

*La Taberna
del loco*



BIENVENIDOS

La Taberna
del loco



*Pregunta por nuestros
"Fuera de Carta"*

ENTRANTES

Ensaladilla Rusa / T: 2,00€ / R: 8,00€

Pulpo al Limón / T: 3,50€ / R: 10,00€

Croquetas de Chuletón sobre mayonesa de chipotle (4 unidades) / 10,00€
Suplemento croqueta: 2,50€/unidad

Croquetas de Langostino al ajillo sobre mayonesa de gamba frita (4 unidades) / 8,00€
Suplemento croqueta: 2,00€/unidad

Croquetas de Pulpo a la Gallega sobre mayonesa de pimentón (4 unidades) / 9,00€
Suplemento croqueta: 2,00€/unidad

Tortilla de Patatas recién hecha / 6,50€

Huevos rotos con Patatas, Jamón ibérico, trufa negra y foie de pato / 16,00€

Huevos rotos con Gambas cristal y trufa / 14,50€

Tabla de Quesos (media) / 12,50€

Tabla de Quesos (entera) / 20,00€

TOSTAS

De Pulpo a la Gallega con Queso de Arzua / 4,50€

De Langostinos gratinados con ali oli / 4,30€

De Atún Rojo Salvaje con mayonesa picante y trufa negra / 7,50€

De Carne Mechada con ali oli, Queso de Cabra, Rúcula y Aceite de Albahaca / 6,00€

De Lomo de Bonito sellado al carbón con salmorejo y huevas de trucha / 6,50€

La Taberna
del loco



*Pregunta por nuestros
"Fuera de Carta"*

ENSALADAS

Ensalada de Burratina, Rúcula, Tomate, Aguacate
y tomate seco con aceite de albahaca (125 grs.) / **12,50€**

Ensalada de Burrata, Rúcula, Tomate, Aguacate
y tomate seco con aceite de albahaca (250 grs.) / **16,00€**

Ensalada de Tomate, Aguacate y Melva Canutera / **13,00€**

CARNES

Chuletón de Vaca Irlandesa / **39,00€/kg.**

Entrecot de Vaca Irlandesa / **18,00€**

Solomillo de Vaca Premium Irlandesa a la Brasa / **20,00€**

Solomillo de Vaca a la Mantequilla / **22,50€**

Costillas de Cerdo BBQ a Baja Temperatura / **18,50€**

Secreto Ibérico / **16,00€**

Churrasco de Pollo / **7,00€**

Hamburguesa de Entraña / 13,50€

Un piso de carne (200 grs.), Bacon Crujiente, Mayonesa de Chipotle,
Queso, Tomate y Cebolla sobre Pan Brioche.

Hamburguesa LOCA / 15,50€

Dos pisos de ternera (150 grs. x 2), Salsa de Huevo al P.X. y Soja, Queso Cheddar,
Queso Emmental, Crujiente de clara de huevo y salsa de soja picante

PESCADOS

Pulpo a la Brasa sobre Parmentier de Patata / **19,50€**

Calamares a la Cerveza Fritos / **15,50€**

Tataki de Atún Rojo sobre base de Ajo Blanco de Pistachos / **14,50€**

Pescados a la Parrilla (Sólo fines de semana) / **S.M**

Atún en Manteca / **12,00€**

La Taberna
del loco



POSTRES

Tarta de Queso Manchego / **5,50€**

Torrija de Pan Brioche con Helado de Turrón / **6,00€**

CAFÉS

Café o Descafeinado / **2,00€**

Sólo / Cortado / Con Leche /
Manchado / Americano / Espresso

Café Varios / **2,30€**

CHUPITOS

Pacharán / Limoncello / Licor de Crema /
de Café / de Hierbas / de Mora / de Manzana /
de Melocotón / Granadina / **2,00€**

