

PLATILLOS

DE VEGETALES



VERDURAS DE TEMPORADA CON HUMMUS 9,75€
Variado de verduras de temporada al vapor con base de hummus de garbanzos y papadum.



WOK DE VERDURAS 7,25€

Verduras salteadas con cacahuete crudo, soja y crema de cacahuete.



TAPAS



DADOS DE BERENJENA 5,25€

Enharinados y fritos, con miel de caña y ralladura de piel de limón.



ENSALADILLA RUSA 5,25€

Casera, patata monalisa hervida, zanahoria, huevo duro, mayonesa, atún y picos.



DEL MAR



TOSTADAS DE SALMON MARINADO CON REMOLACHA 18€

Salmón Noruego, marinado con remolacha y ligeramente ahumado, con mayonesa de lima, compota de manzana, huevas de salmón y un toque de menta.



BACALAO CON SAMFAINA 14€

De Islandia, desalado artesanalmente, con ajonesa gratinada y base de samfaina.



PULPO 18,75€

Confitado y marcado en parrilla, con base de parmentier de patata y demi-glace del pulpo reducido.



TARTAR DE ATÚN S/M

Atún yellowfin o Bluefin cortado a cuchillo a aguacate y sésamo, marinado con soja y jengibre.



CALAMAR 18,75€

Frito, con mayonesa de tinta y Ajo con perejil



DE QUESO



BURRATINA 9,75€

Queso fresco italiano relleno de stracciatella con una base de rúcula y tomate cherry.

TABLA DE QUESOS 13,25€

Cuatro tipos diferentes de quesos acompañados con mermelada de tomate y nueces.



EMBUTIDOS



JAMÓN DE BELLOTA 18,75€

60gr de jamón con pan con tomate.



COPPA IBÉRICA JOSELITO 16,75€

60gr de bellota con pan con tomate.



DE CARNE



STEAK TARTAR 19,25€

120gr de solomillo de ternera cortado a cuchillo, receta clásica con pepinillo, alcaparra, cebolleta, mostaza dijon, lea perrins, tabasco, helado de mostaza y tostas.



GOSTILLA DE CERDO 14,25€

De Duroc, cocinada a baja temperatura durante 9 horas.



PRESA 17,25€

150gr de cerdo ibérico de bellota fileteados sobre parmentier de patata y con reducción de Pedro Ximenez.



TERNERA RETINTA 19,75€

180gr de lomo bajo, país de origen España, madurado 30 días.

VACA FRISONA O SIMENTAL 23€

220gr de lomo bajo, país de origen Alemania, madurado 60 días.

TERNERA ANGUS 26,75€

300gr de lomo alto, país de origen Uruguay, madurado 60 días.

SUGERENCIA DEL CHEF S/M

Platillos de temporada que varían según mercado.

NUESTROS HUEVOS

CON CHORIZO PICANTE 8,25€

de Astorga, León con una base de patata confitada con cebolla. ¡Mézlalo bien y disfruta!



TRUFADO 9,75€

con una base de patata confitada con cebolla. ¡Mézlalo bien y disfruta!

CON JAMÓN DE BELLOTA 10,75€

con una base de patata confitada con cebolla. ¡Mézlalo bien y disfruta!

POSTRES

Disponemos de postres caseros fuera de carta, ¡pregunta a tu camarero para saber más!



VINOS

VINO TINTO

DRAC MAGIC

BOTELLA: 16,5€ **COPA:** 3,50€



D.O. Costers del Segre. Uva: Tempranillo, Garnacha y Cariñena.
3 meses en barrica.

BLAU

BOTELLA: 19,5€ **COPA:** 4€



D.O. Montsant. Uva: Cariñena, Syrah y Garnacha.
4 meses en barrica.

VIÑA DE MOYA

BOTELLA: 20,5€

D.O. Bierzo. Uva: 100% Mencía.
5 meses en barrica.

FINCA OLIVARDOTS

BOTELLA: 21,5€

D.O. Empordà Uva: Syrah, Garnacha, Carbernet y Cariñena.
10 meses en barrica.

MUGA ANDEN DE LA ESTACION

BOTELLA: 22,5€ **COPA:** 4,5€



D.O. Rioja. Uva: Tempranillo y Garnacha.
14 meses en barrica.

CARMELO RODERO

BOTELLA: 25€ **COPA:** 5€



D.O. Ribera del Duero. Uva: 100% Tempranillo
9 meses en barrica.

