

Entradas Frias

13,00 € **Ensaladilla rusa de gambas y pulpo**
tomate fresco, cebolleta y patata

13,00 € **Ensalada Ruta del Vino**
variado de hojas verdes con tomate, queso azul, nueces, bacon frito y vinagreta

15,00 € **Ensalada de Burrata**
variado de hojas verdes con tomate, nueces, mango, mermelada de tomate, burrata italiana, vinagreta

13,00 € **Tomate Gourmet**
Con aguacate, melva

Entradas Calientes

15,00 € **Croquetas de chipirón** (12 unidades)

13,00 € **Croquetas caseras de jamón y pollo** (8 unidades)

14,00 € **Combinado de croquetas** (4 unidades de jamón y pollo y 6 unidades de chipirón)

15,00 € **Huevos rotos con secreto ibérico**

14,00 € **Huevos rotos con jamón ibérico**

13,00 € **Berenjenas fritas con miel de caña**

12,00 € **Migas de pan con melón**

Pan 1,00€ / Unidad
Pan sin gluten: 1,60€ / Unidad

Precios IVA incluído

★ Plato estrella

Mariscos y Conchas

22,00 € **Gambas blancas a la plancha** (200 gr)

28,00 € **Quisquillas plancha** (200 gr)

3,90 € **Vieiras** (unidad) (mín. 4 unid.)

17,00 € **Coquinas al golpe** (250 gr)

Pescado Plancha o Brasa

21,00 € **Pata de pulpo a la brasa** (200 gr)

22,00 € **Dorada de Esteros** (700 grs aprox)

16,00 € **Rape**

16,00 € **Rosada**

18,00 € **Calamar nacional** (300 grs aprox)

40,00 € **Calamar plancha XXL** (850 grs aprox)

52,00 € **Rodaballo** (1,3 kg aprox)

45,00 € **Lubina de esteros** (1,2 kg aprox)

Pescado Frito

20,00 € **Mix (boquerones, calamares y verdura en tempura)**

3,50 € **Tortita de camarones** (unidad)

16,00 € **Rape frito**

16,00 € **Pescadillas fritas**

15,00 € **Boquerones abiertos con limón**

16,00 € **Calamares**

15,00 € **Rosada**

15,00 € **Bacalao**

12,00 € **Cazón**

29,00 € **Fritura variada (2p)**

Carnes al Carbon de Encina

21,00 € **Tomahawk de cerdo (San Pascual)** (650 gr aprox) (Granada)

16,00 € **Costillas de cerdo ibérico asadas con miel y mostaza**

22,00 € **Entrecote de vaca Nacional**

24,00 € **Solomillo de vaca gourmet**

18,00 € **Chuletillas de cordero segureño** (5 unidades)

15,00 € **Abanico de cerdo iberico**

15,00 € **Secreto de cerdo ibérico**

16,00 € **Solomillo de cerdo con ajos y manzanilla de Sanlucar**

14,00 € **Solomillo de cerdo**

2,00 € **Salsas a elegir:**
- Pimienta - Ali-Oli
- Roquefort

Especialidades

21,00 € **Cachopo ternera con jamón y queso**

18,00 € **Rabo de toro con patatas fritas**

17,00 € **Bacalao gratinado**
bacalao sobre cama de espinacas y gambas, cubiertos de un ali-oli gratinado y acompañado de salsa de tomate

18,00 € **Arroz con bogavante** (pp) (mínimo 2 personas) (por encargo)

18,00 € **Rape a la marinera**
con salsa de tomate, almejas y gambas

19,00 € **Choto al ajillo**

CARTA DE ALÉRGENOS ESPECIFICADOS						
						
CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS
						
FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES

Platos Infantiles

11,00 € **Delicias de pollo caseras con patatas fritas**

11,00 € **Croquetas caseras de pollo y jamón con patatas fritas**

11,00 € **Pechuga pollo empanada casera con patatas fritas**

11,00 € **Calamares fritos con patatas**

Postres

6,00 € **Tarta de queso**

6,00 € **Tarta Ruta del Vino** (Chocolate)

6,00 € **Cassatta Siciliana**

6,00 € **Cassatta de pistacho**

6,00 € **Coulant con helado vainilla**

6,00 € **Torrija de pan brioche flambeado y acompañado con bola de helado de mandarina**

