

L^oDomaine

Entrantes / Starters

Jamón ibérico de bellota 'Joselito' / "Pata Negra" Iberian Ham 'Joselito' (1)(2)	54
Selección de quesos de Castilla y León / Selection of Cheeses from Castilla y León (1)(4) con dulce de membrillo y nueces / with quince paste and walnuts	30
Cogollos con salsa de mostaza, parmesano y pollo de corral / Baby Lettuce with Mustard Dressing, Parmesan and Free-Range Chicken	26
Caldo de ave / Chicken Broth (1)(2)	18
Caldo de verduras / Vegetable Broth (3)	18
Crema de verduras del día con picatostes de pan / Vegetable Soup of the Day with Croutons (2)(3)	18

Principales / Main Courses

Pasta fresca boloñesa / Fresh Pasta Bolognese	25
Pizza con tomate concassé y burrata / Pizza with Tomato Concassé and Burrata	28
Mollete vegetal / Vegetable Mollete Sandwich (3) con patatas fritas, pimientos, berenjena, tomate y lechuga / with French fries, peppers, aubergine, tomato and lettuce	25
Hamburguesa de buey / Ox Burger queso, tomate, lechuga y patatas fritas / cheese, tomato and lettuce with French fries	32
Mollete de pollo de corral / Free-Range Chicken Mollete con majado de hierbas, papada ibérica y queso con bol de patatas fritas / herb dressing, Iberian pork jowl and cheese, with French fries	28
Sandwich de pastrami, de Guijuelo / Pastrami Sandwich from Guijuelo con patatas fritas salsa de mostaza, lechuga, tomate y pepinillo / with French fries, mustard sauce, lettuce, tomato and pickle	30
Merluza Burela / Burela Hake (1)(2)(4) con verduras en vinagre de Módena / with vegetables pickled in Modena vinegar	42
Solomillo de vaca / Beef Tenderloin (1) con parmentier de patata / with potato parmentier	49

Postres / Desserts

Plato de frutas variadas / Seasonal Fruit Platter (1)(2)(3)	14
Yogur casero con miel de la finca y nueces / Homemade Yogurt with Estate Honey and Walnuts (1)	10
Natillas de caramelo con galletas de leche / Caramel Custard with Milk Biscuits	18
Tarta de queso con guiso de fresas / Cheesecake with Stewed Strawberries	18

(1) GLUTEN-Free
(2) LACTOSE-Free
(3) VEGAN
(4) SUSTAINABLE

Según el Real Decreto 126/2015 este establecimiento tiene a disposición del cliente información sobre alergias e intolerancias.

According to the Spanish Law 126/2015 this establishment has available information about allergies and intolerances.

Precios en € con IVA incluido

Prices in € and VAT included

Bebidas / Drinks

CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS/CHAMPAGNE AND SPARKLING

Maurice Vesselle Brut Grand Cru 375ml	106
Moët & Chandon Rosé Imperial 750ml	158
Recaredo Terrers 2019 750ml	79

CERVEZAS Y REFRESCOS / BEER AND SOFT DRINKS

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

CAFÉ E INFUSIONES / COFFEE AND INFUSIONS

Espresso	7
Café con leche/Coffee with milk	8
Café Americano/American Coffee	7,5
Infusiones/infusions	8
Ice Tea	10

*Todo nuestro café se obtiene de manera sostenible, y es tostado en España por Supracafé.

**All our coffee is sourced sustainably and roasted in Spain by Supracafé.*

AGUAS / WATER

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

VINOS / WINES

Clásicos/Classics

2023 Blanco Godello	12-50
2021 Selección Especial (Tempranillo, Cabernet S. Syrah)	12-50

Grandes Pagos

2019 Pago Negralada (Tempranillo)	22-100
2021 Pago Valdebellón (Cabernet Sauvignon)	20-100
2021 Pago Garduña (Syrah)	24-120
2021 Cuvée Palomar (Tempranillo, Garnacha, Malbec)	16-70