CIMS DE PORRERA

BOTELLA: 27€

D.O. Priorat. Uva: Cariñena y Garnacha.
14 meses en barrica.

ITURRIA

BOTELLA: 30€

D.O. Toro. Uva: Tinta de toro y Garnacha.
22 meses en barrica.

LA CASA DE LA SEDA

BOTELLA: 33€

D.O. Utiel-Requena. Uva: 100% Bobal.
6 meses en barrica.

TABERNER

BOTELLA: 37€

D.O. Cádiz. Uva: 100% Syrah.
14 meses en barrica.

ALTO MONCAYO VERATON

BOTELLA: 42€

D.O. Campo de Borja. Uva: 100% Garnacha.
16 meses en barrica.

VINO BLANCO

SAMEROLA

BOTELLA: 14,75€ **COPA:** 3,50€



D.O. Terra Alta. Uva: Garnacha blanca, macabeo y moscatel.

40 VENDIMIAS

BOTELLA: 17,50€ **COPA:** 3,75€



D.O. Rueda. Uva: Verdejo.

PAGO DE CIRSUS

BOTELLA: 18,5€

D.O. Navarra. Uva: Chardonnay.

CASTELLROIG SO BLANC

BOTELLA: 19,75€ **COPA:** 4€



D.O. Penedès. Uva: 100% Charelo.
5 meses de fermentación y crianza.

ACUSTIC

BOTELLA: 24€

D.O. Montsant. Uva: Garnacha blanca y Macabeo.
7 meses de fermentación y crianza.

VALLEGARCIA

BOTELLA: 39€

D.O. Castilla. Uva: 100% Viognier.
5 meses en barrica y 12 en botella.

ROSADOS

JANÉ VENTURA

BOTELLA: 16€ **COPA:** 3,5€



D.O. Penedès. Uva: Ull de llebre, Syrah y Sumoll.

LA ROSA

BOTELLA: 19,95€

D.O. Penedès. Uva: Sumoll, Parellada y Xarel·lo.

ESPUMOSOS



FONTALLADA BRUT NATURE

BOTELLA: 15,75€ **COPA:** 3,5€

D.O. Penedès. Uva: Macabeo, Xarel·lo y Perellada.

AIRE BRUT NATURE

BOTELLA: 24,75€

D.O. Penedès. Uva: Macabeo, Xarel·lo, Perellada y Chardonnay.

DE NIT

BOTELLA: 28,75€

D.O. Penedès. Uva: Macabeo, Xarel·lo, Perellada y Monastrell.

PINOT-CHEVAUCET BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

BOTELLA: 65€

D.O. Champagne. Uva: 100% Pinot meunier.

BEBIDAS

CERVEZA

CAÑA ALHAMBRA 25CL 2,75€

COPA ALHAMBRA 33CL 3,5€

MAHOU 0.0 TOSTADA 3€



MOHOU SIN GLUTEN 4€

ALHAMBRA VERDE 1925 4€

ALHAMBRA RESERVA ROJA 4€

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA SIN GAS 0,5LTR 2€

AGUA CON GAS 0,5LT 2,25€

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA NARANJA, FANTA



LIMÓN, NESTEA 2,25€

APERITIVOS



VERMOUTH LUSTAU 4€

Negro o blanco

APEROL SPRITZ 6€

GIN-TONIC



SEAGRAMS 8€

Con Canela en Rama y un Twist de Naranja.

OPIHR 11€

Con una Rodaja de Jengibre y Twist de Naranja y Limón.

NORDES 11€

Con una Hoja de Laurel.

HENDRICK'S 12€

Con una Rodaja de Pepino y una Ramita de Romero.

RAWAL (ECO) 10€

Con alga Kombu y twist de limón.

LICORES

WHISKY TOMATIN LEGACY, HIGHLANDS 10€

WHISKY AHUMADO SMOKEHEAD, ISLAY 12€



RON PAMPERO ANIVERSARIO 8€

ORUJO PAZO SENYORANS (BLANCO O HIERBAS) 6€

CAFÉS E INFUSIONES

CAFÉ 1,5€

CORTADO 1,7€

CAFÉ DOBLE 2,5€

CAFÉ CON LECHE 2,1€

AMERICANO 1,7€

CARAJILLO 3€

TÉ VERDE CON GENGIBRE 2,5€

MANZANILLA 2,5€

DIGESTIVO 2,5€



*IVA incluido en todos los precios de la carta.

*Para sentarse en mesa se deberá pedir mínimo un platillo por persona.

