

Para Compartir

Vieras del pacifico (Zamburiñas)



5.00€/ud.

BAO de panceta confitada



6.50€/ud.

Taco de pulled pork de costillar a fuego



lento

7.50€/ud.

Gyozas caseras



14.50€

Croquetas de la semana (Cremosas de

lacon)



15.00€

Torreznos caseros con hummus de



garbanzo

17.50€

Rulo de oreja Siglo XXI



(trazas de
frutos secos)

12.00€

Tortilla vaga de patata con gambas

cristalinas en tempura



(opción sin
gluten)

16.50€

Gambones al ajillo con huevo



17.50€

Risotto del bosque



14.50€

De la Lonja

Tartar de salmón sobre aguacate con

marinada japonesa



(opción sin

gluten)

19.50€

Pulpo a la brasa con mojo rojo

ahumado



18.50€

Arroz de chipirones y su corona de

gambón



(trazas de

gluten)

22.50€

Ventresca de atún a la parrilla con leche tigre de

mango



19.50€

Bacalao confitado con espuma de Alioli con miel

de flores



22.50€

De la Finca

Steak tartar de solomillo con crujiente y

extracto de pimentón



21.50€

Codillo confitado con trece especias

chinas sobre puré de patatas



19.00€

Pato laqueado agridulce



22.00€

Cachopo asturiano con salsa de

pimientos del piquillo



26.50€

Costillas marinadas y asadas a baja temperatura

en salsa naranja



19.00€

Hamburguesa de vaca vieja con mermelada de

bacon y salsa de encurtidos



(opción
sin gluten)

18.50€

Lomo bajo de vaca vieja madurada (15-30 días)

26.50€

De la Huerta

Ensaladilla ALILIAN con ventresca de

atún



(opción sin gluten)

12.50€

Corazón de alcachofa

confitada



(opción sin gluten)

18.00€

Ensalada de tomate de temporada con

ventresca de atún



(opción sin gluten)

15.00€

Burrata cremosa sobre salmorejo y aceite

de albahaca



(opción sin gluten)

16.50€

Precio con IVA incluido

PAN SOLICITAR AL CAMARERO (2.00€/COMENSAL)

Un toque dulce

Carpaccio de piña con almíbar de azafrán y helado

de yogurt 
5.50€

Tarta de queso infusionado con lotus 
7.50€

Tarta de la abuela 
8.50€

Bomba de chocolate en tres texturas 
7.50€

Crema de tiramisú con espuma de chocolate y
petachoc  (opción sin gluten)
6.50€

Helados o sorbetes variados 
5.00€



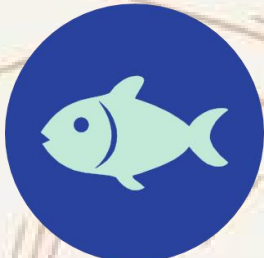
CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