La Taberna
del loco



Bebidas

Caña de Cerveza Barril / **2,00€**

Copa de Cerveza Barril / **3,20€**

Cruzcampo 25cl. / **1,60€**

Heineken 33cl. / **3,00€**

Cruzcampo Gran Reserva 33cl / **3,40€**

Cruzcampo Especial 33cl / **3,00€**

Amstel 0,0% Tostada 33cl / **3,00€**

Aguila 33cl / **3,00€**

Clara Limón o Casera / **3,00€**

Heineken 0,0% 33cl / **3,00€**

Ladrón de Manzanas / **3,00€**

Cerveza Sin Gluten 33cl / **3,00€**

Cerveza Radler 33cl / **3,00€**

Cerveza Paulaner 50cl / **3,50€**

Cerveza Brutus 33cl / **3,00€**

Cerveza 1925 Alhambra 25cl / **2,00€**

Refrescos: (Coca Cola, Fanta, Tónica o Sprite) / **2,40€**

Nestea / Aquarius Naranja o Limón / **2,50€**

Nestea Maracuyá / **2,50€**

Tinto de Verano: (Limón, Casera o Naranja) / **3,00€**

Agua Mineral (con o sin gas) / **2,00€**

Zumo / Mosto / Casera Blanca / **2,40€**

*La Taberna
del loco*



VINOS & LICORES

La Taberna del loco



TE HACEMOS EL DESCORCHE

SI PREFIERES TRAER TU BOTELLA DE VINO
TE COBRAMOS 10€ POR EL DESCORCHE.

Vinos Generosos Crianza Oxidativa

	BOTELLA	COPA
Manzanilla Solear / D.O. Sanlúcar de Barrameda. Uva Palomino Fino	-	2,80€
Fino Tío Pepe / D.O. Jerez. Uva Palomino Fino	-	2,90€
Amontillado Don Zoilo / D.O. Jerez. Uva Palomino Fino	-	3,20€
Palo Cortado Don Zoilo / D.O. Jerez. Uva Palomino Fino	-	3,80€
Oloroso Don Zoilo / D.O. Jerez. Uva Palomino Fino	-	3,20€

Vinos Semidulces Frizzantes

	BOTELLA	COPA
Yllera 5.5 / V.T. Castilla y León. Uvas Verdejo. Con carbónico añadido.	16,00€	3,00€

Semidulces

Barón de Ley / D.O. Rioja. Uvas Sauvignon Blanc. Joven. Aromas a frutas variadas muy maduras	16,50€	3,10€
A.C. / D.O. Rioja. Uvas Viura y Moscatel. Joven. Fresco y aromático.	16,50€	3,00€
La Chlada / D.O. Rueda. Uvas Verdejo. Nariz intensa y elegante, destacada por matices aromáticos herbáceos y fruta blanca. Vino de aguja natural.	16,50€	-
Most Flor / Uvas Xarel-lo. Sin alcohol.	11€	-
Maestrante / V.T. Cádiz. Uva Palomino Fino. Vino semidulce con aromas a flores y frutas blancas maduras	16,50€	3,10€

Espumosos

	BOTELLA	COPA
Grimau / D.O. Cava. Uvas Xarel-lo, Macabeo y Parellada. Brut. 12 meses de crianza en rima	16,00€	3,50€
Raventos i Blanc de Nit / V.T. Conca del Riu Anoia. Uvas Parellada. 15 meses de crianza en rima	29,50€	-
Llopart Brut Nature / Reserva	26,00€	-

Vinos Blancos V.T. Cádiz

	BOTELLA	COPA
Tarantelo / V.T. Cádiz. Uvas Chardonnay. Aromas a fruta tropical (piña) con leves toques cítricos. Perfecto con pescado azul.	16,50€	3,00€
Destellos / V.T. Cádiz. Uvas Palomino Fino y Arinto. Excelente equilibrio entre fruta, acidez, salinidad y complejidad. Vino natural.	29,00€	-

La Taberna del loco



TE HACEMOS EL DESCORCHE

SI PREFIERES TRAER TU BOTELLA DE VINO
TE COBRAMOS 10€ POR EL DESCORCHE.

