

## NUESTRA CARTA

### PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

---

Anchoas del Cantábrico, calidad superior con pan y tomate	18,50€
Brandada de bacalao con coulis de pimiento y tosta de pan	13,50€
Croquetas caseras de jamón, boletos, bacalao	15,50€
Huevos rotos trufados con jamón ibérico	14,50€
Jamón ibérico	19,50€
Cecina de buey	20,00€
Tarrina de foie casero al oporto	17,50€

### PODEMOS CONTINUAR CON...

---

Verduras de temporada	17,50€
Guiso del día	s/m

### NUESTRAS ENSALADAS

---

Queso cabra jamón, frutos secos y crutones de pan de hogaza	15,00€
De pimientos asados a la brasa con ventresca de bonito	15,50€

### DE LA MAR

---

Pescado del día	s/m
-----------------	-----

### CARNES DE NUESTRA GANADERÍA

---

Chuleta o entrecot de vaca a la brasa al peso	60,00 €/kg
Hamburguesa de buey	15,50€
Churrasco de ternera a la brasa sin hueso	26,00€
Churrasco de ternera a la brasa con hueso	18,00€
Guarnición de patatas fritas	5,00€
Guarnición de lechuga con cebolla	5,00€

### Y DE POSTRE

---

Flan	5,00€
Helado de bola	5,00€
Sorbete de limón o de Mandarina	5,00€
Manzana reineta elaborada(temporada)	5,00€
Tarta de Queso	5,00€
Volcán de chocolate	5,00€
Carpacho de piña con sorbete de mandarina	5,00€

Pan y aperitivo

1,50€

IVA INCLUIDO

"Menús personalizados por encargo"

## NUESTROS VINOS

### TINTOS

#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA

##### **CUNE Crianza**

20,00€

Tipo de uva: Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo.

Color rojo cereza, brillante y reflejos violáceos.

Los aromas de bayas rojas, eucalipto y pimientas se entremezclan con las hojas de tabaco.

En boca es fresco y complejo al mismo tiempo, pura armonía.

##### **LA MONTESA**

24,00€

Tipo de uva: Garnacha y Tempranillo.

Color rojo cereza con ribete granate.

En nariz presencia de fruta maura: fresas o frambuesas y algunos toques a grosellas o arándanos.

En boca resulta un vino muy agradable, aterciopelado. Muy fresco y goloso.

Taninos muy bien pulidos y buena acidez.

##### **RAMÓN BILBAO $\frac{3}{4}$ Crianza**

19,00€

Tipo de uva: Tempranillo.

Color cereza, rubí y de fondo intenso, rojo subido, casi grana.

En nariz, muestra maderas nobles, evidenciando el coco y la pimienta, sobre un sutil y fragante fondo de frutas negras, maduras y compota.

En boca es fresco y armónico, pero con carácter. Buen ensamblaje de notas varietales y especiadas.

**RAMÓN BILBAO Magnum Crianza** 45,00€

**MARQUES DE RISCAL Reserva** 29,00€

Tipo de uva: *Garciano, Mazuelo y Tempranillo.*

Color rojo cereza con ligero ribete teja.

Con nariz fina e intensas notas florales y de hierbas aromáticas.

Bien constituido, sabroso, con una viva acidez que confiere gran frescura y jugosidad; equilibrado, paso de boca amable y fluido.

**MUGA Crianza** 31,00€

Tipo de uva: *Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano.*

Color: *cereza picota.*

Aromas intensos con marcados matices de frutos negros y flores silvestres.

En boca es carnoso y sabroso. Marcado potencial frutal acompañado de unos taninos suaves y dulces. Final persistente, equilibrado y elegante.

**VIÑA TONDONIA Reserva** 47,00€

Tipo de uva: *Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo.*

Color rubí evolucionado, pero todavía intenso, marcado ya con brotes tejas.

Desprende suaves aromas de fruta madura, aromas frescos y muy agradables, sin estridencia.

Elegante y refinado, con nervio y fresco, envolvente y equilibrado. Buena acidez y persistencia.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN MADRID

**MUSS Roble** 24,00€

Tipo de uva: *Tempranillo, Cabernet sauvignon, Syrah y Merlot.*

Vista: *Color rojo picota. Limpio, brillante. Capa media-alta.*

En nariz es fresco, ofrece recuerdos a fruta roja, notas balsámicas y anisadas.

En boca ofrece buena entrada, notas de fruta madura y un paso elegante. Es voluminoso y persistente.

**LICINIA Crianza****48,00€**

Tipo de uva: Tempranillo, Cabernet sauvignon, Syrah y Merlot.

Color: Rojo cereza muy intenso. Capa alta.

