

## ENTRANTES

bastones de berenjena con miel flores — 11,50

croquetas de gambas al ajillo — 9,50

provolone al horno con pico de gallo — 9,50

sardinas, emulsión de naranjas, ajo blanco y almendras — 12

rabas de Santander  
con mayonesa cítrica — 15



alcachofas a la plancha con romesco — 13,50

wok de verduras con fideos de arroz — 13

curry de vegetales — 12

presa ibérica marinada, puré de apio nabo y chips de vegetales — 14

tortilla vaga de camarones — 12

gyozas de langostinos — 10,50

pizza fina de setas y trufa — 13



huevos rotos con foie o jamón ibérico — 12

fingers de pollo con miel y mostaza — 10,50

pulpo braseado con patatas confitadas y aceitunas negras — 14,50

tomate relleno de ensaladilla de gambas — 10,50

cremoso de aguacate, pollo y totopos — 12



## DE CUCHARA

guiso de judía, alcachofas y paletilla de jamón  
12

arroz meloso con queso ahumado y espárragos  
12

ravioli de ricotta con salsa de trufa y boletus  
12

fideuá de soba y pulpitos  
13



## ENSALADAS

ensalada de pollo, manzana,  
rúcula, almendras, uvas pasas y  
vinagreta de mostaza y miel  
13

burrata, pesto rojo  
y hojas de rúcula  
14

ensalada de quinoa,  
rúcula, tomate seco,  
calabacines rellenos de queso  
crema y anchoas  
10,50

**Pan**  
y aperitivo  
1,80





## CARNES

mini hamburguesas (4 unidades) — 12

lomo de buey y patata rota — 16

entraña, mayonesa chimichurri y patatas baby — 14

carrilleras de cerdo ibérico con puré de patatas trufadas — 14,50

steak tartar con salsa chipotle — 16

hamburguesa de tudanca con guacamole y salsa chipotle — 14

hamburguesa de tudanca, foie, cebolla caramelizada  
y pedro ximénez — 15

lasaña de rabo de toro — 15



## PESCADOS



tartar de atún con  
aguacate  
16

corvina, puré de  
pimientos del piquillo y  
patatas panaderas  
15

hamburguesas de sepia  
con mayonesa cítrica  
(2 unidades de 80gr)  
12

salmón, puré de maíz,  
brócoli y cebollas  
encurtidas  
13,50



## POSTRES

risotto de vainilla,  
manzana y crumble  
de frutos secos  
6

torrija y helado de  
mascarpone e higos  
5

coulant de chocolate  
y helado de vainilla  
5

bizcocho de aguacate y  
chocolate  
6

blondie con toffe  
y helado de frutos rojos  
(brownie de  
chocolate blanco)  
6

nuestros helados y sorbetes  
6

ensalada de fruta fresca  
5



**Tartas**  
caseras  
5

Destilado  
no premium

*desde 8*



Destilado  
premium

*desde 10*

Pregunta por la carta de alérgenos si tienes cualquier duda.  
Síguenos en instagram y facebook. Todos nuestros precios son con iva.

## COCKTAILS

### Mojito clásico

ron, hierbabuena, azúcar  
moreno, zumo de lima y  
soda  
9

### Mojito manzana

ron, hierbabuena, azúcar  
moreno, zumo de  
manzana y soda  
9

### Ginger 43

Licor 43, lima, ginger ale  
9

### Pink panther 43

licor 43, granadina,  
leche fría  
9

### Espresso 43

vodka, licor 43, café  
9

### Clover Club

ginebra, zumo de limón,  
sirope de frambuesa  
9

### Pisco sour

pisco, clara de huevo, lima  
9

### Manhattan

whisky, vermut, angostura  
9

### Daiquiri

ron blanco, lima, azúcar  
9

### Aperol spritz

aperol, cava, soda  
4,50

### French Martini

vodka, sirope frambuesa,  
zumo de piña  
9

### Dry Martini

ginebra, vermut seco,  
corteza de limón  
9

### Margarita

tequila, sour, triple seco  
9

# TINTOS

---

## D.O.C RIOJA

16 **Finca Emperatriz**  
(*Tempranillo, Garnacha, Viura*)  
Bodegas viñedos  
Hermanos Hernáiz  
14 meses en barrica

