

REBANÁS

Jamón, Tomate y Aceite de oliva virgen extra	4,80
Queso Brie fundido con Cebollita caramelizada	4,80
Morcilla de Puerros 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

ENROLLADOS

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

PICOTEOS

Brochetita de Langostinos y Bacón	2,10
Bombones de Foie con Almendras y Miel de Caña	2,10
Torta de Casar con Arándanos	2,10
Salmón con Nueces y Queso Fresco	2,30
Camembert empanado con Coulis de Grosellas	2,30
Tartaleta de Porra con Jamón y Huevo	2,30
Solomillo de Cerdo a la Mostaza Antigua	2,50
Presa con Chimichurri	2,50
Tartaleta de Pisto de Ibéricos con Huevo de Codorniz	2,50
Tartaleta de Queso Burrata con Tomate seco y salsa Pesto	2,50
Anchoa del Cantábrico, Tomate, Queso fresco y virutas de Manchego	2,80
Escalope de Foie con Cebolla y Manzana caramelizada	3,50
Surtido de Picoteos 6und. (Excluido Escalope de Foie)	13,50

CAZUELITAS

Fabada Asturiana	3,90
Callos con Garbanzos	3,90
Crema de Verduras con Setas y Queso	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.	7,50 / 11,50
Tomates Negros aliños, Ventresca de Atún, Manchego, Queso fresco y vinagreta de Pesto.	7,50 / 11,50
Mix de Lechugas, Crujiente de Pollo, Bacón, Pera, Pasas, Frutos secos y crema de Queso Roquefort ó salsa de Yogurt	7,50 / 11,50
Espinacas Frescas, Lechugas, virutas de Jamón, crujiente de Cebolla, Queso de Cabra y vinagreta de Mostaza.	7,50 / 11,50
Lechugas variadas, Gulas, Espárragos blancos, Salmón, Langostinos y vinagreta de Ajo/Perejil	7,50 / 11,50

SURTIDOS

Jamón Ibérico Cebo	8,50 / 15,50
Jamón Ibérico Bellota	22,50
Ibéricos Bellota	7,50 / 13,50
Salchichón o Chorizo Ibérico Bellota	7,50
Cuñas de Manchego (Leche cruda de Oveja)	6,50 / 9,50
Torta del Casar	7,50

ENTRANTES

Croquetas de Jamón Ibérico 4und. / 8und.	4,80 / 8,00
Croquetitas de Puchero 6und. / 12und.	4,20 / 7,00
Croquetas de Rabo de Toro 4und. / 8und.	4,80 / 8,00
Croquetas de Huevo con Chorizo 4und. / 8und.	4,20 / 7,00
Empanados de Queso de Cabra 4und. / 8und.	4,20 / 7,00
Trompetas de Langostinos con salsa Tártara 4und.	5,80
Gambas Mariposa con Picatoste y Sweet Chili 4und. / 8und.	4,20 / 7,00
Bolitas de Quisquillas 6und. / 12 und	4,80 / 8,00
Gambas envueltas en crujiente de Patata 4und. / 8und.	4,80 / 8,00
Buñuelos de Bacalao con Miel de Caña. 6und. / 12und.	4,20 / 7,00

PASTAS

Lasaña de Carne con Verduritas	8,80
Lasaña de Salmón con Espinacas y Queso Ricotta	9,50
Pizzas (Jamón y Champiñones / 4 Quesos)	9,50
Tortellinis Ricotta y Espinacas con salsa finas hierbas	9,50
Canelones de Confit de Pato y Foie con crema de Trufas	10,80
Risotto de Boletus, Gambas y Trufa	10,80

PESCADOS

Ventresca de Atún en AOVE, juliana de Pimientos y Cebolla dulce	9,50
Carpaccio de Pulpo con vinagreta de Limón y Alcaparras	10,80
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

PLATOS

Pimientos del Piquillo Rellenos 4und. (Centolla / Bonito)	8,50
Carpaccio de Angus con Queso Grana Padano	9,50
Wok de Verduras, Pollo y Langostinos	10,50
Terrina de Foie (Micuit) con frutos Rojos confitados	10,50
Hojaldres de Bacalao con Espinacas y salsa de Piquillos	11,50
Huevos rotos con Jamón Ibérico, Patata, Bechamel, y Foie	11,50
Alcachofas con Foie y Jamón Ibérico	12,80