Nariz: Intenso, fresco, balsámico con predominio de fruta madura y ciertas notas de bosque, ligeramente especiado.

Boca: buena entrada, larga, amplia y voluminosa. Muy persistente y con ligeros matices de vainilla.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA MANCHA****EL VÍNCULO Crianza****18,00€**

Tipo de uva: Tempranillo.

A la vista rojo picota de capa media, limpio y brillante.

Aroma a frutos rojos, especias y maderas nobles.

En boca intenso, equilibrado, con buena acidez, potente y sabroso.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DE DUERO****CARMELO RODERO Joven****28,00€**

Tipo de uva: Tempranillo.

Vista: Capa alta en rojo picota, muy limpio, intenso y brillante.

En boca: Rico en matices aromáticos con recuerdos a uvas maduras, sanas y frescas y un toquecito floral, muy sencillo pero muy atractivo.

Equilibrado y con fuerza en la boca, sabroso, con nervio, con taninos de calidad y buena acidez, de fresco y generoso carácter a fruta madura.

**MATARROMERA CRIANZA****39,00€**

Tipo de uva: Tempranillo.

Color rojo picota muy subido con abundantes tonos violáceos.

Aroma intenso y de gran complejidad, destacando los recuerdos de frutas silvestres muy maduras en armonía con los nobles apuntes especiadados de la madera nueva.

En boca es sabroso; final potente y largo que acredita la elegancia e intensidad.

**PROTOS Crianza** 33,00€

Tipo de uva: Tempranillo.

Vista: Rojo picota con ribete granate y violáceo.

Nariz a fruta madura, ciruelas, moras especias dulces y notas tostadas.

En boca es envolvente, sabroso, equilibrado, fino y maduro.

**VIÑA MAYOR Roble** 19,00€

Tipo de uva: tempranillo.

Color: Rubí intenso con brillo azulado.

Aromas de frutos rojos y negros entrelazados con ligeros tostados procedentes de su paso por madera.

Sabor: Jugoso y fresco, de paso ligero, pero con final sabroso.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN EXTREMADURA

**HABLA DEL SILENCIO** ..... 22,00€

Tipo de uva: Syrah, Caverner sauvignon y tempranillo.

Vista: Rojo púrpura y reflejos violáceos.

Nariz: Grosella, frambuesa y nuez moscada.

Boca: Ámplio, fresco y redondo.

---

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIERZO

**PÉTALOS DEL BIERZO** 28,00€

Tipo de uva: Mencía.

Vista: Color cereza picota con ribete violáceo. Potente y aromático. Despuntan las notas florales de violeta y jazmín y las notas de canela y fruta roja.

Nariz: Muy suave y agradable.

---

## BLANCOS

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA

#### **JOSÉ PARIENTE**

**22,00€**

Tipo de uva: Verdejo.

Vista: Color amarillo pajizo. Tono afrutado, frutas blancas (pera, melocotón).

Nariz: Aromas florales y cítricos.

Boca: sabor fresco y afrutado.

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN TXACOLI

#### **TXOMIN ETXANIZ**

**20,00€**

Tipo de uva: Hondarribi Zuri y Hondarribi Beltza.

Vista: Color amarillo pálido.

Nariz: Aromas frutales.

Boca: Ligeramente ácido. Carbónico bien integrado. Persistente.

---

## ROSADO

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN NAVARRA

#### **GRAN FEUDO**

**14,00€**

Tipo de uva: Tempranillo, Garnacha y Merlot.

Se elabora según el método tradicional de "sangrado" de uvas tintas; Tras mantener un breve contacto con los hollejos, el mosto se separa por

---

gravedad.  
Es un vino de lágrima.

## CHAMPAGNE

**MOET CHANDON Brut Imperial** **69,00€**

Francia. Tipo de uva: Chardonay, pinot noir y pinot menier.  
Aromas delicadamente vinosos, con un toque de tilo y de flor de vid.  
Sabor dominado por notas de bollería y frutas, con gran amplitud en boca.

**VEUVE CLICQUOT Brut** **83,00€**

Amarillo con destellos dorados y burbujas diminutas.  
En nariz Intenso y agradable. Fruta y brioche entre notas de frutos secos.  
Perfecto equilibrio entre la frescura de la fruta y las notas tostadas y de vainilla.  
En boca destaca la bella armonía de este champagne de gran estructura y frescura con una intensa sensación afrutada.

## CAVA

**BACH Brut Nature** **22,00€**

Delicado equilibrio entre las variedades Macabeo, Xarel·lo y Parellada que, tras permanecer un mínimo de 9 meses en la cava, se muestra luminoso y brillante a la vista y complejamente aromático en nariz.

---