Vinos Blancos

D.O. Rueda

	BOTELLA	COPA
912 de Altitud / D.O. Rueda. Uvas Verdejo. Leve crianza con lías. Fresco, con leve toque amargo y a levaduras	14,50€	3,00€
Yllera Vendimia Nocturna / D.O. Rueda. Joven, Uvas Verdejo Elegante y untuoso en boca y un toque de amargor final, típico de la variedad verdejo. Ecológico	15,50€	3,00€
Analivia / D.O. Rueda. Uvas Sauvignon Blanc. Con aromas a hinojo y hierba recién cortada	16,00€	3,00€
Marqués de Riscal / D.O. Rueda. Uvas Verdejo. Marida con pescados, arroces y marisco	19,50€	-
El Loco / D.O. Rueda. Uvas Verdejo y Sauvignon Blanc. Fresco, con acidez interesante y fruta tropical	17,00€	-

D.O. Rias Baixas

	BOTELLA	COPA
O Fillo da Condessa / D.O. Rias Baixas. Uva Albariño. 2 meses de crianza sobre sus lías finas. Perfecto para todo lo que nos ofrece el mar	21,00€	3,30€
Terras Gauda / D.O. Rias Baixas. Uvas Albariño, Caiño Blanco y Loureiro. Fresco, untuoso, aterciopelado y poderoso	27,00€	-
Pazo San Mauro / D.O. Rias Baixas. Uvas Albariño. Armoniza su generosidad aromática con una amplia y sedosa boca.	28,50€	-
Marqués de Sanfiz / D.O. Ribeiro. Uvas Treixadura.	20,50€	-

D.O. Bierzo

	BOTELLA	COPA
Godello / D.O. Bierzo. Uvas Godello. 6 meses de crianza sobre sus lías finas. en barricas de roble francés y americano. Untuoso y corpulento. Para todo tipo de conchas, mariscos y pescados	29,00€	-

D.O. Ronda

	BOTELLA	COPA
Cloe / D.O. Ronda. Uvas Chardonnay. 2 meses de crianza en barricas de roble francés. Un blanco intenso con aromas de fruta tropical sobre un fondo de piña y avellana	20,50€	-

La Taberna del loco



TE HACEMOS EL DESCORCHE

SI PREFIERES TRAER TU BOTELLA DE VINO
TE COBRAMOS 10€ POR EL DESCORCHE.

Vinos Rosados

	BOTELLA	COPA
Mateus Rosé / Portugal. Uvas Baga, Rufeete, tinta barroza y touignon franca. Ligero y muy fácil de tomar. Con carbónico añadido.	14,00€	3,00€
Palacio de Sada / D.O. Navarra. Joven. Uvas Garnacha. Aromas frescos de frutas rojas y notas cítricas tropicales. En boca es redondo y elegante	13,50€	3,00€

Vinos Tintos

V.T. Cádiz

	BOTELLA	COPA
Quadis Roble / V.T. Cádiz. Uvas Tempranillo, Merlot, Syrah y Tintilla de Rota. Vino de media crianza de corte suave	17,00€	3,00€
Tarantelo / V.T. Cádiz. Uvas Merlot, Syrah y Tintilla de Rota. Crianza en barricas de roble. Entrada suave y frutal con acidez equilibrada y buena tanicidad	17,00€	3,00€
Campestral Natural / V.T. Cádiz. Elaboración artesanal. Gran compañero de platos principales y también de ahumados y salazones	16,50€	-
Taberner / V.T. Cádiz. Uva Syrah. 18 meses de crianza en barrica nueva francesa. Vista: Rojo Cereza. Nariz: Especiado, mucha fruta madura amable, regaliz y flores como la violeta. Boca: Muy bien estructurado y amable en boca, con fruta negra muy marcada, especiado y la madera presente y a la vez integrada. Final largo.	36,00€	-

