



CARTA

ENTRANTES FRÍOS

	1/2 Ración	Ración
ENSALADILLA	4,5 €	9 €
PATATAS ALIÑADAS	4 €	8 €
BOQUERONES ASADOS EN VINAGRE DE OLOROSO	5,5 €	10 €
CRISTAL DE SARDINA		7 €
SALMÓN MARINADO CON REMOLACHA		16 €
TARTAR DE ATÚN CON MAHONESA DE WASABI		18 €
STEAK TARTAR CON TOMATE CURADO		18 €

ENTRANTES CALIENTES

	1/2 Ración	Ración
CROQUETAS DE JAMÓN	6 €	10 €
CROQUETAS DE ESTOFADO DE VACA	6 €	10 €
RISOTTO DE CHAMPIÑONES		15 €
FIDEOS DE SETAS ESTOFADAS CON MUS DE COLIFLOR		14 €
MILHOJA DE FOIE CON MANZANA ACOMPOTADA		18 €
ALMEJAS MARINERA		16 €
PULPO ASADO CON VELO DE PANCETA IBÉRICA		20 €
ARROZ NEGRO CHOCOS E IBÉRICOS (mínimo 2 personas)		16 €



PESCADOS

BARRIGA DE CORVINA EN SALSAS VERDE	16 €
SALMONETE CON JUGO DE PIMIENTOS ASADOS	18 €
ATÚN CON VERDURAS A LA SOJA DE AMONTILLADO	19 €
CORVINA CON ESPINACAS CREMOSAS	18 €
BACALAO AL PIL PIL DE ESPÁRRAGOS BLANCOS	17 €

CARNES

PRESA IBÉRICA	18 €
CANELONES DE CARRILLADA	15 €
LOMO BAJO DE VACA	23 €
CHULETA DE VACA SELECCIÓN	60 €
MOLLEJAS DE CERDO GLASEADAS	16 €
MANITAS DE CERDO AL VINO TINTO	18 €

POSTRES

TOCINO DE CIELO	5 €
TRUFAS DE CHOCOLATE AL PEDRO XIMÉNEZ	6 €
CREMA DE PIÑA ASADA CON HELADO DE COCO	6 €
TARTA DE QUESO AHUMADO CON CALABAZA AVAINILLADA	7 €
PERA AL VINO TINTO CON CREMOSOS DE CHOCOLATE BLANCO	6 €





MENÚ DEGUSTACIÓN

SALMOREJO CON CHERRY A LA PLANCHA

BOQUERÓN ASADO EN VINAGRETA DE OLOROSO

ESPINACAS CREMOSAS CON BURRATA Y ACEITE DE OLIVA.

SALMÓN MARINADO CON REMOLACHA

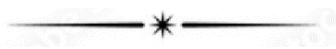
STEAK TARTAR

FIDEOS DE SETAS ESTOFADAS CON MUS DE COLIFLOR

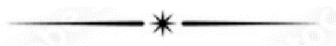
BARRIGA DE CORVINA EN SALSA VERDE

CANELÓN DE CARRILLADA

TARTA DE QUESO AHUMADO CON CALABAZA AVAINILLADA



Precio: 55€ (IVA incluido, bebida no incluida)



El menú solo se servirá a mesa completa
Algún plato del menú podrá variar en base a la disponibilidad
y temporalidad del producto





CARTA DE VINOS

VERMOUTS	Copa	Botella
VERMUT YZAGUIRRE BLANCO RESERVA	2,70 €	15,00 €
VERMUT YZAGUIRRE ROJO RESERVA	3,00 €	17,00 €
VERMUT LUSTAU ROJO	3,00 €	17,00 €

TIERRA DE CÁDIZ

ENTRECHUELOS

Tempranillo, Cabernet, Merlot y Tintilla de Rota - 6 meses en roble francés - 14'5º - 75cl

2,50 € 10,00 €

GARUM

Merlot, Syrah y Petit verdot - 12 meses en roble francés y americano - 14'5º - 75cl

3,00 € 15,00 €

SAMARUCO

Syrah y Petit verdot - 12 meses roble francés - 15º - 75cl

21,60 €

TESALIA

Petit verdot, Syrah, Tintilla de Rota, Cabernet sauvignon - 12 meses roble francés - 14'5º - 75cl

37,80 €

RIOJA CRIANZA

RAMÓN BILBAO (crianza)

Tempranillo, 14 meses roble americano - 14º - 75cl

3,50 € 19,80 €

BERONIA RESERVA (reserva)

Tempranillo, Graciano y Mazuelo - 12 meses en barrica de roble - 14º - 75cl

19,80 €

MARQUÉS DE RISCAL (gran reserva)

Tempranillo - 24 meses en barrica de roble americano - 15º - 75cl

4,00 € 21,00 €

VIÑA ARDANZA (reserva)

