

POSTRES DESSERTS

CARPACIO DE PIÑA. Natural con miel y canela.	5,00 €.
Pineapple carpaccio with honey and cinnamon	
MILHOJA DE MANGO. Caramelizado y azúcar tostado.	5,00 €.
Caramelized mango with sugar	
HELADOS ARTESANALES. De varios sabores a elegir	5,00 €.
Ice creams of various flavours to choose from	
YOGURT CREMOSO. Con frutos rojos.....	5,00 €.
Creamy yogurt with berries	
MOUSSE ARTESANAL	5,00 €.
Handmade Mousse	
Pan y servicio.	1,00 €.
Service and bread	
Refrescos, café o infusión.....	1,90 €.
Soft drinks, coffe or tea	
Agua mineral.....	2,50 €.
Mineral water	
Cerveza.....	2,50 €.
Beer	
Destilados: Gin, Ron y whiskys (marcas nacionales).	7,00 €.



Carta

**Un espacio de lujo,
para Comer y Beber
como en casa...**

Restaurante – Bodega - Delicatessen

HORARIO Schedule

MEDIODÍA: De Martes a Domingos; de 13:00h hasta 16:30 h.
Lunch: Open from Tuesday to Sunday from 13:00 p.m 16:30 p.m

Menús Lunes y Domingos Noche

NOCHE: De Martes a Sábados; de 21:00h hasta 00:00h.
Night: Open from Tuesday to Saturday from 21:00p.m to 00:00 a.m



ENTRADAS ENTRIES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA. Curado en Guijelo, Salamanca. 15,00 €.
Iberian ham from Guijuelo, Salamanca

QUESO MANCHEGO SEMICURADO. De oveja, de Ciudad Real..... 12,00 €.
Manchego sheep cheese from Ciudad Real

MOZZARELLA D.O. “Bufala Campana”, con tomate seco y aceite de albahaca.9,50 €.
Mozzarella “Bufala Campaign with dried tomatoes and basil oil

CANAPÉ “LA MANO”. Con salmón ahumado y mostaza verde. 5,90 €.
Canapé “LA MANO” with smoked salmon and mustards green

CANAPÉ “UNICO”. Crema de queso Manchego y anchoa ahumada. 6,90 €.
Canapé “Unique” with manchego cream cheese and smoked anchovy

CANAPÉ “DA”. Con salmorejo, jamón ibérico y aceite de oliva. 5,90 €.
Canapé “DA” with gazpacho, iberian ham and olive oil

ENSALADA DE CODORNIZ ESCABECHADA...... 10,00 €.
Pickled quail salad

ENSALADA DE QUESO DE CABRA. Con cebolla caramelizada. 13,00 €.
Goat cheese salad with caramelized onion

VENTRESCA DE ATUN. Con pimientos de piquillo..... 11,90 €.
Ventresca tuna with piquillo peppers

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO. Con compota de tomate y piparras..... 15,00 €.
Cantabria anchovies with tomato compote and piparras

MEJILLONES EN ESCABECHE. De las Rias Baixas, con patatas inglesas. 11,00 €.
Mussels from Rias Baixas in pickled with English potatoes

HUEVOS ROTOS “LA MANO”. Con virutas de cecina..... 11,90 €.
Sacrambled eggs “LA MANO” with jerky chips

CROQUETAS CASERAS. Cremosas con ibérico. 8,90 €.
Creamy croquettes with iberian ham

REVUELTO DE SETAS. Con ibérico. 9,90 €.
Sautéed mushrooms with iberian ham

HABITAS BABY. Salteadas con jamón ibérico. 11,00 €.
Fried baby beans with iberian ham

PARRILLADA DE VERDURAS. Frescas de temporada..... 11,90 €.
Grilled fresh vegetables of the season

PIMIENTOS DE PIQUILLO. D.O. “Navarra”. Con trigueros. 9,90 €.
Navarra piquillo peppers with asparagus

GAMBÓN DE GUARDAMAR.
A la plancha sobre lecho de lechuga. 14,90 €.
Prawn from Guardamar. Grille don a bed of lettuce

LANGOSTINOS PANKO. Con salsa de soja. 12,90 €.
Panko Prawn with soy sauce

PULPO A LA PARRILLA. Con cremoso de patata. 14,90 €.
Grilled octopus with potato cream

RISOTTO. Con “Boletus Edulis”, y lascas de parmesano..... 12,00 €.
Rissoto with mushrooms (“Boletus Edulis”) and parmesan

BERENJENAS CRUJIENTES. Con miel..... 9,50 €.
Crispy eggplant with honey

PESCADOS FISH

DORADA A LA ESPALDA. Con salsa Bilbaína y patatas panaderas. 10,90 €.
Golden Bilbao sauce with baked potatoes

ATUN ROJO, “TUNA TATAKY”.
Marcado a la plancha, con sesamo y salsa Teriyaky. 17,00 €.
Tuna Tataky grilled with sesame and Teriyaki sauce

CHIPIRONES A LA PARRILLA. Con cebolla caramelizada. 14,00 €.
Grilled squid with caramelized onions

BACALAO DE IMPORTACIÓN CONFITADO.
Con crema de patata y espuma de soja. 15,00 €.
Brasied veal with creamed potatoes and soy

MERLUZA NACIONAL DE PINCHO. Rebozada, con salsa de piquillo. 15,00 €.
National Hake with piquillo sauce

CARNES MEAT

SOLOMILLO DE BUEY. Glaseada con puré de Parmentier..... 17,00 €.
Sirloin ox with mashed Parmentier

SALTEADO DE POLLO DE CORRAL.
Con verduritas y salsa teriyaky..... 15,00 €.
Range chicken sautéed with vegetables and Teriyaki sauce

STEAK TARTAR DE BUEY. Con melón a la parrilla..... 15,00 €.
Steak tartare of beef with grilled melón

CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA. Con cremoso de patata..... 14,00 €.
Braised veal with potatoe cream

ENTRECOTTE DE LOMO DE BUEY.
Con pimiento y patata panadera. 14,90 €.
Beef tenderloin entrecote with pepper and baking potatoes

HAMBURGUESA “YASHY-KHOMO”.
Con queso de cabra y cebolla caramelizada..... 9,90 €.
Hamburger “Yashi-Khomo with goat cheese and caramelized onions

MENU EJECUTIVO Executive menu

A elegir entre 2 entradas, 2 segundos y dos postres.
Choose between 2 entries, two second plates and two desserts
12,90 € (IVA incluido). De lunes a viernes (mediodía).
From Monday to Friday (Half day)

MENU FIN DE SEMANA Weekend menu

Tres entradas por persona, un segundo a elegir y postre.
Three entries for person and choose one second plate and one dessert
21,90 euros (IVA incluido). Sábados, Domingos y Festivos.
Only Saturday, Sanday and holidays

No cobramos el “DESCORCHE”. Eliga el vino que quiera y tómeselo en mesa, por el mismo precio, al que lo puede comprar en nuestra Vinoteca.
We don´t charge “corkage”, take the wine you choose the same price as in the store

Menús especiales para grupos, a partir de **21,90 euros (IVA incluido).**
Reservados exclusivos en Nuestra Bodega (previa reserva),
única en Madrid.

Ofertas exclusivas en la Vinoteca; vinos a precios muy económicos,
productos delicatessen, destilados, más de 30 ginebras a la venta. !Consúltenos!

Todos los precios indicados en la carta son Precios sin Iva