

Pan	2,00
Tomate y Ajoaceite	2,00

*Para ir rompiendo el hielo*

Ensaladilla de Gambón	12,00
Taco Crujiente de Salmón	9,00
Cayo de Sepia con Mayonesa o Plancha	17,00
Tosta de Anchoa con mantequilla trufada	4,00 U
Ensalada Capellanes	16,00
Carpaccio Carabinero	22,00
Queso Oveja Suave 200 gr aprox	15,00
Queso Oveja Peñablanca 200 gr aprox	19,00

*Que no se enfrien*

Steak Tartar	18,00
Torreznos (Soria)	14,00
Escalopines de Foie (4 Unidades)	20,00 4U
Croquetas y Buñuelos Caseros	15,00 6U
Tortitas de Camaron (Salvaje)	11,00 U
Calamar Frito o Plancha	22,00
Bravas d' Maria	12,00
Zamburiñas	4,00 U
Gambón al ajillo con huevo frito	18,00

***Lo Fuerte viene ahora***

<b>Bacalao</b>	<b>19,00</b>
<b>Lenguado Salvaje (s/peso)</b>	<b>40,00 1KG</b>
<b>Rodaballo Salvaje (s/peso)</b>	<b>85,00 1KG</b>
<b>Atún Rojo Fresco</b>	<b>25,00</b>
<b>Langosta de Formentera</b>	<b>24,00</b>
<b>5ª Costilla</b>	<b>65,00</b>
<b>Solomillo</b>	<b>25,00</b>
<b>Secreto Ibérico (180 Gr aprox)</b>	<b>20,00</b>
<b>Chuletas de Cordero Lechal</b>	<b>20,00 5U</b>
<b>Arroz/Fideuá del Senyoret</b>	<b>18,00 RA</b>
<b>Arroz/Fideua Puntilla Ajos Tiernos</b>	<b>19,00 RA</b>
<b>Arroz/Fideua de Langosta</b>	<b>22,00 RA</b>
<b>Arroz/Fideua de Pulpo con sobrasada</b>	<b>20,00 RA</b>
<b>Arroz/Fideua de Pato y Foie</b>	<b>20,00 RA</b>
<b>Arroz/Fideua de Carabineros</b>	<b>25,00 RA</b>

**(Los precios de los arroces y Fideuá son x ración)**

Iva Incluido

Solicite nuestra carta de Alérgenos detallada

## POSTRES

Final dulce..si no cierras con algo goloso ¿pa que viniste?

Pan con chocolate, AOVE y escamas de Sal	8,00
Panacota Galleta de Chocolate	8,00
Torrija caramelizada con Helado de Turrón	8,00
Tarta de Pistacho y Queso <i>(Recomendado)</i>	9,00
Tarta de Queso Parmesano	7,50
Carpaccio de Piña	7,00
Cremaet de Turrón	8,00

### *Postres Caseros*

Iva Incluído

Solicite nuestra carata de Alérgenos detallada

## VINOS BLANCOS

<b>Envidia Cochina (Albariño)</b>	<b>37,00</b>
<b>Ossian (Verdejo)</b>	<b>58,00</b>
<b>Paco y Lola (Albariño)</b>	<b>23,00</b>
<b>Belondrade y Lurton (Verdejo)</b>	<b>65,00</b>
<b>José Pariente (Verdejo)</b>	<b>22,00</b>
<b>Antonio González (Godello)</b>	<b>22,00</b>
<b>Terras Gauda (Albariño)</b>	<b>24,00</b>
<b>Mauro (Godello)</b>	<b>47,00</b>
<b>Señorío de Beade (Ribeiro)</b>	<b>21,00</b>
<b>Pandora (Sauvignon)</b>	<b>22,00</b>
<b>Blanc de Clotás (Macabeo y Tortosí)</b>	<b>29,00</b>
<b>O Luar do Sil (Godello)</b>	<b>23,00</b>
<b>Ramón Do Casar (Treixadura)</b>	<b>22,00</b>
<b>Antonio González (Albariño)</b>	<b>22,00</b>
<b>Fraga Do Corvo (Godello s/Lías)</b>	<b>22,00</b>
<b>Blanco Copa</b>	<b>3,90</b>

## VINOS TINTOS

<b>De Maria Lágrima (Reserva 2019)</b> Rioja	<b>21,00</b>
<b>Marqués de Riscal (Reserva)</b> Rioja	<b>30,00</b>
<b>Rodriguez &amp; Sanzo</b> (Castilla y León)	<b>40,00</b>
<b>Mauro VS</b> (Castilla y León)	<b>75,00</b>
<b>El Andén de la Estación (Muga)</b> Rioja	<b>22,00</b>
<b>Alto Moncayo</b> (Campo Borja)	<b>45,00</b>
<b>Infinitus T Malbec</b> (La Mancha)	<b>21,00</b>
<b>Art Milla</b> (Ribera del Duero)	<b>45,00</b>
<b>Asomo</b> (Ribera del Duero)	<b>22,00</b>
<b>La Planta</b> (Ribera del Duero)	<b>22,00</b>
<b>Pago Capellanes</b> (Ribera del Duero)	<b>28,50</b>
<b>Prado Rey</b> (Ribera del Duero)	<b>22,00</b>
<b>Protos Roble</b> (Ribera del Duero)	<b>22,00</b>
<b>Tomás Póstigo 3er Año</b> (Ribera Del Duero)	<b>47,00</b>
<b>Contino Reserva</b> (Rioja)	<b>45,00</b>
<b>Ramón Bilbao Ed Especial</b> (Rioja)	<b>26,50</b>
<b>Remelluri Reserva</b> (Rioja)	<b>40,00</b>
<b>Numanthia 2019</b> (Toro)	<b>50,00</b>
<b>Pandora</b> (Toro)	<b>22,00</b>
<b>Termes</b> (Toro)	<b>27,00</b>
<b>Alan de Val</b> (Valdeorras)	<b>22,00</b>
<b>Tinto Copa</b>	<b>3,90</b>

## CAVA/CHAMPAGNE

<b>Huguet Brut Nature Gran Reserva</b>	<b>32,00</b>
<b>Llopart Brut Nature Reserva</b>	<b>32,00</b>
<b>Mastinell Brut Nature</b>	<b>32,00</b>
<b>Gramona</b>	<b>39,00</b>
<b>Moet Imperial</b>	<b>55,00</b>
<b>Mumm Brut</b>	<b>55,00</b>
<b>Veuve Clicquot</b>	<b>60,00</b>

Iva Incluido

Solicite nuestra carta de Alérgenos detallada