19 **Lan D12** (*Tempranillo*)  
Bodegas LAN  
12 meses en barrica

20 **La Tarara** (*Tempranillo*)  
Bodegas Obalo  
12 meses en barrica

17 **Luis Cañas** (*Tempranillo*)  
Bodegas Luis Cañas

## D.O. ALMANSA

15 **Cueva del Chamán Roble**  
(*Garnacha Tintorera*)  
Bodegas Santa Cruz  
4 meses en barrica

## V.T. EXTREMADURA

22 **Habla del Silencio**  
(*Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo*)  
Bodegas Habla  
6 meses en barrica

## D.O. TORO

16 **Matsu Pícaro**  
(*Tinta de Toro*)  
Bodegas Matsu

## D.O. MADRID

18 **Malasaña**  
(*Tempranillo*)  
Bodegas Inveravente Selecta  
crianza

12 **Parajes de los Vidrios**  
(*Garnacha*)  
Bodegas Paraje de los  
Vidrios  
12 meses en barrica

## D.O. PAGO

16 **Martue Tinto**  
(*Cabernet Sauvignon, Petit Verdo, Merlot, Syrah*)  
Bodegas Martue  
10 meses en barrica

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

## D.O. JUMILLA

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

21 **Las Hermanas Autor**  
(*Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon*)  
Bodegas Luzón  
12 meses en barrica

## TINTOS

---

### D.O. BIERZO

- 24 **Pétalos del Bierzo**  
(*Mencia*)  
Bodegas Desc. de  
J. Palacios  
10 meses en barrica

### D.O. RIBERA DEL DUERO

- 16 **Romántica** (*Tempranillo*)  
Bodegas Bardos  
14 meses en barrica
- 17 **Marqués de Burgos**  
(*Tinto Fino*)  
Bodegas LAN  
12 meses en barrica
- 20 **La Celestina Crianza**  
(*Tempranillo*)  
Bodegas Dominio de Atauta  
12 meses en barrica
- 25 **Entre Palabras** (*Tinto Fino*)  
Bodegas Valdemonjas  
14 meses en barrica

## CHAMPAGNE & CAVA

---

- 19 **1+1=3 Cygnus Bru Nature**  
(*Parellada, Macabeo, Xarello*)  
Bodegas 1+1=3
- 39 **GH MUMM Champagne**  
(*Pinot Noir, Chardonnay,  
Pinot Meunier*)  
Bodegas GH Mumm

## BLANCOS

---

### D.O. RUEDA

- 16 **Blanco Nieva** (*Verdejo*)  
Bodegas Nieva
- 15 **Bardos** (*Verdejo*)  
Bodegas Bardos

### D.O. VARIETAL DE ESPAÑA

- 21 **Habla de ti**  
(*Sauvignon blanc*)  
Bodegas Habla

- 24 **Habla del mar**  
Bodegas Habla

### D.O. RÍAS BAIXAS

- 18 **Turonia** (*Albariño*)  
Bodegas Quinta de  
Consuelo

### D.O. VALDEORRAS

- 25 **Louro blanco** (*Godello*)  
Bodegas Rafael Palacios

### D.O. RIOJA

- 16 **Anahí** (*Malvasía,  
sauvignon blanc,  
tempranillo blanco*)  
Bodegas Viuda Negra

## ROSADOS

---

- 16 **Pago de Cirsus Rosè**  
Bodegas Pago de Cirsus

# DESAYUNOS Y MERIENDAS

Café expresso y cortado

1,40

Café con leche

1,65

Capuccino

2

Cafés especiales

2,40

Colacao

1,50

Zumo de naranja natural

3

Refrescos

2

Sandwich mixto

2,90

Croissant mixto

3,60

Pintxo de tortilla

2

Ensalada de fruta  
natural

5

Croissant

1,30

Napolitana  
de chocolate

1,30

Croissant de  
chocolate blanco

1,30



Tés  
naturales

1,80

(pregunta por  
nuestra amplia  
selección)



Tartas  
caseras

5

## Barritas

de tomate y aceite 1,80

de oliva virgen extra 1,80

de tomate con jamón 2,50

de mermelada y mantequilla 1,80

## Molletes

mollete de  
tomate y  
jamón

3

focaccia  
3,50



Visítanos en:

---

ELCOLUMPIO  
- RESTO BAR -

Giulietta<sup>®</sup>  
pasta, pizza, lovers.

Le COCÒ  
- Resto Bar -

ANTONELLA

Felina

[www.grupolecoco.com](http://www.grupolecoco.com)

---

diseño por eleyuve estudio creativo