D.O Ribera del Duero

	BOTELLA	COPA
Carramimbre Roble / D.O. Ribera del Duero. Uvas Cabernet Sauvignon y Tinta del País. 4 meses de crianza en barricas de roble.	17,00€	3,00€
Pepe Yllera Roble / D.O. Ribera del Duero. Uvas Tinta del País. 10 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Frutal, especiado, sabroso y bien domado	18,50€	3,10€
Nexus One / D.O. Ribera del Duero. Uvas Tinta Fina. 9 meses de crianza en barricas de roble francés. De aroma intenso. En boca es fresco y suave, con matices torrefactos. Frutal, especiado, sabroso y bien domado	19,00€	-
Prios Roble / D.O. Ribera del Duero. Uvas Tempranillo. 6 meses de crianza en barricas de roble americano. Ligero y afrutado. Para cocina ligera	18,00€	3,10€
912 de Altitud / D.O. Ribera del Duero. Uvas Tempranillo. 9 meses de crianza en barricas de roble americano. Entrada untuosa, su acidez nos aporta un vino vivo y fresco, cerezas y mora negra, pastelerías	19,50€	3,20€
Loess Inspiración / D.O. Ribera del Duero. Uva Tempranillo. 10 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Predominio de la fruta que se funde sutilmente con el roble	19,50€	3,20€
Prios Crianza / D.O. Ribera del Duero. Uva Tinta Fina. 14 meses de crianza en barricas de roble francés. Aromas a frutas del bosque, notas torrefactas y especiadas	21,00€	3,60€
Tamaral Crianza / D.O. Ribera del Duero. Uva Tinta Fina. 14 meses de crianza en barricas. Potente en boca y oloroso en nariz. De los que hacen grande la D.O. Acompaña carnes a la brasa o cualquier comida un poco más fresco	26,00€	-

La Taberna del loco



TE HACEMOS EL DESCORCHE

SI PREFIERES TRAER TU BOTELLA DE VINO
TE COBRAMOS 10€ POR EL DESCORCHE.

Vinos Tintos

D.O Ribera del Duero

Jesús Yllera / D.O. Ribera del Duero. Uvas Tinta del País y Cabernet Sauvignon. 12 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Potente, denso, goloso, amplio y aterciopelado. Estupenda acidez que aporta una gran frescura

BOTELLA

COPA

29,50€

-

Loess Collection / D.O. Ribera del Duero. Uva Tempranillo. 24 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. Potente, expresivo y armonioso. Un vino ideal para descorchar con platos otoñales y asados

44,00€

-

912 de Altitud² / D.O. Ribera del Duero. Uvas Tempranillo y Merlot. 14 meses de crianza en barricas de roble francés. Jugoso, sabroso y repleto de aromas de fruta negra

56,00€

-

Semele / D.O. Ribera del Duero. Uvas Tinto Fino y Merlot. 12 meses de crianza en barrica.

23,00€

D.O Rioja

Aradón / D.O. Rioja. Vino joven sin crianza. Uvas Tempranillo y Garnacha. Aromas frutales como moras y frutos rojos.

14,00€

-

Salve Crianza / D.O. Ribera del Duero. Uva Tempranillo. 12 meses de crianza en barricas de roble francés. Expresa en nariz con un abanico a frutos rojos, especias y ligeros tonos balsámicos

16,00€

-

Heraclio Alfaro Crianza / D.O. Rioja. Uvas Tempranillo, Garnacha y Graciano. En boca es equilibrado, fresco y largo. 12 meses en barrica de roble francés

16,50€

3,00€

Heraclio Alfaro Finca Estarijo / D.O. Rioja. Uvas Tempranillo, Garnacha, Graciano Tinta y Mazuelo. 16 meses de crianza en foudres de madera. Balsámico con fruta roja madura y un leve toque especiado

26,50€

-

Finca de los Locos / D.O. Rioja. Uvas Tempranillo y Graciano. 16 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. Mineral, fresco y complejo. Un vino sorprendente

33,00€

-

D.O Jumilla

Juan Gil Plata / D.O. Jumilla. Uva Monastrel. 12 meses de crianza en barricas de roble francés. Una delicia por su elegancia. Entrantes, carnes y postres.

