


## *Sugerencias 26/05/2022*



Anchoa extra del Cantábrico (10 unidades) con tomate único	20,00€
Caviar oscietra (20 gramos)	37,00€
Zamburiñas al ajillo (unidad)	2,80€
Ostra francesa serie oro (unidad)	4,50€
Coquina nacional de a pie al ajillo	14,00€
Almejas a la marinera	18,00€
Almejas al ajillo	18,00€
Gamba blanca de Santa Pola (10 unidades)	26,00€
Calamar de potera plancha	21,00€
Calamar de potera frito con mayonesa de aji	22,00€
Pulpo braseado	29,50€
Pulpo a la gallega	28,00€
Gambon al ajillo	16,00€
Tartar de atún rojo	22,00€
Boquerones extra nacional a la bilbaína	14,00€

## *Para comenzar*

Micuit de oca especial (120 gr.)	24,00€
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€
Alcachofa confitada con huevo revuelto	15,00€
Alcachofa confitada con foie	22,00€
Setas a la plancha con jamón ibérico	14,00€
Setas gorgonzola	13,00€
Sopa castellana	7,50€
Gazpacho o salmorejo	6,00€

## *Raciones*



Jamón y queso manchego	14,00€
Calamares a la romana	11,00€
Chopitos	13,50€
Sepia a la plancha	12,00€
Ración de venado plancha	15,00€
Nuestras bravas	9,00€
Croquetas de jamón ibérico y huevo cocido	12,00€
Ensaladilla rusa con gambon al ajillo	11,00€

## Nuestras ensaladas

Ensalada de tomate bola con cebolla roja y ventresca	16,00€
Ensalada templada con piña e ibéricos	17,00€
Ensalada mar y tierra	17,00€
Ensalada de rulo de cabra	12,00€
Ensalada de perdiz	19,50€

## Pescados

Emperador a la naranja		14,00€
Salmón al cava		14,00€
Lubina a la bilbaina		20,00€
Rodaballo a la marinera		19,00€
Rodaballo a la plancha o bilbaina		17,50€
Atún rojo a la plancha		24,00€
Rodaballo salvaje (1,2 kg. recomendado 2/3 personas)		58,00€
½ Borriquete (600 gr)	19,00€	Entero 38,00€
½ Vieja (600 gr)	22,00€	Entero 44,00€
½ Besugo de Tarifa (500 gr)	33,00€	Entero 66,00€
Gallo San Pedro frito (1,3 kg recomendado 3 personas)		65,00€

## Nuestras Carnes

Carne trinchada de lomo de ternera (1 kg aprox)	42,00€
Chuletón de ternera (650 gr)	25,00€
Solomillo de ternera	23,00€
Chuletillas de cordero lechal	20,00€
Entrecot de ternera (350/400 gr)	21,00€
Delicias de presa ibérica	15,00€
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€
Filete de ternera	13,50€
Rabo de toro estofado	16,00€

## Monteando

Milhojas de venado con frutos del bosque	17,00€
Venado estofado	11,50€
Filetes de venado	13,50€
Venado en escabeche	15,50€
Perdiz al buen gusto de Toledo	17,50€
Lomo de gamo adobado acompañado de puré de manzana	17,00€
Lomo de orza de jabali con helado philadelphia y vinagreta de fresas	15,00€
Conejo de campo al ajillo	11,00€

## *Postres caseros*

- Arroz con leche 5,00€
- Flan 5,00€
- Natillas 5,00€
- Mus de limón con frutos del bosque 5,00€
- Tarta de queso 5,50€
- Tarta de queso con frutos del bosque 6,00€
- Oreo 5,50€
- Mus de kínder bueno 6,50€
- Tiramisú 6,50€
- Torrija de pan brioche bañada en chocolate blanco 5,50€



## *Fruta*

- Piña natural 5,00€
- Fruta del tiempo 3,00€
- Mango 7,00€
- Fresas con nata 5,50€

## *Helados*

- Brownie 6,00€
- Crema catalana 6,00€
- Tarta de whisky 6,00€
- Copa merengada (crema de leche merengada) 5,50€
- Copa Viena (Auténtico turrón suprema) 5,50€
- Copa Olimpia (Capricho de vainilla y chocolate) 5,50€
- Copa Duetto (Dúo de chocolates y nata) 5,50€
- Copa Mozart (Chocolate y turrón) 5,50€
- Copa Festival (Alegre combinación de sabores) 5,50€
- Copa Philadelphia (helado de pastel de queso con fresas y nata) 5,50€
- Copa Tiffany (Stracciatella, trufa y chocolate) 5,50€
- Copa Princesa (helado de fresa con nata) 5,50€
- Copa al gusto: 1 bola 2,5€, 2 bolas 4,0€ y 3 bolas 5,50€



# 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	18,50€
<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	20,00€

### 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**  
Mencía

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. Méntrida**

**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	65,00€

## *Rosados*

### Otros

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



**Precios IVA incluido**