



CARTA



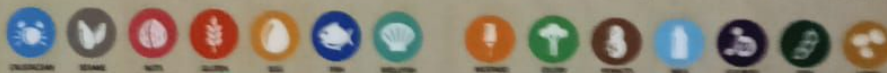
PARA PICAR

	1/2 RACIÓN	1 RACIÓN
Cecina León.....	12,00 €	22,00 €
Chorizo León.....	9,00 €	15,00 €
Jamón.....	13,00 €	20,00 €
Queso Curado.....	10,00 €	15,00 €
Queso Asado.....		13,50 €
Croquetas Variadas (8 unidades).....		12,00 €
Timbal de Batata y Almogrote.....		11,00 €
Crujientes de Langostino.....		14,00 €
Huevos La Cueva.....		12,00 €
Huevos Especiales.....		14,00 €
Tortilla.....		12,00 €
Calamares.....	12,00€	18,00 €
Boquerones.....	10,00€	13,00 €
Cazón.....	10,00€	13,00 €

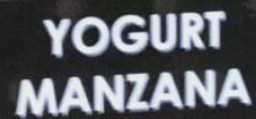
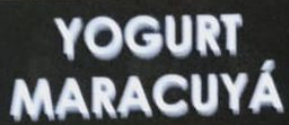
VEGETARIANOS

	1/2 RACIÓN	1 RACIÓN
Pimientos Padrón.....	7,00 €	11,00 €
Torre Berenjena.....		12,00 €
Milhojas de Verdura.....		14,00 €
Alcachofas con jamón ibérico.....		10,00 €
Ensalada Rulo Cabra.....		14,00 €
Ensalada Ahumados.....		20,50 €
Ensalada Cueva (ojo lleva pollo).....		14,00 €
Bolitas de coliflor (8 unidades).....		12,00 €

Para los diferentes procesos de elaboración de nuestros platos y derivados no podemos excluir la presencia accidental de alérgenos. Todos los elementos alimenticios presentes en nuestra carta pueden contener:



Tifanni
 We Love Ice Cream



LA CUEVA DE MADERA

SUAVES Y REFRESCANTES

SABOREA

**18/70**

Lo que empezó siendo una producción limitada de barriles en alguna barra de Donosti... Es una buena cerveza rubia: 100% malta, amargor que necesita.

Temperatura óptima para servir: 3 - 4 °C

Graduación botella: Vol. 6.2% Alc.



33cl

Maridaje



Carne roja



Pescado blanco



Guisos

AMSTEL ORO 0,0 TOSTADA

Elaborada por los maestros cerveceros de Amstel con maltas tostadas en tres tiempos: secado, tostación y golpe de fuego, que aportan el perfecto equilibrio de matices tostados para conseguir todo el sabor e intensidad de Amstel Oro con 0,0% alcohol.

Temperatura óptima para servir: 2-4°C

Graduación botella: Vol. 0,0% Alc.



33cl

Maridaje



Carne de cerdo



Ensalada



Jamón / embutidos

CRUZCAMPO® RADLER

Cruzcampo Radler es la mezcla perfecta de cerveza Cruzcampo Especial con zumo natural de limón, suave y con el punto cítrico ideal. Ahora puedes disfrutar de tu clara de siempre como nunca antes: más natural, mucho más refrescante. Cruzcampo Radler. Con zumo natural de limón, doblemente refrescante.

Temperatura óptima para servir: 0-3° C

Graduación botella: Vol. 2,2% Alc.



33cl

Maridaje



Pescado blanco



Ensalada



Quesos



SUAVES Y REFRESCANTES

REFRÉSCATE

TOSTADAS Y CON CUERPO

BIENESTAR

COMBINACIÓN DE MANZANAS

ATRÉVETE

REFRESCANTE Y AFRUTADA

EXPLORA

CON CUERPO Y AROMÁTICAS

EXPLORA



SUAVES Y REFRESCANTES

CELEBRA



EL ÁGUILA DORADA

El Águila Dorada regresa inspirada en su receta original para traerte una cerveza especial de color dorado brillante, con cuerpo suave y ligero, con personalidad y muy refrescante. Elaborada mirando al pasado añadiendo un toque actual gracias a las maltas caramelizadas. El sabor dorado de 1900.

Temperatura óptima para servir: 2°- 4°C

Graduación botella: Vol. 5,5% Alc.



Maridaje



Carne blanca



Pescado blanco



Jamón / embutidos

SUAVES Y REFRESCANTES

SABOREA

SUAVES Y REFRESCANTES

CELEBRA



EL ÁGUILA SIN FILTRAR

El Águila Especial sin filtrar se elabora con maltas caramelizadas y lúpulos Perle y Lemondrop™. Naturalmente turbia por la presencia de levaduras en suspensión que la dotan de gran cuerpo.

Temperatura óptima para servir: 2°- 4°C

Graduación botella: Vol. 5,5% Alc.



33cl

Maridaje



Marisco



Arroces



Quesos

TOSTADAS Y CON CUERPO

BIENESTAR

SUAVES Y REFRESCANTES

CELEBRA



HEINEKEN®

La cerveza Pilsen más distribuida en el mundo. Elaborada exclusivamente con ingredientes naturales, combina un perfil de producto con cuerpo a la vez que es ligera, suave y fácil de beber.

Temperatura óptima para servir: 0-3° C

Graduación botella: Vol. 5,0% Alc.



33cl

Maridaje



Hamburguesas



Pescado blanco



Arroces

SUAVES Y REFRESCANTES

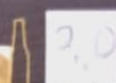
SABOREA

LADRÓN DE MANZANAS

Ladrón de Manzanas es una bebida con un sabor naturalmente refrescante, con 4,5% de alcohol. Está elaborada con 7 tipos de manzanas, la combinación perfecta de manzanas dulces y ácidas. Disfrútalo con hielo y limón para conseguir un sabor aún más refrescante. "Las manzanas robadas saben mejor".

Temperatura óptima para servir: 0°-2°

Graduación botella: Vol. 4,5% Alc.



75cl

Maridaje



Ensalada



Quesos



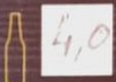
Postres y chocolate

PAULANER WEISSBIER

Originaria de Múnich, donde a comienzos del siglo XII se establecieron los monjes de St. Paulis. Elaborada con malta de trigo, es naturalmente turbia por la presencia de levadura. De fermentación alta, su sabor es afrutado y natural.

Temperatura óptima para servir: 2-4° C

Graduación botella: Vol. 5,3% Alc.



50cl

Maridaje



Carne blanca



Pescado blanco



Arroces

JUDAS

Judas es una cerveza estilo rubia belga, de fuerte color oro, sabor muy intenso y contrapunto de notas dulces y amargas. Cerveza original de Bélgica fue premio "Selección del mundo".

Temperatura óptima para servir: Servir bien fría

Graduación botella: Vol. 8,5% Alc.



33cl

Maridaje



Cordero / asados



Carne roja



Postres y chocolate

