

PARA COMER

de embutidos

	1/2 ración	ración
Jamón ibérico Reserva	10,00	18,00
Chorizo ibérico Bellota	8,00	14,00
Salchichón ibérico Bellota	8,00	14,00
Lomo ibérico Bellota.	10,00	18,00
Queso de oveja Añejo	7,00	12,00
Rueda de Ibéricos.	20,00	
(jamón, lomo, chorizo, salchichón, queso)		

de carne

Pluma Ibérica con patatas y pimientos de Padrón	20,00
Carrilleras con cebolla caramelizada y patatas fritas	20,00
Entrecotte troceado con patatas y pimientos de padrón	22,00
Solomillo de ternera con patatas fritas y pimientos del Padrón .	25,00
Mollejas de lechal a la sartén	23,00
Revuelto de sesos o en tempura	20,00
Foie fresco a la plancha	24,00
Chuletilas de cordero lechal.	24,00
Croquetas de jamón.	5.00 . . 9.00

de pescado

	ración
Calamares a la Romana	14,00
Calamar de potera.	20,00
Chipirones a la plancha	20,00
Bacalao a Brás	18,00
Gambas al ajillo.	17,00
Bacalao confitado en tempura	23,00
Kokochas de bacalao al pil pil	23,00
Bacalao Valderas (min. 2 pax)	45,00
Bacalao a la plancha con ajillos y pimentón	23,00
Selección de Ahumados Domínguez . . .	23,00
Anchoa del Cantábrico "serie oro" en pancrístal	22,00
Delicias de merluza a la romana	18,00

de verduras

Ensalada de tomate con ventresca	15,00
Espárragos de Fuentesaúco (plancha o natural)	22,00
Parrillada de verduras.	18,00
Champiñones con salsa de ajo.	15,00
Alcachofas frescas con anchoa y pimientos de piquillo	22,00
Alcachofas a la plancha con jamón. . . .	22,00
Boletus con huevo y jamón	22,00
Boletus con foie	25,00

Tablitas

Tablita de Quesos variados con membrillo	12,00
Tablita de Morcillas variadas Hergaheer .	12,00
(picante, arroz, nueces, piñones, queso)	
Tablita de ibéricos	14,00

Postres

Coulant de chocolate	5,50
Tarta de queso	5,50
Trufas con nata.	5,50
Tarta de manzana.	5,50
Helado de sabores.	5,50
JP (helado de turrón, nata, pasas y PX) .	7,00

Ración de pan1.40



Tfno. Reservas: 923 25 76 74



Todas nuestras tapas se preparan en el momento y requieren un tiempo de elaboración.

D.O. Rioja

	botella
Muga	26.00
Ízadi Cza.	18.00
Artadi Viñas de Gaín	40.00
Dinastía Vivanco	18.00
Ramón Bilbao Cza.	18.00
Luis Cañas	20.00
Arnegui Cza.	15.00
Azpilicueta Cza.	18.00
Sierra Cantabria Cza.	18.00
Sierra Cantabria Selección Privada	60.00
El Puntido	60.00
Señorío San Vicente	60.00
Finca El Bosque.	140.00
La Nieta	160.00
Amancio	140.00
Predicador	48.00
Cueva del Contador (Benjamín Romeo).	80.00
Viña Alberdi	28.00
Viña Ardanza	37.00
Roda Reserva	55.00
Macan Clásico "Vega Sicilia"	70.00
Marqués de Vargas	38.00
Marqués de Murrieta	42.00
200 Monges	60.00

D.O. Toro

Dominio del Bendito "El Primer Paso"	24.00
Dominio del Bendito "Las Sabias"	42.00
El Titán del Bendito	65.00
Prima	22.00
Gran Colegiata "Lágrima"	15.00
Románico	18.00
F. Lurton "Campesino"	18.00
Madremía	18.00
Cañus Verus	22.00
Liberalia Cuatro	20.00
Corral de Campanas	22.00
Matsu "El Pícaro"	18.00
Díscolo	28.00
Almírez	28.00
Pintia "Vega Sicilia"	80.00
San Román	50.00
Estancia Piedra crianza	18.00
Vitorino	65.00
Alabaster	200.00
Numanthia	65.00

