

ENTRANTES, PARA IR EMPEZANDO

| | |
|--|-------|
| Bastones de berenjena con miel de flores | 11,5 |
| Nuestras croquetas | 9,50 |
| Provolone al horno con pico de gallo | 9,50 |
| Dumplings de langostinos | 10,50 |
| Tentáculos de calamar con mayonesa de ajo asado | 10,50 |
| Taco de ternera con salsa chipotle | 9,50 |
| Alcachofa a la plancha con romesco | 12,50 |
| Brocheta de pollo de corral y su salsa teriyaki | 10,50 |
| Wok de setas, brotes de soja, espárragos y pimientos | 13 |
| Pizza fina de setas y trufa o Capricciosa | 13 |
| Nuestra ensaladilla | 9,50 |
| Cazón en adobo con ajoblanco | 10,50 |
| Vieira con salsa de curry y cebolleta | 13,50 |
| Focaccia de bacalao ahumado, pimiento asado y aceituna negra | 12,50 |
| Pulpo braseado con patata confitada y aceituna negra | 13,50 |
| Chanquetes con huevos fritos | 11,50 |
| Mejillón gallego a la marinera | 12 |

LAS ENSALADAS

| | |
|--|----|
| Ensalada de codorniz en escabeche y papaya | 10 |
| Burrata fresca, olivas negras y piñones tostados | 10 |
| Ensalada de vegetales, chia y trigo tierno | 10 |

DE CUCHARA

| | |
|---|----|
| Verdinas con chipirón y mejillones | 12 |
| Arroz meloso con queso ahumado y espárragos | 12 |
| Ravioli de trufa con salsa de boletus | 12 |

CARNE O PESCADO?

| | |
|--|-------|
| Tartar de atún rojo con aguacate | 16 |
| Rodaballo con salsa de limón | 16,50 |
| Merluza en salsa verde | 13 |
| Salmón a la plancha con cuos-cous cítrico | 13,50 |
| Pluma ibérica, humus y salsa de higos | 15 |
| Lomo de buey y patata roja | 13 |
| Hamburguesa de buey con pan de brioche | 13 |
| Mini hamburguesas | 12 |
| Steak tartar | 16 |
| Sandwich chino de oreja de cochinitillo y sweet-chilli | 11,50 |
| Lasaña de rabo de toro | 15 |

| | |
|-------------------|------|
| Pan y mantequilla | 1,80 |
|-------------------|------|

NUESTROS COCKTAILS

Cocktail del día

(nuestro barman te sorprenderá...)

7,00

Cocktails

9,00

Mojito

(ron, hierbabuena, azúcar moreno, zumo de lima, soda)

Dry Martini

(ginebra, vermut seco, aceituna o lima)

Kir Royal

(champagne o vino blanco, licor de cassis)

Clover Club

(ginebra, zumo de limón, sirope de frambuesa)

Aperol Spritz

(aperol, cava, soda)

Pisco Sour

(pisco, sour... y para los más atrevidos, con fruta de la pasión)

Manhattan

(whisky, vermut, angostura)

Rude Cosmopolitan

(vodka, cointreau, zumo de arándanos, lima, bitter)

Daiquiri

(ron blanco, lima, azúcar)

French Martini

(vodka, sirope de frambuesa, zumo de piña)

Bramble

(ginebra, sirope de frambuesa, lima)

Russian Spring Punch

(vodka, limón, cassis, frambuesa, cava)

Margarita

(tequila, sour, triple seco)



LOS POSTRES

| | |
|---|---|
| Cheese cake | 5 |
| Tartaleta de limón | 6 |
| Coulant de chocolate y helado de vainilla | 5 |
| Tiramisú | 5 |
| Brownie de chocolate | 5 |
| Pastel ruso (Pastelería Ascaso) | 7 |
| Nuestros helados y sorbetes | 5 |
| Ensalada de fruta fresca | 5 |
| Tartas caseras | 5 |

DESAYUNOS & MERIENDAS

| | |
|------------------------|------|
| Café expreso y cortado | 1,40 |
| Café con leche | 1,65 |
| Capuccino | 2,00 |
| Cafés especiales | 2,40 |
| Colacao | 1,50 |

Zumos naturales

| | |
|----------------------------|------|
| Naranja natural | 2,00 |
| Naranja y zanahoria | 4,75 |
| Manzana, pepino y jengibre | 4,75 |

| | |
|-----------|------|
| Refrescos | 2,00 |
|-----------|------|

| | |
|---|------|
| Tés naturales (pregunta por nuestra amplia selección) | 1,80 |
|---|------|

| | |
|-----------------------|---|
| Tartas caseras | 5 |
|-----------------------|---|

| | |
|-------------------------|------|
| Croissant | 1,30 |
| Napolitana de chocolate | 1,30 |
| Muffins | 1,80 |

Barritas

| | |
|-----------------------|------|
| de tomate y aceite | |
| de oliva virgen extra | 1,60 |
| de tomate con jamón | 2,50 |

| | |
|-----------------------------|------|
| de mermelada y mantequillas | 1,60 |
|-----------------------------|------|

