

Vinos Blancos

RIAS BAIXAS

- MARTÍN CODAX (Albariño) 19,50 €
- PAZO DE BARRANTES (Albariño) 19,50 €

RUEDA

- NEBLA (Verdejo)..... 15,00 €
- ALCORTA ATREVIDO (Verdejo) 15,00 €
- PALACIO DE BORNOS (Verdejo) 16,50 €
- LA CAPRICHOSA (Verdejo)..... 16,00 €

COMUNIDAD VALENCIANA

- EL MIRACLE, (Malvacia, Meseguera y Macabaeo)..... 15,50 €
- MARINA ALTA (Moscatel de Alejandria)..... 15,00 €
- BOBAL BLANCO BY PEPE HIDALGO (Blanc de noir) 17,50 €
- IMPROMPTU (Sauvignon blanc)..... 27,50 €

CADIZ

- BLANCO DE BLANCOS BARBADILLO (Sauvignon blanc, Verdejo, Moscato)..... 16,50 €
- VI COOL MOSCATO FRIZZANTE (Moscatel)..... 14,50 €

OTRAS DENOMINACIONES

- MONTECILLO Blanco Rioja: (Sauvignon blanc, Tempranillo blanc y viura) 17,00 €
- AZPILICUETA 2 meses en barrica, (Viura) 16,00 €

CAVAS

- DOMINIO DE LA VEGA BRUT (Chardonnay) 16,50 €
- TANTUM ERGO (Chardonnay y Pinot noir) 26,50 €
- TANTUM ERGO ROSE (Pinot noir)..... 26,50 €

CHAMPAGNE

- MUMM CORDON ROUGÉ (Chardonnay, pinot noir, Pinot Meunier) 50,00 €
- MUMM CORDON ROUGÉ ROSE (Chardonnay, pinot noir, Pinot Meunier)..... 58,00 €
- VEUVE CLICQUOT (Chardonnay, pinot noir, Pinot Meunier) 50,50 €
- MOËT CHANDON Brut Imp (Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier)..... 54,50 €
- MOËT CHANDON ROSE (Chardonnay, Pinot Meunier) 57,50 €
- RUINART BLANC DE BLACS (Chardonnay)..... 68,50 €
- CUVÉE DOM PERIGNON (Chardonnay, Pinot noir) 133,00 €

IVA INCLUIDO

Vinos Tintos

RIOJA

- AZPILICUETA, Crianza (Tempranillo, Graciano y Mazuelo) 16,00 €
- AZPILICUETA COLECCION PRIVADA (Tempranillo) 27,00 €
- RAMÓN BILBAO, Crianza (Tempranillo)..... 16,50 €
- MONTECILLO Edición limitada, (Tempranillo y Graciano) 19,00 €
- MUGA, Crianza (Tempranilla, Garnacha, Graciano, Mazuelo) 26,50 €
- VIÑA ARDANZA, Reserva (Tempranillo y Garnacha) 32,50 €

RIBERA DEL DUERO

- ALCORTA, AGIL, ROBLE (Tinta del país)) 15,00 €
- CARMELO RODERO, 9 Meses (Tinta del país y Tempranillo) 19,00 €
- QUINTA DE TARSUS, Crianza (Tinta del país)..... 22,50 €
- TARSUS T3NO, Vino de Autor (Tinta del país)..... 38,00 €
- PAGO DE CAPELLANES, Crianza (Cavernet Sauvignon, Tempranillo y Tinto fino) 27,00 €
- PAGO DE CARRAOVEJAS, Crianza (Tinta país, Cavernet Sasuvignon) 39,00 €
- VEGA REAL “EL EMPECINADO” (Tinta del país)19,50 €

COMUNIDAD VALENCIANA











- BO BOBAL UNICO, 9 Meses barrica (Bobal)..... 16,00 €
- BOBAL NEGRO, By Pepe Hidalgo (Bobal) 18,50 €
- BILOGIA (Monastrell y Syrah) 17,50 €
- VENTAS DEL PUERTO N12 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah).. 19,50 €
- BASSUS (Pinot Noir) 29,50 €
- MESTIZAJE..... 18,50 €