D.O. Ribera del Duero

	botella
Cair	18.00
Pinna Fidelis roble	18.00
Arzuaga	33.00
Valdubón Cza.	24.00
Figuero 4	18.00
La Planta	18.00
Montecastro 17 meses	30.00
Erial Cza.	28.00
Erial Tf	37.00
Finca Resalso roble	18.00
Emilio Moro	33.00
La Felisa "Emilio Moro"	50.00
Hito Emilio Moro	18.00
Malleolus	47.00
Pesquera	32.00
Avan Cza.	25.00
Valtravieso Roble	18.00
Pruno Cza.	25.00
Matarromera	32.00
PSI "Dominio de Pingus"	60.00
Vega Sicilia Valbuena 5º año	170.00
Valdubón Diez	32.00
Valduero crianza	35.00
Valduero 1 Cepa	45.00
Mauro	48.00
Garmón [Mauro]	60.00
Carmelo Rodero crianza	48.00
Viña Pedrosa crianza	38.00
Abadía Retuerta	38.00
Pago de Carraovejas	58.00
Tomás Postigo	58.00

Tierra de Salamanca

Gran Tiriñuelo	18.00
La Zorra [Mogarraz]	27.00
8 Vírgenes [Blanco La Zorra]	23.00
Viñas del Cámbrico [Villanueva del Conde]	27.00
575 Uvas [Villanueva del Conde]	38.00
Perahigos tinto [Miranda del Castañar]	18.00
Perahigos rosado [Miranda del Castañar]	18.00
Perahigos blanco [Miranda del Castañar]	18.00
Abadengo Cza. D.O.Arribes [Pereña]	20.00
De Balta [Madroñal de la Sierra]	18.00
El Robledo [Sequeros]	20.00

Blancos, Cavas y Champagne

Malcorta "Javier Sanz"	30.00
Javier Sanz Viticultor Verdejo [D.O. Rueda]	18.00
José Pariente Verdejo	23.00
Valdubón Verdejo	15.00
Finca Caraballas	20.00
Díscolo "Malvasía y Verdejo"	27.00
Gargalo Godello	24.00
Zarzal [Godello de Emilio Moro]	24.00
La Revelía [Godello de Emilio Moro]	38.00
Quintaluna "Ossian"	32.00
Ossian	38.00
Belondrade y Lurton Quinta Apolonia	32.00
Belondrade y Lurton	55.00
Vionta Albariño	22.00
Champagne Taittinger	70.00
Champagne Taittinger Rosé	80.00
Champagne Bollinger Special Cuvée	80.00
Champagne Mumm [Cordon Rouge]	60.00
Champagne Luis Roederer	80.00
Abelé Brut	60.00
Abelé Rosé	70.00
Cava Raventos i Blanc	23.00
Cava Bécquer Brut Nature	20.00
Cava Bécquer Pinot Noire	20.00
Torelló Brut Reserva	23.00
Txakoli K Pilota "Carlos Arguiñano"	22.00
Manzanilla "La Goya"	18.00
Palo cortado Leonor [González Byass]	40.00
Pedro Ximénez "Nectar" [González Byass]	22.00
Yllera 5.5 Verdejo	18.00
Artazuri rosado "Artadi"	20.00
Logos rosado [Navarra]	15.00
Fresco [Avan] "Prieto Picudo"	18.00

Otras Denominaciones

D.O. Bierzo	
Pétalos del Bierzo	25.00
D.O. Priorato	
Mas de Subirá Cza.	22.00
Trujillo [Cáceres]	
Habla del silencio	24.00
Habla de ti "Sauvignon Blanc"	23.00
Somontano	
Enate crianza	22.00
D.O. Jumilla	
Juan Gil "Etiqueta Plata"	24.00
Juan Gil [18 meses]	30.00
Ribeira Sacra	
Regina Viarum "Mencía"	22.00
D.O. Calatayud	
Baltasar Gracián Garnacha	22.00
D.O. Mancha	
El Vínculo	20.00