CARNES

Chorizos Criollos 2 und.	6,50
Morcilla de Burgos	6,50
Hamburguesa Ternera Angus	8,80
Codillo de Cerdo en su jugo	11,50
Rabo de Toro con Chocolate y Vino tinto	12,50
Puntas de Solomillo Ibérico a la Mostaza Antigua	13,50
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 coulis de Arándanos	4,20
Capricho de Chocolate	4,20
Tarta Tiramisú	4,50
Milhojas de Nata y Crema	4,50
Tatín de Manzana con Helado de Vainilla	5,50
Coulant de Chocolate (MICHEL BRASS) con Helado de Fresa	6,50
Surtido de Postres	11,50

CARTA DE VINOS

RIOJAS

Lopez de Haro cr.	13,50
Alcorta cr.	13,50
Cune cr.	14,00
Coto Mayor Cr.	14,50
Ramón Bilbao Cr.	15,80
Izadi cr.	15,80
Ramón Bilbao Rva.	19,50
Izadi Rva.	19,50
Ibéricos Cr. 3/8	7,50
Izadi cr. 3/8	9,00

MAGNUMS

Bala Perdida	29,00
Carramimbre Roble	31,60
Protos Roble	33,00
Izadi cr	33,60
Ramón Bilbao Cr.	33,60
Celeste Roble	35,00
Pruno Cr.	41,60

BLANCOS

Ombatillo Sauvignon Blanc (D.O Navarra)	12,50
2 Lágrimas 100% Verdejo (D.O Rueda)	13,50
Lopez de Haro 100% Viura (D.O Rioja)	13,50
Traslagares 100% Sauvignon Blanc (D.O Rueda)	14,50
Finca Montepedroso 100% Verdejo (D.O Rueda)	14,50
Izadi 80% Viura 20% Malvasia (D.O Rioja) Criado sobre Lías	16,50

ROSADOS

Rigoletto (Lambrusco)	11,50
Aliaga (Lágrima de Luna) 100% Garnacha (D.O Navarra)	13,50
Enate 100% Cabernet Sauvignon (D.O Somontano)	13,50

RIBERAS DEL DUERO

Marqués de Valparaíso Roble	14,00
Cune Roble	14,00
Belmonte Roble	14,00
Carramimbre Roble	14,80
Traslascuestas Roble	14,80
Tarsus Roble	14,80
Protos Roble	15,50
Prado rey Roble	15,50
La Planta Roble (Arzuaga)	16,50
Celeste Roble	16,50
Rivendel Cr.	18,50
Pruno Cr.	19,80
Protos Cr.	22,50
Pago de Carraovejas Cr.	38,50

OTRAS DENOMINACIONES

Finca la Estacada Roble (D.O. Ucles) 100%Tempranillo	13,50
Flor de Vetus (D.O. Toro) 100% Tinta de Toro	13,50
Honoro Vera (D.O. Calatayud) 100% Garnacha	13,50
Juan Gil (D.O. Jumilla) 100% Monastrell	13,50
Enate Cr. (D.O. Somontano) 70%Tempranillo/30% Cabernet Sauvignon	14,50
3² (Ribera de Queiles) Tempranillo/Garnacha/Merlot	15,50
Pernales (D.O. Sierras de Málaga) 100% Syrah	16,50
Finca la Estacada Rva. (D.O. Ucles) 100%Tempranillo	17,50
Cortijo de los Aguilares (D.O. Sierras de Málaga) 67% Tempranillo/24%Syrah/9%Merlot	17,50
Losada (D.O. Bierzo) 100% Mencía	17,50
Pago el Espino (D.O. Sierras de Málaga) 53% Petit Verdot/30%Tempranillo/17%Syrah	22,80

CAVAS Y CHAMPAGNES

Viña Nébulas (Brut Nature/ Rosé)	12,50/13,80
Juve&Camps Cinta Púrpura /Rose	17,80/19,50
Moët Chandon (Brut Imperial)	48,00

VARIEDADES 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.

