

RESTAURANTE



Entrantes/Starters

Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano	10€
<i>Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese (8)</i>	
Selección de embutidos ibéricos	14€
<i>Selection of cold cuts</i>	
Selección de quesos con membrillo	14€
<i>Selection of cheese with quince (8)</i>	
Lomo de orza	8€
<i>Cured loin of pork marinated in olive oil</i>	
Ensalada La Paloma: nueces, higos, gorgonzola y vinagreta de miel	8€
<i>La Paloma (lettuce, walnuts, dried figs, gorgonzola and honey dressing) (5,8)</i>	
Ensaladilla rusa con langostinos	8€
<i>Russian salad with King prawns (4,7,8)</i>	
Gambas al pil pil	10€
<i>Prawns in a pil pil sauce (4)</i>	
Sopa del día	7€
<i>Soup of the day (consultar)</i>	
Ensalada de fruta y vieiras	12€
<i>Fruit and grilled scallops salad (9,13)</i>	

Pastas

Panzerotti de ricotta y espinacas con mantequilla y salvia	10€
<i>Panzerotti filled with ricotta and spinach in a sage and butter sauce (6,7,8)</i>	
Raviolis rellenos de carne con salsa de tomate	9€
<i>Ravioli filled with meat in a tomato sauce (2,6,7,8)</i>	
Raviolis rellenos de boletus en salsa de setas silvestres	11€
<i>Ravili filled with boletus in a wild mushroom sauce (6,7,8)</i>	
Corazones rellenos de tomate, albahaca y mozzarella	12€
<i>Hearts of fresh pasta filled with basil, tomato and mozzarella (6,7,8)</i>	
Raviolacci de castañas con crema de setas porcini	12€
<i>Raviolacci filled with chestnut in a porcini mushroom cream sauce (6,7,8)</i>	

Pescados/Fish

Bacalao confitado al horno con cebolla caramelizada	15€
<i>Cod confit in the oven in olive oil served with caramelized onion (11)</i>	
Suquet de rape y mejillones	17€
<i>Monkfish stew with vegetables and seafood (9,11)</i>	
Salmón en papillote	15€
<i>Salmon cooked in the oven (8,11)</i>	

Carnes/Meat

Carrilleras de cerdo en nuestra salsa del chef	16€
<i>Pork cheeks cooked in our Chef's style (2,14)</i>	
Secreto con salsa de Pedro Ximénez, pasas y piñones	14€
<i>Pork "secret" in a Pedro Ximénez, raisins and pine nuts sauce (14)</i>	
Presa Ibérica a la parrilla	20€
<i>Grilled Iberian pork</i>	
Entrecot de ternera a la parrilla	21€
<i>Entrecot – grilled</i>	
Chuletón de ternera	24€
<i>Grilled beef chop</i>	
Solomillo de ternera	24€
<i>Grilled sirloin</i>	
Pechuga de pollo con gorgonzola y nueces	13€
<i>Chicken breast in gorgonzola cheese and walnut sauce (5,8)</i>	

Información alérgenos/Allergens

- (1) Altramuz / Lupine**
- (2) Apio / Celery**
- (3) Cacahuetes/ Peanuts**
- (4) Crustáceos / Crustacean**
- (5) Frutos secos / Nuts**
- (6) Cereales con gluten / Cereals with gluten**
- (7) Huevos / Eggs**
- (8) Lácteos / Dairy products**
- (9) Moluscos / Mollusks**
- (10) Mostaza / Mustard**
- (11) Pescado / Fish**
- (12) Sésamo / Sesame**
- (13) Soja / Soy**
- (14) Sulfitos / Sulphite**

Espumosos – Sparklings

<u>Cava</u>	Cava Brut	Bt 13.00€
	Cava Rosé	Bt 13.00€

Blancos – Whites

<u>Rueda</u>	Cyatho Verdejo	Bt 13.00€
<u>Rioja</u>	Coto Mayor Sauvignon Blanc	Bt 15.00€
	Piérola – tempranillo	Bt 15.00€
	Piérola – Fermentado en barrica	Bt 15.00€
<u>Málaga</u>	■ Malaje – chardonnay	Bt 15.00€
<u>Valencia</u>	Viña Tendida – Moscato frizzante	Bt 12.00€

