

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 homemade tortilla chips	20
TARTAR DE ATÚN ROJO / BLUEFIN TUNA TARTARE (1) con alga nori / with nori	27
PINCHO DE LECHAZO/LAMB SKEWER (1)(2) con ensalada/with green salad	28
PINCHO DE POLLO DE CORRAL/ CHIKEN SKEWER (1)(2) con ensalada/with green salad	23
ENSALADA DE CALABACIN/ZUCCHINI SALAD (1) con burrata de Portillo y pesto/with Portillo burrata and pesto	20
DUO DE TOSTAS DE PAN DE CRISTAL / CRYSPY TOAST DUO Pastrami con mostaza y Anchoa del Cantábrico con mantequilla de ajo/ Pastrami with mustard and Cantabrian anchovy with garlic butter.	24
HAMBURGUESA DE BUEY/ BEEF 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
ARROZ MELOSO/CREAMY RICE (1) de setas y trigueros/with mushroomS 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

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 (Sauvignon Blanc y verdejo)	15-70
2021 Selección Especial (Tempranillo, Cabernet S, Syrah, Merlot y PV)	12-55
Grandes Pagos	
2019 Pago Negralada (Tempranillo)	22-100
2021 Pago Valdebellón (Cabernet Sauvignon)	21-105
2021 Pago Garduña (Syrah)	25-125
Abadía Retuerta Winemaker Collection	
2023 Albillo (Blanco/White)	12-55
2023 Touriga Nacional (Tinto/Red)	12-55

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