

Horario: 12:00h – 22:30h.
Schedule: 12pm. – 10:30pm.

COMIDA / FOOD

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA/"PATA NEGRA" IBERIAN HAM (1)(2) Joselito	47
COPPA IBÉRICA DE BELLOTA/"PATA NEGRA" IBERIAN COPPA (1)(2) Joselito	34
CROQUETA DE CECINA/CURED BEEF CROQUETTE	5
GUACAMOLE (1)(2)(3) con totopos caseros/with home-made tortilla chips	20
PINCHO DE LECHAZO/LAMB SKEWER (1)(2) con ensalada/with green salad	28
ENSALADA DE CALABACIN/ZUCCHINI SALAD (1) con burrata de Portillo y pesto/with burrata from Portillo and pesto	20
HAMBURGUESA DE BUEY/OX BURGUER con patatas fritas caseras/with homemade french fries	28
MERLUZA DE BURELA/BURELA HAKE (1)(2)(4) con endivia a la brasa/with grilled endive	36
CORVINA FRITA/FRIED SEABASS (2) con mojo y mohonesa de ajo asado/with red mojo and garlic mayonnaise	22
ARROZ MELOSO/CREAMY RICE (1) de setas y trigueros/with mushroom and green asparagus	28

POSTRES / DESSERTS

TARTA DE QUESO/CHEESECAKE con fresa guisada/with stewed strawberries	15
BROWNIE DE CHOCOLATE/CHOCOLATE BROWNIE con helado de vainilla/with vanilla ice cream	15
SORBETE DE FRUTA/FRESH FRUIT SORBET (1)(2)(3)	10
QUESOS ARTESANOS DE CASTILLA Y LEÓN/ ARTISAN CHEESES FROM CASTILLA Y LEÓN (1)	27

Servicio de pan de masa madre elaborado en nuestro obrador
Artisanal sourdough bread from our in-house bakery 3

- (1) Apto GLUTEN/ GLUTEN FREE
- (2) Apto LACTOSA/ LACTOSE FREE
- (3) Apto VEGANO/ VEGAN
- (4) SOSTENIBLE / SUSTAINABLE

Precios en € con IVA incluido
Según el real decreto 126/2015 este establecimiento tiene a disposición del cliente información sobre alergias e intolerancias.

Prices in € and VAT included
According to the Spanish Law 126/2015 this establishment has available information about allergies and intolerances.

Horario: 12:00h – 01:00h.
Schedule: 12pm. – 01:00am.

BEBIDAS / DRINKS

COCKTAILS DE AUTOR / SIGNATURE COCKTAILS

Nanban-Sen (<i>Roku Gin, Licor 43, lima, mezcla natural de pepino</i>)	21
Easy Peasy (<i>Absolut mantequilla, pomelo, vainilla, manzana, lima</i>)	21
Ansúrez (<i>Frangelico, licor de café, vainilla, nata líquida</i>)	21
S.XII (0,9º) (<i>Champagne, fruta pasión, mango, naranja, lima</i>)	19
Estornino (1,1º) (<i>Licor 43, lima, hierbabuena, ginger beer</i>)	19

COCKTAILS CLÁSICOS/CLASSIC COCKTAILS

Mojito (<i>Ron, menta, soda</i>)	19
Margarita (<i>Tequila, cointreau, lima</i>)	19
Caipirinha (<i>Cachaça, lima, azúcar</i>)	19
Whisky Sour (<i>Whisky, limon, azúcar, albumina de huevo</i>)	19
Moscow Mule (<i>Vodka, limón, ginger beer</i>)	19
Long Iceland Iced Tea (<i>Vodka, ron blanco, tequila, gin, Cointreau</i>)	19
Dry Martini (<i>Gin/Vodka, dry vermouth</i>)	19
Negroni (<i>Gin, vermouth, Campari</i>)	19
Old Fashioned (<i>Whisky, azúcar, angostura</i>)	19
Aperol Spritz (<i>Cava, Aperol, soda</i>)	19
Espresso Martini (<i>Vodka, Licor Café, Café</i>)	19

COCKTAILS SIN ALCOHOL/MOCKTAILS

Virgin Mojito (<i>7up, hierbabuena, lima, azúcar</i>)	16
Ginger Mint (<i>Ginger beer, lima, hierbabuena</i>)	16
San Francisco (<i>Zumos naturales, granadina</i>)	16

AGUAS/WATER

Agua Cabreiroá 50cl/Cabreiroá Water 50cl	7,5
Agua con Gas/Sparkling Water Solan de Cabras 75cl	8

CERVEZAS Y REFRESCOS/ BEER AND SOFT DRINKS

Estrella Galicia/ Estrella Galicia Beer	8,5
Alhambra 1925	10,5
Mica Blonde Ale	10
Cerveza Estrella Galicia 00/Estrella Galicia Beer 00	8,5
Refrescos/ Soft drinks	8

CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS/CHAMPAGNE AND SPARKLING

Maurice Vesselle Brut Grand Cru Copa/Glass	24
Recaredo Terrers 2019 Copa/Glass	19

VINOS

Clásicos/ Classic

2023 Blanco LeDomaine (<i>Sauvignon Blanc y verdejo</i>)	12-60
2021 Selección Especial (<i>Tempranillo, Cabernet S, Syrah, Merlot y PV</i>)	12-50

Grandes Pagos

2019 Pago Negralada (<i>Tempranillo</i>)	22-100
2021 Pago Valdebellón (<i>Cabernet Sauvignon</i>)	20-100
2021 Pago Garduña (<i>Syrah</i>)	24-120

Abadía Retuerta Winemaker Collection

2023 Godello (<i>Blanco/White</i>)	12-50
2023 Touriga Nacional (<i>Tinto/Red</i>)	12-50

CAFÉ E INFUSIONES/COFFEE AND INFUSIONS

Espresso	7
Café con leche, Café Latte	8
Capuccino	8,5
Café Americano, Cortado, Solo Doble	7,5
Infusiones/Infusions	8
Ice Tea	10