Molletes

| | |
|-------------------|------|
| de tomate y jamón | 3,00 |
|-------------------|------|

| | |
|-----------------------|------|
| de atún con pimientos | 3,00 |
|-----------------------|------|

| | |
|----------------|------|
| Sandwich mixto | 2,90 |
|----------------|------|

| | |
|-----------------|------|
| Croissant mixto | 3,60 |
|-----------------|------|

| | |
|--------------------|------|
| Pintxo de tortilla | 2,00 |
|--------------------|------|

| | |
|----------------|--|
| Yogurt natural | |
|----------------|--|

| | |
|------------|------|
| con muesly | 3,00 |
|------------|------|

| | |
|---------------------------|------|
| Ensalada de fruta natural | 4,50 |
|---------------------------|------|

NUESTROS VINOS

BLANCOS

D.O RUEDA

Caraballas
Finca Caraballas 23

D.O VARIETAL DE ESPAÑA

Habla de ti...
Bodegas Habla 20

TXACOLÍ

Atlantis
Bodegas Bermejo 18

D.O. RIAS BAIXAS

La Val Blanco (Albariño)
Bodegas La Val 15

D.O. RIBEIRO

The Flower and The Bee
(*Treixadura*)
Bodegas Coto de Gomariz 16

D.O. RUEDA

Saltimbanqui Blanco (Verdejo)
Bodegas Javier Sanz 14

D.O. VALDEORRAS

Louro Blanco (Godello)
Bodegas Rafael Palacios 21

Vinos de Pago

& Vinos de la Tierra
Vallegarcía Viognier Blanco
(*Viognier*)
Bodegas Pago de Vallegarcía
6 meses en barrica 23

Pago de Cirsus Chardonnay FB
(*Chardonnay*)

Bodegas Pago de Cirsus
9 meses de barrica 22

D.O TOURAINE

Pointe d'Agrumes blanco
(*Sauvignon Blanc*)
SARL GV & FXB 22

TINTOS

D.O. BIERZO

Pétalos del Bierzo Tinto (Mencía)
Bodegas Desc. de J. Palacios
10 meses en barrica 23

D.O. JUMILLA

Equilibrio 9 Tinto (Monastrell)
Bodegas Sierra Norte
9 meses en barrica 14

D.O. PAGO

Pago de Cirsus Cuveé Especial
(*Tempranillo, Merlot,*
Cabernet Sauvignon)
Bodegas Pago de Cirsus
16 meses en barrica 18

Vallegarcía Petit Hipperia
(*Merlot, Cabernet Sauvignon,*
Petit Verdot)

Bodegas Pago de Vallegarcía
10 meses en barrica 19

D.O. RIBERA DEL DUERO

Raíz crianza (Tinto Fino)
Bodegas Páramo del Guzmán
16 meses en barrica 29

Romántica (Tinto Fino)

Bodegas De Bardos
14 meses en barrica 13

Marqués de Burgos (Tinto Fino)

Bodegas Lan
12 meses en barrica 16

V.T. EXTREMADURA

Habla del Silencio (Syrah, Cabernet
sauvignon, Tempranillo)
Bodegas Habla
6 meses en barrica 21

D.O. ALICANTE

Petit Épora (Monastrell,
Garnacha, Cabernet Sauvignon) 19

NUESTROS VINOS

TINTOS

D.O.C RIOJA

*Pujanza Finca Valdepoleo
(Tempranillo)*
Bodegas Pujanza
14 meses en barrica 24

La Tarara (Tempranillo)
Bodegas Obalo
12 meses en barrica 19

Viuda Negra (Tempranillo)
Bodegas Javier San Pedro Ortega
14 meses en barrica 16

*El Pacto Autor
(Tempranillo)*
Bodegas Classica
14 meses en barrica 19

*Luis Cañas
(Tempranillo)*
Bodegas Luis Cañas
12 meses en barrica 15

D.O. TORO

Triens (Tinta de Toro)
Bodegas Legado de Orniz
12 meses en barrica 21

D.O. VT CASTILLA

Mauro (Tempranillo, Syrah)
Bodegas Mauro
16 meses en barrica 41

D.O. MADRID

*Las Retamas del Regajal
(Tempranillo, Merlot,
C. Sauvignon, Syrah)*
Bodegas Viñas del Ragajal
9 meses en barrica 15

*El Regajal (Tempranillo, Merlot,
C. Sauvignon, Syrah)*
Bodegas Viñas del Regajal
13 meses en barrica 22

*Malasaña
(Tempranillo)*
Bodega Inveravante Selecta
Crianza 18

D.O. PRIORAT

*Camins del Priorat Tinto
(Syrah, Samsó, C. Sauvignon,
Garnacha, Merlot)*
Bodegas Álvaro Palacios
8 meses en barrica 23

CHAMPAGNE & CAVA

*GH MUMM Champagne
(Chardonnay, Pinot Noir,
Pinot Meunier)*
Bodegas GH Mumm 39

*Cygnus Brut Nature
(Parellada,
Macabeo, Xarello)*
Bodegas 1+1=3 18

VEUVE FOURNY

*Premier Cru
(Chardonnay)*
Bodegas Veuve
Fourny & Fils 36