


## *Sugerencias 17/12/2021*



Zamburiñas al ajillo (unidad)	2,80€
Ostra francesa serie oro (unidad)	4,50€
Mejillones al vapor o plancha (20 unidades)	12,00€
Almeja rubia al ajillo (14 unidades)	16,50€
Almeja rubia a la marinera (14 unidades)	17,50€
Buey de mar (1 kg. aprox.)	25,00€
Coquina al ajillo	13,00€
Tartar de atún rojo	22,00€
Anchoa extra del Cantábrico (10 unidades) con tomate único	20,00€
Calamar de potera plancha	19,00€
Calamar de potera frito	20,00€
Pulpo braseado	29,50€
Pulpo a la gallega	28,00€
Caviar oscietra (20 gramos)	37,00€
Gambon al ajillo	16,00€
Micuit con mermelada de mora de zarza y ciruela (100 gr. )	24,00€

### *Para començar*

Tabla de ibéricos	22,00€
Jamón ibérico y queso de oveja curado	20,00€
Cecina de ciervo	19,00€
Revuelto de trigueros con jamón ibérico	14,50€
Revuelto de morcilla de Burgos con pasas y manzana	14,50€
Fritura de verduras	14,00€
Berenjena a la parmesana	14,00€
Setas plancha con jamón ibérico	14,00€
Setas gorgonzola	13,00€
Pisto manchego con huevo frito	9,50€
Lomo de orza de jabalí con helado de queso y vinagreta de fresas	15,00€
Sopa castellana	7,50€

### *Raciones*




Jamón y queso manchego	14,00€
Calamares a la romana	11,00€
Chopitos	13,50€
Sepia a la plancha	12,00€
Venado a la plancha	14,50€
Nuestros callos	11,00€
Mollejas de cordero al ajillo	15,00€
Patatas bravas	8,00€
Croquetas de jamón ibérico y huevo cocido	12,00€
Croquetas de mejillón, zamburiña y gambon	14,00€

### *Nuestras ensaladas*

Tomate unico con cebolla roja y bonito en escabeche casero	15,00€
Ensalada templada con piña e ibéricos	17,00€
Ensalada mar y tierra	17,00€
Ensalada de rulo de cabra	12,00€
Ensalada de pote con ventresca	13,50€
Ensalada de perdiz	19,50€

**Precios IVA incluido**

## *Pescados*




Emperador a la naranja	14,00€
Salmon al cava	14,00€
Atun rojo a la plancha	22,00€
Rodaballo a la marinera	19,00€
Rodaballo a la plancha o bilbaina	17,50€
Lubina a la bilbaina (550 gr.)	20,00€
½ Pargo (650 gr.)	27,00€
Parto entero (1,250 gr. recomendado 2 personas)	54,00€
½ Virrey	29,00€
Virrey entero	58,00€
½ Mero amarillo (600 gr. )	29,00€
Mero amarillo (1,2 kg. recomendado 2 personas)	58,00€
½ Sama (600 gr. )	24,00€
Sama (1,2 kg. )	48,00€

## *A la parrilla*

Carne trinchada de lomo de ternera (1 kg aprox)	42,00€
Chuletillas de cordero lechal	20,00€
Chuletón de ternera (650 gr)	25,00€
Solomillo de ternera	23,00€
Entrecot de ternera (350/400 gr)	21,00€
Filete de ternera	13,50€
Parrillada de verduras	13,00€
Costillar de cerdo ibérico (1 kg. aprox.)	15,00€
Rodicio de pluma ibérica con salsa teriyaki	13,00€
Rodaballo salvaje 1,2 kg (recomendado 2 personas)	58,00€
Lubina al espeto (1,2 kg. recomendado 2 personas)	39,00€
Brocheta de delicias del mar	13,00€

## *Nuestras Carnes*



Solomillo de ternera al Pedro Ximenez	23,50€
Escalopines de solomillo de ternera rebozados al gorgonzola	23,00€
Escalope de ternera	14,00€
San Jacobo de la casa	20,00€
Delicias de presa ibérica	14,00€

## *Monteando*

Milhojas de ciervo con frutos del bosque	17,00€
Venado en escabeche	15,50€
Filetes de venado a la plancha	13,50€
Venado estofado	11,50€
Perdiz al buen gusto de Toledo	17,50€

## *Postres caseros*

- Arroz con leche 4,00€
- Natillas de vainilla 4,00€
- Mousse de limón con frutos del bosque 4,50€
- Tarta de queso 4,50€
- Oreo 4,50€
- Tarta de queso con frutos del bosque 5,50€
- Tiramisú 5,50€
- Torrija de pan brioche bañada en chocolate blanco 5,50€
- Mini surtido con mousse de limón, tiramisú y oreo 9,00€