Tempranillo y Garnacha - 36 meses en barrica de roble americano la tempranillo y 30 meses la garnacha

33,00 €

RIBERA DEL DUERO

EMILIO MORO

Tempranillo 100% 12 meses en barrica de roble francés y americano - 14'5º - 75cl 4,50 € 26,00 €

MATARROMERA (crianza)

Tempranillo 100% 12 meses roble francés y americano - 14'5º - 75cl 5,50 € 30,00 €

PAGO DE LOS CAPELLANES (crianza)

Tempranillo 100% 12 meses en barrica de roble francés - 15º - 75cl 31,00 €

PAGO DE CARRAOVEJAS

Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot - 12 meses roble francés y americano - 15º - 75cl 44,50 €

VINOS DE CASTILLA LEÓN

ABADÍA RETUERTA

Tempranillo, Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot y Petit verdot - 12 meses roble francés y americano - 14'5º - 75cl 39,00 €

VINOS DE EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO

Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo - 8 meses en barrica de roble francés - 13'5º - 75cl 2,50 € 15,00 €

VINOS BLANCOS

DIAMANTE BLANCO SEMIDULCE

100% Viura - DO RIOJA - 12'5º - 75cl 2,00 € 8,00 €

HIZAN BLANCO

100% Verdejo - DO RUEDA - 12'5º - 75cl 9,00 €

CROFT TWIST FINO SPRITZ

Vino Fino aromatizado con burbujas 2,20 € 12,00 €

SOBREMAR

100% Palomino - Andalucía - 13'5º - 75cl 12,50 €

CUNE BLANCO SEMIDULCE

100% Viura - DO RIOJA - 13º - 75cl 2,50 € 14,00 €

JOSÉ PARIENTE

100% Verdejo - DO RUEDA - 13º - 75cl 2,60 € 14,50 €

ALUCINANTE SEMI

80% Palomino, 20% Moscatel - 12º - 75cl 3,00 € 16,00 €

VINOS ROSADOS

PEÑASCAL

Rosado de Aguja gasificado - Tempranillo,
Shiraz, Bobal y Garnacha 2,00 € 8,00 €

LAMBRUSCO SANGRE DE GUIDA

Frizante - Uva Lambrusco Grasparossa - 7º
- 75cl 2,40 € 12,00 €

FREIXENET ITALIAN ROSÉ FRIZZANTE

Espumoso rosado Extra seco - Glera y
Pinot Noir 3,00 € 15,00 €

CHAMPAGNE

MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT (1/2
botella) 35,00 €

MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT

Uvas Pinot noir, Chardonnay, Pinot
Meunier - 12º - 75cl 60,00 €

MOËT CHANDON IMPERIAL ROSÉ

Uvas Pinot noir, Chardonnay, Pinot
Meunier - 12º - 75cl 72,00 €

CAVA

FREIXENET BRUT BARROCO

Uvas Macabeo, Xarello y Parellada - 12º - 75cl
- 16,00 €

CODORNÍU ARS COLLECTA BLANC DE NOIRS RESERVA

Uva Pinot noir, Xarel-lo y Trepal - 11'5º -
75cl - 25,00 €

SEGURA VIUDA RESERVA HEREDAD

Uvas Macabeo y Parellada - 12º - 75cl - 28,00 €

JEREZ-XERES-SHERRY

FINOS

PUERTO FINO (Lustau)	2,50 €	14,40 €
CAYETANO DEL PINO	4,00 €	25,20 €

OLOROSO

GOBERNADOR (Bodegas Martín Hidalgo)	3,50 €	20,40 €
-------------------------------------	--------	---------

AMONTILLADOS

VIÑA AB (González Byass)	3,00 €	16,80 €
CAYETANO DEL PINO (Solera 18 años)	4,00 €	27,60 €
CAYETANO DEL PINO VOS (> 20 años)	8,00 €	50,40 €
CAYETANO DEL PINO VORS (> 30 años)	20,00 €	121,20 €

PALO CORTADO

REGENTE (Sánchez Romate)	4,00 €	23,00 €
CAYETANO DEL PINO (Solera 18 años)	5,00 €	32,50 €
CAYETANO DEL PINO VOS (> 20 años)	9,00 €	54,00 €
CAYETANO DEL PINO VORS (> 30 años)	22,00 €	126,00 €

CREAM

CANASTA (Williams & Humbert)	2,50 €	14,00 €
CAYETANO DEL PINO	4,00 €	28,00 €

PEDRO XIMENEZ

EL MAESTRO SIERRA	3,00 €	22,00 €
-------------------	--------	---------

MANZANILLA DE SANLUCAR DE BARRAMEDA

SOLEAR	2,00 €	9,00 €
MANZANILLA PASADA GABRIELA (en rama)	3,50 €	24,00 €