

El Espada

Bodega Cueva Típica



Entradas

Ración de queso de oveja curado	14,00€
Ración de cecina de vaca	15,00€
Ración de salchichón casero	12,00€
Variado de queso, cecina y salchichón	18,50€
Ración de jamon gratinado <small>en aceite de oliva</small>	15,50€
Ración de cecina con pimientos	16,00€
Tabla "tres quesos"	18,50€

Ensaladas

Ensalada de la casa	10,00€
Plato de tomate chimichurri	9,00€
Pimientos rojos asados en parrilla	10,00€
Pimientos rojos asados con melva malaqueña	14,00€

DE PARRILLA



Matanza

Ración de chorizo	10,00 €
Ración de morcilla	10,00 €

Brochetas

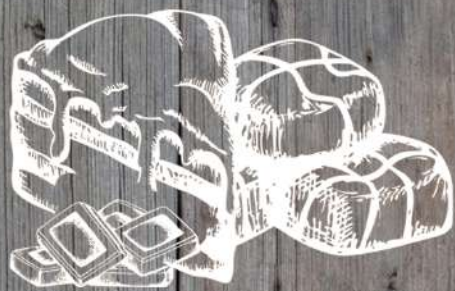
Estoque de vacuno	5,95 €
Pincho de Cordero	5,95 €
Pincho de cerdo en adobo andaluz	5,95 €

Nuestras Carnes

Chuletas de cordero lechal (6uds)	22,20 €
Chuletón de vaca gallega (€/kg)	46,50 €
Solomillo de vaca gallega	24,50 €

Guarnición extra 3,80€
Cesta de pan 2,50€

En materia de intolerancias alimentarias soliciten información a nuestro personal.



POSTRES y CAFES

Caseros

Arroz con leche	5,80€
Natillas	5,80€
Tarta de chocolate	5,80€
Tarta de queso con moras	5,80€
Tarta de cerveza SINGLUTEN	5,80€

Helados

Tarta al whisky	6,00€
Crema catalana	6,00€
Cajita de bombones	6,00€
Nata con Nueces	6,00€
Diver-helado	6,00€

Café de puchero Infusiones

Café solo	1,60€
Café con leche	1,60€
Café con orujo	1,60€
Manzanilla	1,60€
Poleo	1,60€
Té rojo	1,60€
Té verde	1,60€

Bebidas

Vino casero natural de El Molar	11,00€
Jarra de sangría el "El Espada"	14,00€
Jarra de tinto de verano	14,00€
Cerveza Estrella de Galicia, (tercio)	3,50€
Cerveza 1906 (tercio)	3,80€
Refrescos	3,00€
Agua Lanjaron	2,75€
Agua lanjarón (0,50 L)	2,00€
Casera 0,50 L	2,50€

Licores

Manzana, mora, avellana, melocotón.	4,50€
Caseros:	
Orujo blanco, orujo de hierbas, crema de orujo y pacharán.	4,50€
Chupito	2,50€
Combinados:	
Whisky, ron, ginebra, vodka.	7,00€
(Combinados premium consultar con personal)	

Solicite la carta de vinos
a nuestro personal

BODEGA EL ESPADA

CARTA DE VINOS

D.O RIOJA:

"Bideona Laderas" (Tempranillo)

21,00€

- Cosecha/vino joven

"Izadi" crianza (100% tempranillo)

22,50€

- 14 meses en barrica de roble americano y francés

D.O RIBERA DEL DUERO:

"Cepa 21" (100% Tempranillo)

29,00€

- 9 meses en barrica de roble francés

"Carmelo Rodero" 9 meses (100% Tempranillo)

24,00€

- 9 meses en barrica de roble francés y americano.

"Carmelo Rodero" Crianza

37,50€

- 15 meses en barrica de roble francés (90%tempranillo/10% C.Sauvignon)



VINOS DE "EL MOLAR"

"Frasca de vino natural" (Garnacha)

11,00€

"Molaracha" (Crianza /Garnacha)

17,50€

- 8 meses en tinaja de barro

"Tinta castiza" (Tempranillo/Garnacha)

24,00€

-14 meses en barrica de roble francés

"Bodegario" (Crianza/Garnacha)

22,00€

-14 meses en barrica de roble francés

D.O BIERZO:

"Peique" (Mencia)

21,00€

- 7 meses de barrica de roble francés

D.O TIERRA DE EXTREMADURA

"Habla del Silencio"

24,00€

(Syrah,Cabernet Sauvignon, Tempranillo)

- 8 meses en barrica de roble francés



D.O UCLES:

"Quinta de Quercus" (Tempranillo) 22,50€

- 12 meses de barrica de roble francés y americano

"Dominio de Fontana" Blanco 17,00€

(savignon blanc/verdejo)

"Mesta" rosado (Tempranillo) 16,00€

D.O TORO

"Flor de Vetus" (100% Tinta de Toro) 22,50€

- 9 meses en barrica de roble francés y americano

SIDRA GALLEGA ECOLÓGICA

"Maeloc" (Espumosa) 10,50€



El vino es la única obra de arte que se puede beber