24,50€

-

D.O Toro

Flor de Vetus / D.O. Toro. Uva Tinta de Toro. 9 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Uno de los mejores vinos del mundo en RCP según Parker.

19,00€

-

Dominio de Valdelacasa / D.O. Toro. Uva Tinta de Toro. 8 meses de crianza en barricas de roble francés. En boca fresco, alegre y refrescante.

20,00€

-

La Taberna del loco



TE HACEMOS EL DESCORCHE

SI PREFIERES TRAER TU BOTELLA DE VINO
TE COBRAMOS 10€ POR EL DESCORCHE.

Vinos Tintos

D.O Ronda

Seis+Seis / D.O. Ronda. Uvas Tempranillo y Sirah. 9 meses de crianza.
Destaca por sus notas de fruta negra, chocolate, tostados y toques salinos

BOTELLA

COPA

22,00€

-

D.O Bierzo

Cepas Viejas / D.O. Bierzo. Uvas Mencía. 15 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Completo. Carnes rojas, estofados y asados.
Exquisito y aterciopelado. El referente de la Mencía

BOTELLA

COPA

27,00€

-

Petit Pittacum / D.O. Bierzo. Uvas Mencía

21,50€

-

Baltos / D.O. Bierzo. Uvas Mencía. 6 meses de crianza en barrica.

16,00€

-

D.O Campo de Borja

Godina / D.O. Campo de Borja. Uvas Garnacha. 15 meses de crianza en barricas de roble francés. Gran complejidad y elegancia. Goloso, mineral, frutal y especiado. Un capricho para los sentidos.

BOTELLA

COPA

29,50€

-

V.T. Castilla

Orígenes / V.T. Castilla. Uvas Cabernet, Sauvignon, Syrah y Tempranillo.
6 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Intenso en nariz y con madera muy bien integrada en sus matices de fruta roja

BOTELLA

COPA

19,50€

-

D.O Pago

Pago Florentino / D.O Pago. Vino Manchego de Pago.
12 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Predominio de frutas del bosque maduras, flores moradas, notas balsámicas y de incienso, con un fondo caramelizado

BOTELLA

COPA

23,00€

-

Vinos de Postres

Cream Canasta / D.O. Jerez. Uvas Palomino Fino y PX

-

2,80€

Cream Solera 1847 / D.O. Jerez. Uvas Palomino Fino y P.X
Bodegas González Byass

-

3,00€

Moscatel Gloria / D.O. Marco de Jerez - Chiclana. Uva Moscatel.
Vino juvenil con aroma a carnaval y a fiesta

-

2,80€

Vino Maestro / V.T. Ronda. Uva Moscatel

21,50€

2,90€

Benavides / V.T. Valladolid. Uvas pasas

30,00€

6,50€

Pedro Ximénez / D.O. Montilla Moriles. Uva P.X. Solera 6 años.
Bodegas Gran Barquero

-

4,20€

Sol de naranja / Vinos de Vexér. Vino dulce con toque de naranja

-

2,80€

La Taberna del loco



Combinados & Licores

	COPA
Vermout Rosso	4,00€
Combinado	7,00€
Combinado Premium	8,00€
Pacharán Martín Berasategui	4,00€
Limoncello Martín Berasategui	4,00€
Licor / Café Martín Berasategui	4,00€
Licor de Hierbas Martín Berasategui	4,00€
Crema de Orujo Martín Berasategui	4,00€
Bailey´s	4,00€
Anís / Coñac	3,80€
Coñac Carlos I	5,20€
Amaretto Disaronno / Frangélico	4,00€
Vodka Caramelo Becko	4,00€
Licor sin alcohol (Granadina, Manzana, Mora / Melocotón)	3,00€