Rosados / Rose

<u>Cigales</u>	Las Musas	Bt 16.00€
<u>Rioja</u>	Ramón Bilbao rosado	Bt 15.00€
<u>Ribera del Duero</u>	Traslascuestas	Bt 15.00€

Tintos / Reds

<u>Rioja</u>	Carlos Bujanda – madurado en tinaja de barro	Bt 15.00€
<u>Ribera del Duero</u>	Traslascuestas	Bt 15.00€
	Protos Roble	Bt 15.00€
<u>Somontano</u>	Glárima	Bt 20.00€

Crianza

<u>Rioja</u>	Piérola Crianza	Bt 18.00€
	Coto Mayor Crianza	Bt 15.00€
<u>Cigales</u>	Vinea Crianza	Bt 15.00€

Reserva

<u>Rioja</u>	Arnegui Reserva	Bt 22.00€
	Piérola Reserva	Bt 24.00€
<u>Cigales</u>	Museum Reserva	Bt 25.00€

Vinos blancos por copa – White wine by the glass

<u>Cava</u>	Cava Brut	2.60€
<u>Rueda</u>	Cyatho Verdejo	2.60€
<u>Valencia</u>	Viña Tendida – Moscato frizzante	2.60€

Vino rosado por copa – Rosé wine by the glass

<u>Ribera del Duero</u>	Traslascuestas rosado	2.60€
-------------------------	-----------------------	-------

Vinos tintos por copa – Red wine by the glass

<u>Rioja</u>	Coto Mayor Crianza	3.00€
<u>Ribera del Duero</u>	Traslascuestas	3.00€
	Protos	3.00€

Té Breakfast tea

Té verde con jengibre y limón Green tea with ginger and lemon

Té negro con canela Black tea with cinnamon

Roibos piña/coco – sin teína Rooibos pineapple and coconut – theine free

Té negro Black tea

Té negro con jengibre Black tea with ginger

Té Earl Grey Earl Grey

Manzanilla Camomile tea

Frutas del bosque (sin teína) Wild berries tea – theine free

Té verde con hierbabuena Green tea with mint

Té verde Green tea

Verbena

Tila lime tea

Roibos con albahaca Rooibos with basil - theine free

Té rojo con frutas Red tea with fruits

Menta poleo Mint tea

Té rojo Red tea

Té con especias Tea with spices

Té con rosas Tea with roses

Té con cúrcuma y canela Tea with tumeric and cinnamon

1,50€

Expresso/Café solo Expresso/ Black coffee **1,50 €**

Café con leche Coffee with milk **1,50 €**

Café bombón Coffee with condensed milk **1,80 €**

Cappuccino **1,60 €**

Americano **1,50 €**

Café Irlandés Irish Coffee **5,50 €**

Café con Baileys Baileys coffee **2,00 €**

Vienés – expresso con leche y nata montada **2,00 €**

Moka – expreso con leche y sirope de chocolate **2,00 €**

Caramel Macchiato – expreso con leche y un toque de caramelo **2,00 €**

Chocolate caliente/con naranja/con café/ligero/blanco/moka

Hot chocolate/ with orange/ with coffee/ light/ white/ moka

3,00€

COCTELES

MOJITO – Receta de la casa

PIÑA COLADA – Ron, batida de coco y zumo de piña

MARGARITA – Tequila, lima y Triple seco

SANGRÍA – Receta de la casa

TEQUILA SUNRISE – Tequila, zumo de naranja y granadina

SEX ON THE BEACH – vodka, licor melocotón, naranja, zumo melocotón y granadina

CAPIROSKA – Vodka, lima y azúcar moreno

CUBA LIBRE – Ron, azúcar moreno, zumo de lima y cola

APEROL SPRITZ - Aperol, cava, soda y naranja

CAMPARI SPRITZ – Campari, cava, soda y naranja

MIMOSA – Cava y zumo de naranja

5 Euros

COCTELES SIN ALCOHOL

SAN FRANCISCO – Zumo de naranja, melocotón, granadina y licor de melocotón

GIN TONIC SIN – Tanquerai sin y tónica

SANTA MÓNICA – zumo de naranja, piña, melocotón y granadina

4 Euros