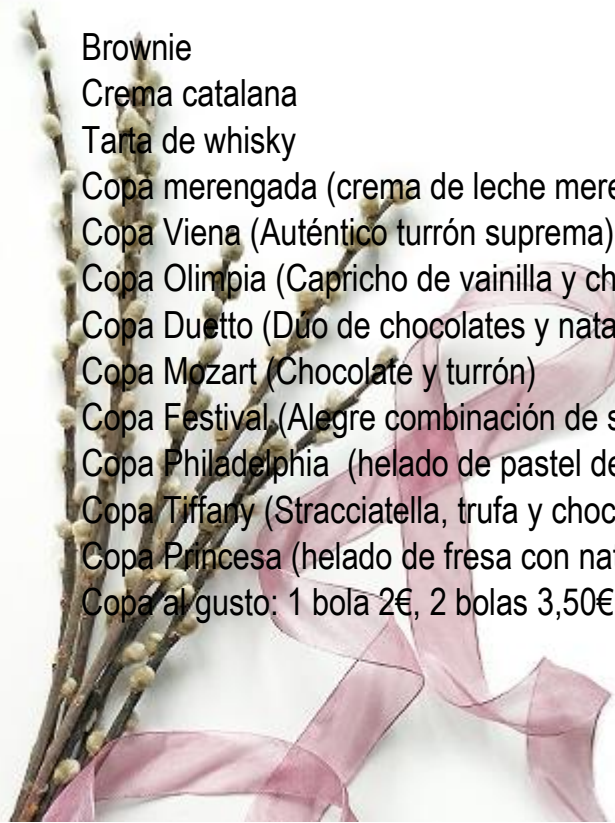


## *Fruta*

- Mango 6,00€
- Piña natural 4,00€
- Fruta del tiempo 3,00€
- Piña a la brasa con helado philadelphia 5,50€
- Fresas con nata 5,50€

## *Helados*

- Brownie 5,00€
- Crema catalana 5,00€
- Tarta de whisky 5,00€
- Copa merengada (crema de leche merengada) 5,00€
- Copa Viena (Auténtico turrón suprema) 5,00€
- Copa Olimpia (Capricho de vainilla y chocolate) 5,00€
- Copa Duetto (Duo de chocolates y nata) 5,00€
- Copa Mozart (Chocolate y turrón) 5,00€
- Copa Festival (Alegre combinación de sabores) 5,00€
- Copa Philadelphia (helado de pastel de queso con fresas y nata) 5,00€
- Copa Tiffany (Stracciatella, trufa y chocolate) 5,00€
- Copa Princesa (helado de fresa con nata) 5,00€
- Copa a gusto: 1 bola 2€, 2 bolas 3,50€ y 3 bolas 5,00€





# Nuestra bodega

## Espumosos

### A.O.C. Champagne

#### **GH Mumm**

Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier

50,00€

#### **Moët Chandon Imperial**

Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier

50,00€

#### **Moët Chandon Rosé Imperial**

Pinot Meunier, Chardonnay y Pinot Noir

58,00€

#### **Hostonne Reserve Grand Cru**

Chardonnay y Pinot Meunier.

50,00€

#### **Hostonne Rosé**

Pinot Noi

50,00€

#### **Vouve Clicquot**

70,00€

#### **Vouve Clicquot rose**

75,00€

### D.O.C. Trento

#### **Ferrari Semiseco**

Chardonnay

24,00€

### V.M Conca Riu Anoia

#### **Raventos i Blac de la Finca**

Macabero, Xarel-lo y Perellada.

29,00€

## Blancos

### D.O. ca. Rioja

#### **El marido de mi amiga**

Malvasia, tempranillo blanco y sauvignon-blanc

15,00€

#### **La Bastid**

Viura y Garnacha Blanca

31,00€

### D. O. Bierzo

#### **Mengoba Godello Sobre Lias**

Godello

31,00€

### D. O. Pago del Guijoso

#### **El Beso de las Uvas**

Chardonnay

18,00€

Precios IVA incluido

## *Blancos*

### **D.O. Rías Baixas**

<b>Viña O grove</b> Albariño	15,00€
<b>Señorío de Sobral</b> Albariño	17,00€
<b>Granbazan Ambar</b> Albariño	22,00€

### **D.O. Rueda**

<b>K-Naia</b> Verdejo	13,00€
<b>Marqués de Riscal Verdejo</b> Verdejo	16,00€
<b>Rayos y Truenos Fermentado en barrica</b> Verdejo	21,00€

### **D.O. Valdeorras**

<b>O luar do Sil</b> Godello	19,00€
<b>Quinta do Sil</b> Godello	19,00€
<b>María Nombrela</b> Godello	25,00€

### **I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla**

<b>Finca Muñoz colección familiar</b> Chardonnay y Sauvignon-blanc	14,00€
<b>Blas Muñoz</b> Chardonnay	19,50€
<b>Vallegarcía Viognier</b> Viognier	30,00€
<b>Otros</b>	
<b>La camioneta</b> Verdejo	11,00€
<b>Fragancia nº 6</b> Moscatel de grano menudo	12,00€

