

Chacinas

	Tapa	Plato
Jamón Ibérico		6,00
Carne Mechada	3,00	6,00



Quesos Don Apolonio

Oveja Reserva en Aceite	2,60	5,00
Oveja Boletus	2,60	5,00
Mezcla al Vino Tinto	2,60	5,00

Tablas

Jamón y salmorejo		7,80
Atun ahumado y salmorejo		7,80
Carne mechada		7,80
(Salmorejo o aceite)		
Tosta de Anchoa Doble Cero (und)		2,50
(en pan de pasas)		



Tapas frías

Chupa chups de queso de cabra y miel, almendras y pasas	3,00	6,00
Ensaladilla de mariscos	2,50	4,50
Ensaladilla de pulpo	3,00	6,00
Mousse de pato (en crocante de frutos secos acompañado de mermeladas)		3,80
Salmorejo (taquitos de jamón y huevo)		3,00
Boquerones en Vinagre	2,20	4,50
Pastel vegetal de atún y aguacate		3,50

Ensaladas

Vegana:		6,50
(Cous cous, aceituna negra, falso feta, pepino, tomate cherry, cebolla morada, remolacha y vinagreta de hierbabuena)		
Cesar:		6,50
(Lechuga, bacon, crutons, tomate cherry y pollo marinado)		
Gourmet:		6,50
(Lechuga gourmet, tomate cherry, nueces, queso de cabra, pollo y salsa mostaza y miel)		



Para los niños.

Plato de Croquetas (cocido)	todos los alergenos	5,00
Nuggets de pollo		5,00
Mini burger (2und)		3,50



Deguste nuestras sugerencias
de fin de semana

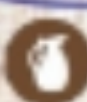


Nuestra Cocina

Para Empezar

	Tapa	Plato
Camembert frito con mousse de membrillo   	2,80	5,20
Queso provolone fundido con bacon y orégano 		6,00
Queso de cabra gratinado con miel al romero y uvas 	3,00	5,80
Risotto (boletus y espárrago)  		6,50
Wok de fideos chinos y pollo thai  		5,50
Alambique (Patatas, huevo frito y jamón) 		5,00
Tosta de huevos de codorniz (Jamón)  	2,50	5,00
Palitos de berenjena con salmorejo  	3,00	6,00
Croquetas (todos los alérgenos)	3,00	6,00
Tosta alambique   (Foie fresco a la plancha con manzana caramelizada sobre tosta crujiente)	3,00	6,00
Revuelto de Bacalao Dorado.  		6,00

Pescados

Atún a la plancha con salsa de berenjena ahumada  	3,20	6,20
Tataki de atún con salsa agridulce    	3,20	6,20
Bacalao en costra de almendras con tallarines de espárrago y salsa tartara    	3,00	6,00
Bacalao confitado y muselina de ajo tostado sobre cama de verduras asadas  	3,50	6,50
Raviolis de marisco y atún con mayonesa de miel      	3,00	6,00
Tiras de choco plancha 	3,00	6,00
Twister de langostinos 	3,00	6,00
Pulpo  		7,50

Extra de salsa (mojo, carbonara, whisky, roquefort) 0,50€/tarro.

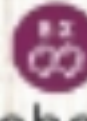
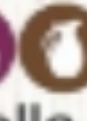
Servicio 0.50€ por persona

Carnes

	Tapa	Plato
Rollito de solomillo con setas foie y salsa Carbonara   	3,00	6,00
Solomillo a la carbonara   	2,80	5,50
Solomillo al roquefort 	2,80	5,50
Solomillo al whisky 	2,80	5,50
Solomillo al Pedro Ximenez 	2,80	5,50
Solomillo salsa de boletus  	2,80	5,50
Medallón de buey con lingote de foie y salsa de boletus   	4,00	8,00
Carrillada al oloroso  	3,00	6,00
Pollo relleno de Parmesano y bacon napado con bechamel  		7,50

A la Brasa



Hamburguesa de buey    	8,00
(Con queso de cabra gratinado y cebolla caramelizada)	
Presa ibérica (mojo rojo) 	7,00 13,50
Pluma ibérica (mojo rojo) 	6,50 12,50
Novillo de ternera (200grs aprox) 	7,50
Sobre lingote de patata confitada 	



Legenda de Alérgenos



En todos los platos puede existir trazas cruzadas
 Todos nuestros pescados estan tratados contra el anisakis
 Si padece alguna alergia informe al camarero



Postres

Cafés, te e infusiones	1,20
Tarta muerte por chocolate	3,50
Tarta de chocolate blanco y oreo	3,50
Tarta Brownie	3,50
Tarta Dulce de leche	3,50
Tarta de queso	3,50

Vinos

Tipo de uvas

Copa

Botella

Rioja

Beronia Edición Limitada	tempranillo	2,60	15,00
Sancho Garces	tempranillo	2,20	13,00
Herrigoia	tempranillo	2,30	13,50
Ramón Bilbao	tempranillo	2,60	15,00

Ribera del Duero

Fuentenarro	tempranillo	2,20	13,00
Arroyo	tempranillo	2,20	13,00

Otras denominaciones

Gorun(Jumilla)	moscatel-syrah petit verdeo	2,60	15,00
La Traca(Valencia)	bobal	2,10	12,50
Insurgente(Huelva)	syrah-merlot	2,20	13,00
Barbazul(Cadiz)	tintilla de rota-syrah merlot-cabernet	2,40	14,50
Tres Partes(Navarra)	garnacha	2,40	14,50

Blancos

Turdetano (Sevilla) (seco)	sauvignio blanc verdejo-chardonay	2,70	16,00
Javier Sanz (Alicante) (semidulce)	verdejo	2,20	13,00
Rey santo (Valencia) (verdejo)	verdejo	2,60	15,00
Villalua (Huelva) (seco)	zalema-moscatel listan de huelva	2,20	13,00
Piedra Luenga (Córdoba) (ecológico)	verdejo sobre lias	2,60	15,00
Novio Perfecto (Valencia) (semidulce)	moscatel-viura	2,70	16,00

Rosados, Jerez y Manzanillas

Lambrusco			8,00
Rosado		2,30	13,50
Manzanilla		1,50	
Manzanilla Papirosa		2,00	
Vino dulce o Canasta		1,50	
Vermut Lustao		3,50	

Bebidas.

Refrescos	20cl - 1,50	30cl - 2,00	
Cerveza (con y sin)	caña - 1,30	copa - 1,80	sidra - 2,40
Agua 500ml.		1,50	
Tinto de verano(limon,blanca,naranja)		sidra - 2,00	
Zumos(piña,melocoton)		1,50	
Licores con alcohol.		4,50	
Licores sin alcohol.		3,00	
Cubatas(varios)		5,00	
Cubatas(varios)		6,50	8,50
Chupitos		2,00	