ROSADOS



- MONTECILLO Rioja: (Garnacha negra, Tempranillo y Graciano) 15,00 €
- AZPILICUETA ROSE Rioja, (Viura y Tempranillo) 15,00 €
- EL MIRACLE ROSE, (Bobal rose(..... 16,00 €

IVA INCLUIDO







Ensaladas

- | | Ración |
|---|---------|
| • Valenciana con ingredientes de nuestra tierra  | 8,50 € |
| • Queso cabra con membrillo, nueces y vinagreta de miel y mostaza      | 10,50 € |
| • Tomate raff con ventresca de atún, piparras dulces y cebolleta tierna  | 9,50 € |
| • Ensalada wakame con queso burrata y salmón ahumado    | 10,50 € |















CHARCUTERIA SELECTA

- Plato Jamón Bellota.....22,00 €
- Plato Jamón Ibérico Cebo14,00 €
- Plato Jamón Trevelez.....13,50 €
- Plato Jamón Serrano10,00 €
- Plato de embutidos Ibéricos combinad.....14,50 €
- Plato combinado de Jamón y Queso. curado, (mitad y mitad), No varian los precios 
- Plato de Queso curado..... 17,50 €

Tapas Frias

- Ensaladilla rusa casera.....  4,50 €
- Foie casero con mermelada de higos y tostas de pasas. 12,50 €
- Tartar de salmón ahumado con tomate concasse, aguacate y mahonesa de soja.  9,00 €
- Esgarraet con bacalao y mojama..... 9,00 €

Tapas calientes

- Patatas bravas estilo marina..... 5,50 €
- Crujiente con langostino y salsa agridulce.....  Ud. 1,80 €
- Cazuela de gambas al ajillo con toque guindilla.....  10,50 €
- Pimientos de padrón fritos4,50 €
- Parrillada de verduras de temporada plancha.....10,00 €
- Calamar playa plancha o Andaluza con lagrima de ajo aceite.....   14,50 €
- Clochinas del mediterráneo al vapor. (según disponibilidad)..... 9,50 €
- Tellinas plancha..... 12,00 €
- Sepia playa plancha con toque de ajo aceite.....  12,50 €
- Calamarcitos salteados con habitas y ajetes tiernos..... 12,50 €
- Pulpo a la parrilla con parmentier de patata..... 16,50 €
- Croquetas caseras de:.....Ud. 2,00 €

- Jamón Ib
- Cocido de la abuela
- Marisco



Alérgenos



- Patatas y huevos fritos con jamón ibérico..... 10,50 €
- Revuelto de morcilla de arroz con piñones..... 10,50 €
- Revuelto se setas variadas y gambas al ajillo..... 10,50 €
- Sartén de huevos rotos con jamón ibérico y tacos de foie 12,50 €
- Sartén de huevos rotos con salmón ahumado y espárragos verdes..... 10,50 €

ARROCES Y FIDEUA

- Paella Valenciana..... 10,50 €
- Arroz del señoret..... 12,50 €
- Paella de marisco..... 14,50 €
- Fideua de marisco..... 14,50 €
- Arroz de Bogavante..... 18,00 €
- Arroz negro de marisco..... 12,50 €

CARNES

- Entrecote de vaca, con su guarnición de verduras o patatas fritas 19,50 €
- Solomillo de vaca, con su guarnición de verduras o patatas fritas 22,00 €
- Chuletón de vaca macerada 1k aprox. con su guarnición de verduras o patatas fritas..... 39,00 €
- Chuletilas de cordero Aranda, con pimientos piquillo y patatas..... 16,50 €
- Paletilla de cordero lechal cocinada a baja temperatura. 27,50 €

PESCADOS

- Lomo de bacalao confitado con salsa de piquillos..... 14,00 €
- Lubina, con su guarnición..... 14,00 €
- Merluza de pincho con salteado de verduritas..... 16,00 €
- Pescado de lonja preguntar al camarero.....s/ día

POSTRES

- Tarta de queso casera con frutos rojos 4,80 €
- Brownie de avellana con crema helada de vainilla..... 4,80 €
- Crujiente de hojaldre con manzana asada y canela..... 5,00 €
- Coulant de chocolate con helada 5,00 €
- HELADOS: Chocolate, o Turrón, o Vainilla, o Leche merengada Ud. 2,50 €
- Variado de dulce y fruta, por persona 4,50 €

IVA INCLUIDO

Alérgenos

