

En Tosta

Triguero con cebolla caramelizada y mozzarella.	3.30
Bacalao a Brás	3.30
Guacamole con tomate y boquerón.	3.30
Pluma	3.30
Queso de cabra con tomate, nueces y miel	3.30
Solomillo con queso brie	3.30
Lomo de Salmon [Ahumados Domínguez]	5.00
Carpacho de bacalao [Ahumados Domínguez]	4.00
Sesos a la plancha	3.30
Ventresca con piquillo	3.20
Morcilla de arroz con tomate caramelizado	3.20
Jamón en pan cristal	3.20
Ventresca con anchoas en pan cristal	3.20
Anchoa en pan cristal	3.20

Tosta de gambón
a la plancha

4.00€

Tosta de paté de tomate
con mejillón

4.00€

sobre tosta de centeno alemán, cerveza negra de malta tostada y pipas de girasol

En Plato

Morcilla picante con cebolla caramelizada	3.00
Mini Hamburguesa.	2.70
Huevo con chichas ibéricas rojas	3.30
Solomillo de ternera con patatas	6.00
Foie fresco plancha con cebolla caramelizada	6.00
Champiñones con salsa de ajo.	2.80
Riñones a la plancha.	2.80
Alcachofa a la plancha con jamón	4,70
Carrillera con cebolla caramelizada y patatas paja.	3.30
Alcachofa fresca con anchoa y piquillo	4,80

Minihamburguesa de Angus
"Dehesa de Alba"
con papada y queso Cheddar

3.80€

Carne de ganado criado en libertad entre las encinas y sus bellotas del Campo Charro salmantino.

Buscamos la excelencia mediante la selección genética de nuestros animales y la "infiltración" que da calidad y jugosidad a nuestra carne.



Tablitas

Tablita de Quesos variados con membrillo.	12.00
Tablita de Morcillas variadas Hergaheer. [picante, arroz, nueces, piñones, queso]	12.00
Tablita de Ibéricos [jamón, chorizo, salchichón, lomo y queso]	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



Tfno. Reservas: 923 25 76 74

HORARIO COCINA
Mañana: De 12.30 h. a 15.45 h.
Tarde: De 19.30 h. a 23.00 h.

CONTIENE GLUTEN

CRUSTACEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SESAMO

DIÓXIDO DE AZUFRE / SULFITOS

MOLUSCOS

ALTRAMUCES

Nuestros aperitivos y tapas pueden contener alérgenos o trazas de ellos.
Para más información consulte al camarero.

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

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

de carne

Pluma Ibérica con patatas y pimientos	20.00
Carrilleras con cebolla caramelizada y patatas paja	20,00
Entrecotte troceado con patatas y pimientos	22,00
Solomillo de ternera con patatas y pimientos	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
Riñones a la plancha	15.00
Croquetas de jamón	9.00

de pescado

Calamares a la Romana	14,00
Gambas al ajillo	17.00
Chipirones a la plancha	20,00
Bacalao a Brás.	18,00
Bacalao confitado en tempura	23,00
Kokochas de bacalao al pil pil.	23,00
Delicias de merluza a la romana	18.00
Bacalao a la plancha con ajillos y pimentón	23,00
Selección de Ahumados Domínguez.	23,00

de verduras

Ensalada de tomate con ventresca	15,00
Espárragos de Fuentesauco [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

D.O. Rioja

	copa	botella
Muga	4.70	26.00
Izadi Cza.	2.70	18.00
Artadi Viñas de Gaín		40.00
Dinastía Vivanco	2.70	18.00
Ramón Bilbao Cza.	2.90	18.00
Luis Cañas	3.00	20.00
Arnegui Cza.	2.50	15.00
Azpilicueta Cza.	2.90	18.00
Sierra Cantabria Cza.	2.90	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"	4.00	24.00
Dominio del Bendito "Las Sabias"		42.00
El Titán del Bendito.		65.00
Prima	3.80	22.00
Gran Colegiata "Lágrima"	2.50	15.00
Románico	3.00	18.00
F. Lurton "Campesino"		18.00
Madremía.	3.00	18.00
Cañus Verus	3.50	22.00
Liberalía Cuatro	3.30	20.00
Corral de Campanas		22.00
Matsu "El Pícaro"	2.70	18.00
Díscolo.	4.80	28.00
Almírez	4.80	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

	copa	botella
Cair	3.00	18.00
Pinna Fidelis roble.	3.00	18.00
Arzuaga.	5.50	33.00
Valdubón Cza.	4.00	24.00
Figuero 4	3.00	18.00
La Planta	3.00	18.00
Montecastro 17 meses	5.50	30.00
Erial Cza.		28.00
Erial Tf		37.00
Finca Resalso roble	3.00	18.00
Emilio Moro.	5.50	33.00
La Felisa "Emilio Moro"		50.00
Hito Emilio Moro.	3.00	18.00
Malleolus		47.00
Pesquera	5.50	32.00
Avan Cza.		25.00
Valtravieso Roble		18.00
Pruno Cza.		25.00
Matarromera.	5.50	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]	4.50	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]	3.00	18.00
Perahigos rosado [Miranda del Castañar]	3.00	18.00
Perahigos blanco [Miranda del Castañar]	3.00	18.00
Abadengo Cza. D.O.Arribes [Pereña].	3.30	20.00
De Balta [Madroñal de la Sierra]	3.00	18.00
El Robledo [Sequeros].	3.50	20.00

Blancos, Cavas y Champagne

Malcorta "Javier Sanz"		30.00
Javier Sanz Viticultor Verdejo [D.O. Rueda]	2.50	18.00
José Pariente Verdejo	3.30	23.00
Valdubón Verdejo	2.50	15.00
Finca Caraballas.	3.00	20.00
Díscolo "Malvasía y Verdejo"		27.00
Gargalo Godello	4.00	24.00
Zarzal [Godello de Emilio Moro]	4.00	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	3.80	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	4.00	23.00
Cava Bécquer Brut Nature.	3.50	20.00
Cava Bécquer Pinot Noire		20.00
Torelló Brut Reserva	4.00	23.00
Txakoli K Pilota "Carlos Arguiñano"		22.00
Manzanilla "La Goya"	2.80	18.00
Palo cortado Leonor [González Byass].		40.00
Pedro Ximénez "Nectar" [González Byass].	3.50	22.00
Yllera 5.5 Verdejo	2.80	18.00
Artazuri rosado "Artadi"		20.00
Logos rosado [Navarra]	2.50	15.00
Fresco [Avan] "Prieto Picudo"	2.80	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	4.00	24.00
Habla de ti "Sauvignon Blanc"		23.00
Somontano		
Enate crianza		22.00
D.O. Jumilla		
Juan Gil "Etiqueta Plata"	4.00	24.00
Juan Gil [18 meses]		30.00
Ribeira Sacra		
Regina Viarum "Mencia"		22.00
D.O. Calatayud		
Baltasar Gracián Garnacha		22.00
D.O. Mancha		
El Vínculo.		20.00