

ALGO PARA PICAR EN FRÍO

	<u>Tapa</u>	<u>Media</u>	<u>Ración</u>
Ensalada César			10,50 e
Ensalada de aguacate y mango con langostinos sobre cama de tomate casé			13,00 e
Ensalada de peras y gorgonzola con nueces y vinagreta de mostaza			11,50 e
Ensalada de ahumados y cítricos con vinagreta de miel y Módena			12,00 e
Tabla de quesos con membrillo y nueces		7,00 e	13,00 e
Crema de salmorejo con ibérico	2,50 e		5,00 e
Pimentada con melva de usisa, cebolla fresca y Módena	2,80 e	4,70 e	8,50 e
Ensaladilla casera de gambas	2,50 e	5,00 e	9,00 e
Foie rebozado en pistachos con mermelada de higos y coulis de melocotón		7,50 e	14,50 e

Foie rebozado en maíz tostado con mermelada de fresas casera y compota de manzana		7,50 e	14,50 e
Jamón ibérico de bellota		8,00 e	15,00 e

TEMPLADOS Y CALIENTES

	<u>Tapa</u>	<u>Media</u>	<u>Ración</u>
Coquinas al ajillo			10,00 e
Gamba blanca de Huelva, cocida o a la plancha		8,00 e	15,00 e
Gambones a la plancha		7,00 e	13,00 e
Delicias de queso brío con mermelada de tomate y aceite de albahaca	2,50 e	5,50 e	10,00 e
Queso de cabra gratinado con miel y frutos secos		4,50 e	8,50 e
Provolone a la plancha con tomates semisecos y albahaca fresca o con piquillos desecados y anchoas		4,80 e	9,20 e
Croquetas de espinacas con roquefort, nueces y miel	2,80 e	6,00 e	11,00 e
Croquetas de langostinos al brandy	2,80 e	6,00 e	11,00 e
Arroz negro meloso con alioli de lima			11,00 e
Risotto de ternera con boletus y crujiente de parmesano			10,50 e

TEMPLADOS Y CALIENTES

	<u>Tapa</u>	<u>Media</u>	<u>Ración</u>
Atún al P.X. con cebolla caramelizada, crujiente de puerros y huevo de codorniz	3,50 e		11,00 e
Tataki de atún rojo con ajo blanco de coco y pistachos			18,00 e
Bacalao a la plancha con sus verduritas al vapor			14,00 e
Pollo al Curry acompañado de arroz basmati con pasas y piñones	3,20 e	6,00 e	11,00 e
Carrilleras ibéricas cortadas con vinagre de Módena y patatas al tomillo	3,50 e	6,00 e	11,00 e
Pastel de berenjenas y langostinos con salsa vizcaína	3,00 e	5,50 e	10,00 e
Revuelto de gurumelos			13,50 e
Revuelto de bacalao al douro			11,00 e
Entrecote de ternera con patatas Pont Neuf y fondue de queso			15,00 e
Milhoja de solomillo ibérico, jamon y setas con mayonesa de ajo tostado			13,50 e
Solomillo de ternera con mojo picón casero y patatas de Luxé			18,00 e
Presa de paleta ibérica			12,50 e
Solomillo Ibérico			12,50 e
Huevos fritos con patatas y jamón ibérico			11,00 e

POSTRES

Profiteroles rellenos de helado de plátano bañados con chocolate y espuma de toffee			6,00 e
Volcán de chocolate con helado de frambuesa y coulis de mango			4,50 e
Biscuit glace de higos con fresas y chocolate			5,00 e
Tarta de queso y piñones con mermelada de arándanos			4,50 e
Surtido de tres bolas de helado con nata, nueces y caramelo			4,50 e

IVA INCLUIDO

PREGUNTEN POR NUESTRAS SUGERENCIAS DEL DIA

BLANCOS Precio

D.O. CONDADO DE HUELVA

Saucí 11 Bodegas Saucí 10,50 €
Zalema

Viñadoñana 11 Bodegas Doñana 11,00 €
Zalema

D.O. PENEDES

Sumarroca Blanc de Blancs 11 Bodegas Sumarroca 12,00 €
Macabeo, parellada, xarello y muscat

D.O. RUEDA

Monte Blanco 11 Bodegas Ramon Bilbao 12,00 €
verdejo

Tamaral 11 Bodegas Tamaral 12,50 €
verdejo

D.O. RIAS BAIXAS

Paco & Lola 10 Bodega Rosalía De Castro 16,50 €
Albariño

ROSADOS

D.O. PENEDES

Moustillant 11 Bodegas Gramona 11,50 €
Pinot noir, merlot y syrah

Sumarroca 11 Bodegas Sumarroca 11,00 €
Tempranillo, syrah y merlot

TINTOS

D.O.C. RIOJA

Sierra Cantabria Selección 10 Bodegas Sierra Cantabria S.A. 12,00 €
Tempranillo

Ramón Bilbao Ed. Ltda. 09 Bodegas Ramón Bilbao 17,50 €
Tempranillo

TINTOS Precio

D.O. RIBERA DEL DUERO

Pesquera Crianza 10 Bodegas Alejandro Fernandez 22,00 €
Tempranillo

Cinema 10 Bodegas Cinema Wines S.L. 13,00 €
Tempranillo

La Planta 10 Bodegas Arzuaga Navarro S.L. 14,00 €
Tinto fino y Tempranillo

Semele Crianza 09 Bodegas Montebaco 16,00 €
Tinto fino y merlot

Tamaral Crianza 08 Bodegas Tamaral 21,00 €
Tempranillo

Pago de Carraovejas 08 Bodegas Pago de Carraovejas S.L. 29,50 €
Tinto fino, cabernet sauvignon y merlot

D.O. TORO

Flor de Vetus 10 Bodegas Vetus S.L. 14,00 €
Tinta de Toro

Pintía 06 Bodegas y Viñedos Pintía 38,00 €
Tinta de toro

ESPUMOSOS

SIN D.O. VALENCIA

Reymos Bodegas Cheste Agraria 10,50 €
Moscatel de Alejandria

Amatista Moscato Cooperativa Vinicola La Viña 10,00 €
Moscatel de Alejandria

D.O. CAVA

Parxet Brut Reserva Bodegas Parxet S.A. 16,00 €
Macabeo, Parellada y Pansa blanca

A.O.C. CHAMPAGNE

Moët & Chandon Bodegas Moët & Chandon 45,00 €
Chardonnay, pinot noir, pinot meunier

IVA INCLUIDO