVAS Y CHAMPAGNES

Viña Nébula (Brut Nature)	12,50
Hoya de Cadenas Rosé (Brut)	13,50
Juve&Camps Cinta Púrpura /Rose	17,80/ 19,50
Moet Chandom (Brut Imperial)	48,00

VARIETADES DE UVA TINTA

Cabernet Franc: Uva procedente de la región francesa de Burdeos. En nuestro país es utilizada en la elaboración de muchos de los tintos que se hacen en Cataluña. Otorga al vino un color violáceo, muchos taninos, gran acidez, y aromas afrutados. Suele usarse para confeccionar *coupages*.

Cabernet Sauvignon: Esta uva es la base con la que se elaboran los vinos de Burdeos aunque en España se puede encontrar en Cataluña, Navarra, la Ribera del Duero y La Mancha. Da lugar a vinos de color intenso, gran cantidad de taninos y fuerte aroma a fruta. Perfectos para la crianza en madera, donde ganan matices a humo, regaliz o trufa. Sus aromas van desde la rosa y la violeta hasta las frutas rojas, el pimiento verde, y el café sin tostar.

Garnacha: Esta variedad tinta es la más extendida en España. Se puede encontrar, entre otros lugares, en La Rioja, Madrid, Navarra, Tarragona, Teruel, Toledo y Zaragoza. Los vinos son potentes, con mucha graduación alcohólica. Suele usarse para elaborar vinos jóvenes y rosados, así como crianzas, para lo que suele mezclarse con otras variedades. Otorga al vino aromas a especias, destacando la pimienta, el regaliz y el anís, y a frutos rojos. Dependiendo de la zona geográfica puede variar mucho su aroma y sabor. Existen varias familias de esta uva en nuestro país.

Graciano: Su implantación se ha extendido por La Rioja y Navarra. Origina vinos de color intenso, con mucha presencia de taninos y acidez. Perfecta para la crianza.

Mazuelo: Esta uva también es conocida como Cariñena o Samsò. Está implantada en Aragón y Cataluña. Produce vinos de color intenso, alta concentración de taninos, mucha acidez, por lo que es apropiada para la crianza. Combina muy bien con la garnacha. El aroma que predomina en esta uva es la violeta.

Mencía: Variedad establecida en zonas de Galicia y de León. Vinos de color púrpura, poco afrutados, equilibrados y con aromas a frutos silvestres, moras y confituras. Esta uva no es apropiada para las crianzas prolongadas.

Merlot: Es la variedad de uva más extendida en el mundo junto a la Cabernet Sauvignon. En nuestro país se encuentra, sobre todo, en La Mancha, Huesca, Cataluña y Navarra. Produce vinos de color rubí intenso, o sea, muy rojos, poca presencia de taninos y acidez, y aromas florales. Perfecta para la crianza, donde gana matices de tabaco, trufa y almizcle.

Monastrell: Esta uva se extiende por el levante español, sobre todo por Alicante, Murcia y Valencia. Proporciona vinos de color intenso y alta graduación alcohólica. A pesar de que los vinos jóvenes son ásperos, después de un tiempo de crianza son una delicia de aromas a frutas maduras, compota de higos y ciruelas, así como violetas.

Pinot Noir: Esta es la variedad de uva empleada en los vinos de Borgoña. En nuestro país se usa en el Penedés. En esta uva destacan los aromas dulces y afrutados.

Syrah: Su nombre proviene de la ciudad persa en la que se originó, Shiraz. Está muy extendida mundialmente, y en España se puede encontrar en la zona de La Mancha y de Levante. Da lugar a vinos con mucha concentración de taninos y mucho cuerpo. Aporta aromas a frutos rojos y violetas.

Tempranillo: En España se la conoce por diferentes nombres dependiendo de la región en la que nos encontremos. Varios de estos nombres son: Cencibel, Tinta del país, Tinta de Toro, Tinto fino y Escobera. Según algunos expertos es la variedad de mayor calidad, aunque eso es algo muy discutible. Se encuentra mayoritariamente, en La Rioja, Burgos, Cataluña y La Mancha. Origina vinos muy equilibrados y aromáticos, con poco color, y notas a ciruela negra, frambuesa, y cereza. Muy apropiada para la crianza. Tras ésta, desarrolla matices de tostados y especias.

Petit Verdot: se caracteriza por tener aromas a frutos negros y bayas como las moras, también cuenta con tonos de especias como melaza y alquitrán. Asimismo, y al igual que el aroma del vino Petit Verdot, es de sabor complejo se encuentran sabores como la vainilla, coco y madera dulce. En la boca también se presentan detalles de sabores tostados y a roble, mientras que dependiendo de la edad puedes encontrar tonos de cedro.