**Precios IVA incluido**

*Tintos*

**D.O. Almansa**

**Quinta del 67**  
Garnacha Tintorera

19,00€

**D.O. Bierzo**

**Pétalos del Bierzo**  
Mencia

25,00€

**D.O. Ca. Rioja**

**Martínez la cuesta crianza**  
Tempranillo, garnacha y mazuelo

18,00€

**Luis cañas crianza**  
Tempranillo y garnacha

18,00€

**Luis cañas crianza 0,5 l**  
Tempranillo y garnacha

11,00€

**Pies negros**  
Tempranillo

18,00€

**Baigorri crianza**  
Tempranillo

20,00€

**Muga crianza**  
Tempranillo, garnacha y mazuelo

29,00€

**Remelluri Reserva**  
Tempranillo, graciano, garnacha, viura y malvasía

30,00€

**Marqués de Murrieta Reserva**  
Tempranillo, mazuelo y garnacha

30,00€

**200 Monges**  
Tempranillo, Manzueto y Garnacha

44,00€

**Prado Enea Gran Reserva 2009**  
Tempranillo, Manzueto y Garnacha

68,00€

**D.O. Métrida**

**Alonso Cuesta**  
Garnacha, cabernet-sauvignon y petit verdot

20,00€

**D.O. Pago campo de la Guardia**

**Martue crianza**  
Cabernet-sauvignon, syrah, merlot y tempranillo

15,00€

**Precios IVA incluido**



*Tintos*

## D.O. Pago Dehesa del Carrizal

**Dehesa del Carrizal Cabernet-Sauvignon** 22,00€  
Cabernet-sauvignon

**Dehesa del Carrizal Petit-verdot** 28,00€  
Petit-verdot

**Dehesa del Carrizal Syrah** 22,00€  
Syrah

## D.O. La Mancha

**Volver** 19,00€  
Tempranillo

**Vínculo crianza** 22,00€  
Tempranillo

**Volver Cuvee cañizares** 35,00€

## D.O. Ribera del Duero

**Valtravieso Finca Santa María** 15,00€  
Tinto fino, cabernet-Sauvignon y merlot

**Pruno** 18,00€  
Tinto fino

**La planta** 18,00€  
Tinto fino

**Hito** 20,00€  
Tinto fino

**Arrocal Selección** 28,00€  
Tempranillo

**Valtravieso crianza** 22,00€  
Tinto fino, cabernet-sauvignon y merlot

**Emilio Moro** 28,00€  
Tinto fino

**Teofilo Reyes crianza** 22,00€  
Tempranillo

**Matarromera** 30,00€  
Tinto fino


**Cepa 21** 28,00€  
Tempranillo

**Tomás Postigo crianza** 36,00€  
Tinto fino, cabernet-sauvignon y merlot

**Precios IVA incluido**

*Tintos*

## D.O. Ribera del Duero



<b>Bosque Matasnos</b> Tempranillo y merlot	37,00€
<b>Pago de Los Capellanes Crianza</b> Tempranillo	30,00€
<b>Pago de Carraovejas</b> Tinto fino, cabernet-sauvignon y merlot	48,00€
<b>Dominio del Águila reserva</b> Tempranillo	79,00€
<b>Alión</b> Tempranillo	90,00€
<b>Tresmano (Ramirez de Ganuza)</b> Tempranillo	40,00€
<b>Valbuena 5º Año</b> Tinto fino y merlot	150,00€
<b>Flor de Pingus</b> Tempranillo	170,00€
<b>Dominio de Atauta "Llanos del Almendro"</b> Tempranillo	150,00€
<b>Vega Sicilia "Único"</b> Tinto fino y merlot	300,00€

## I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León



<b>Abadía Retuerta selección especial</b> Tempranillo, syrah y petit-verdot	37,00€
<b>Mauro</b> Syrah y tempranillo	42,00€


## I.G.P. Vino de la Tierra de Extremadura

<b>Habla del silencio</b> Cabernet-sauvignon, syrah y tempranillo	18,00€
--	--------



## *Tintos*

### **I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla**




<b>La Doncella Roble</b> Tempranillo	15,00€
<b>Capilla del Fraile Selección</b> Syrah y Petit Verdot	16,00€
<b>Finca la Sabina Merlot Crianza</b> Merlot	19,00€
<b>Petit Hipperia</b> Tempranillo, cabernet-sauvignon, syrah y merlot	23,00€
<b>Venta la Ossa</b> Tempranillo	21,00€
<b>Vallegarcía Syrah</b> Syrah	28,00€
<b>Vallegarcía Hipperia</b> Cabernet- sauvignon, merlot, petit-verdot y cabernet-franc	36,00€

### **I.G.P. Vino de Alicante**

<b>Alicante Bouschet</b> Monastell	22,00€
---------------------------------------	--------

### **D.O. Toro**



<b>Elías Mora crianza</b> Tinta de Toro	23,00€
<b>Pintia</b> Tinta de Toro	55,00€

## *Rosados*

### **Otros**

<b>Viña Xetar Rosado (Mosto parcialmente fermentado)</b> Tempranillo	10,00€
---	--------



**Precios IVA incluido**