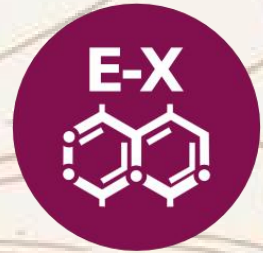
GRANOS
DE SÉSAMO



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

TINTOS
<div>LOBO SOLITARIO</div> <div>D.O. RIBERA DEL DUERO</div> <div>Tempranillo</div> <div>22.00€</div>
<div>PREMORA</div> <div>D.O. RIBERA DEL DUERO</div> <div>Tempranillo</div> <div>26.00€</div>
<div>BUENAGENTE</div> <div>D.O. RIBERA DEL DUERO</div> <div>Tempranillo</div> <div>45.00€</div>
<div>BUENAGENTE MAGNUM</div> <div>D.O. RIBERA DEL DUERO</div> <div>Tempranillo</div> <div>80.00€</div>
<div>CAMINATA</div> <div>D.O. RIBERA DEL DUERO</div> <div>Tempranillo</div> <div>80.00€</div>
<div>ALILIAN AUTOR</div> <div>D.O. RIBERA DEL DUERO</div> <div>Tempranillo</div> <div>120.00€</div>
<div>CAMINO DEL ABUELO</div> <div>D.O. RIBERA DEL DUERO</div> <div>Tempranillo</div> <div>500.00€</div>
<div>LAS MORADAS DE SAN MARTIN</div> <div>D.O. MADRID</div> <div>Garnacha</div> <div>27.50€</div>
<div>MARTUE</div> <div>D.O. TIERRA DE CASTILLA</div> <div>Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec, Merlot</div> <div>18.50€</div>
<div>FLOR DE VETUS</div> <div>D.O. TORO</div> <div>Tempranillo</div> <div>19.00€</div>
<div>HABLA DEL SILENCIO</div> <div>D.O. EXTREMADURA</div> <div>Sirah, Cabernet, Tempranillo</div> <div>21.50€</div>

<div>JUAN GIL</div> <div>D.O. JUMILLA</div> <div>Monastrell</div> <div>19.50€</div>
<div>SEÑORIO REAL</div> <div>D.O. RIBERA DEL DUERO</div> <div>Tempranillo</div> <div>15.50€</div>
<div>PROTOS ROBLE</div> <div>D.O. RIBERA DEL DUERO</div> <div>Tempranillo</div> <div>18.50€</div>
<div>FINCA RESALSO</div> <div>D.O. RIBERA DEL DUERO</div> <div>Tempranillo</div> <div>22.50€</div>
<div>RAMÓN BILBAO</div> <div>D.O. RIOJA</div> <div>Tempranillo</div> <div>19.50€</div>
<div>LAN</div> <div>D.O. RIOJA</div> <div>Tempranillo</div> <div>17.50€</div>
BLANCOS
<div>SEÑORIO REAL</div> <div>D.O. RUEDA</div> <div>Verdejo</div> <div>13.50€</div>
<div>VALLE DEL BOTIJAS</div> <div>D.O. RUEDA</div> <div>Verdejo</div> <div>22.00€</div>
<div>VALLE DEL BOTIJAS</div> <div>D.O. CASTILLA Y LEÓN</div> <div>Sauvignon Blanc</div> <div>22.00€</div>
<div>MANTEL BLANCO</div> <div>D.O. RUEDA</div> <div>Verdejo</div> <div>19.00€</div>
<div>COME PULPO BEBE VINO</div> <div>D.O. RÍAS BAIXAS</div> <div>Albariño</div> <div>15.50€</div>

<div>PRADO ALÉN</div> <div>D.O. BIERZO</div> <div>Godello</div> <div>15.50€</div>
<div>LA SONRISA DE TARES</div> <div>D.O. BIERZO</div> <div>Godello</div> <div>21.00€</div>
<div>TERRAS GAUDA</div> <div>D.O. RÍAS BAIXAS</div> <div>Albariño, Caiño, Loureiro</div> <div>33.00€</div>
<div>MAR DE FRADES</div> <div>D.O. RÍAS BAIXAS</div> <div>Albariño</div> <div>36.00€</div>
<div>DULCE MARÍA</div> <div>D.O. MADRID</div> <div>MALVAR</div> <div>15.50€</div>
ROSADO
<div>ALILIAN CLARETE</div> <div>D.O. RIBERA DEL DUERO</div> <div>Tempranillo, Albillo Mayor</div> <div>30.00€</div>
ESPUMOSOS
<div>BORNOS FRIZZANTE</div> <div>D.O. CASTILLA Y LEÓN</div> <div>Verdejo</div> <div>16.50€</div>
<div>LAR DE PLATA</div> <div>D.O. CAVA</div> <div>Macabeo</div> <div>12.50€</div>
<div>MOET CHANDON</div> <div>A.O.C. CHAMPAGNE</div> <div>Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay</div> <div>65.00€</div>