6,00 € **Tocino de cielo casero acompañado de helado de mango**

6,00 € **Trilogía tropical de mango**

5,00 € **Fruta de Temporada**



* continua la carta →

Bebidas		Helados		Vinos de la Tierra		Tintos Ribera del Duero	
Agua Mineral 1L	3,00 €	Tarta whisky	5,00 €	19,00 €	Diez Días de Marzo (Blanco) (Bodega Vilaplana)	16,00 €	Torrederos (roble)
Refrescos	3,00 €	Bandeja de bombones	3,90 €	19,00 €	Calvente (Blanco)	23,00 €	Torrederos (crianza)
Aquarius, Nestea (33 cl)	3,20 €	Fantasmikos 	2,50 €	21,00 €	Paraje del Mincal (Tinto) (Bodega Vilaplana)	30,00 €	Torrederos (reserva)
Cerveza de grifo (copa) (33 cl)	3,20 €	Bola de helado a elegir: (vainilla, mandarina, mango)	2,50 €	24,00 €	Paraje del Mincal (Tinto) (Bodega Vilaplana) (edición especial 2020)	17,00 €	Senda del oro Bodegas Vizcarra (roble)
Cerveza 1/3 Especial	3,30 €	Limón helado	4,90 €	15,00 €	Fontedei Prado Negro (Tinto)	24,00 €	Vizcarra (15 meses)
Cerveza 1/3 Reserva	3,60 €	Huevo lacasitos	4,00 €	18,00 €	Marqués de la Contraviesa - Alpujarra (ecológico blanco Chardonnay)	42,00 €	Torralvo Vizcarra (18 meses)
Copa Vino Tinto	3,60 €	Copa cookies	4,50 €	Espumosos 		62,00 €	Ausas Interpretación
Copa Vino Blanco	3,60 €	Copa de turrón	4,50 €	24,00 €	Llopart Brut Rose (D.O. Corpinat)	16,00 €	Naxus (roble)
Cafe		Copa mango	4,50 €	23,00 €	Llopart Brut Nature (D.O. Corpinat)	17,00 €	Protos (roble)
Café	1,60 €	Vaso sorbete limón	4,50 €	36,00 €	Microcosmos Rose Llopar (D.O. Corpinat)	22,00 €	Protos (crianza)
Capuchino	2,20 €	Bombones almendrado	2,80 €	39,00 €	Leopardi Llopart (D.O. Corpinat)	20,00 €	Cantovera (9 meses)
Café Bombón	2,90 €	Sandwich stracciatela	2,80 €	22,00 €	Nectar Llopart (semidulce reserva)	32,00 €	Carmelo Rodero (crianza)
Café con licor	2,90 €	Polo con sabor a coco	2,80 €	22,00 €	Rania Brut (bodega Calvente)	42,00 €	Vastago Edición Especial
Infusiones		Calipo de fresa o limón 	2,80 €	9,00 €	Mosto Flor Llopart sin alcohol (0,5 l.)	49,00 €	Tomás Postigo 3er año
		Cono de vainilla	2,80 €	12,00 €	Sidra El Gaitero Rose	49,00 €	Pago de Carraovejas
		sin azúcar y sin lactosa	2,80 €	6,00 €	Benjamín Codorníu	Tintos Rioja 	
		Cono de M&M ´S		22,00 €	1188 Brut Nature (Bodegas Muñana)	22,00 €	Altun (crianza)
		Combinados y Licores		52,00 €	Champagne Nicolas Feuillatte (reserva)	20,00 €	Campillo (crianza)
				Blancos 		25,00 €	Campillo (reserva)
Té rojo (Té rojo Pu Erh)		Whisky con refresco	7,00 €	12,00 €	Manzanilla Solear 3/8	17,00 €	Azpilicueta (crianza)
Té rojo frutal (té rojo Pu Erh, té verde, fresa, kiwi, hibisco, manzana, escaramujo y aroma)		Jb, Ballantines...		18,00 €	Valdecuevas Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)	25,00 €	Muga (crianza)
Té verde primavera (té verde, pétalos de flores y aroma)		Ron con refresco	7,00 €	24,00 €	Valdecuevas Cuveé (Rueda edición especial)	42,00 €	Viña Ardanza (reserva)
		Barceló, Brugal...		16,00 €	Nekora Sauvignon Blanc Ecolo (D.O. Rueda)	45,00 €	Gaudium (reserva) (Marqués de Cáceres)
Manzanilla (flor de manzanilla)		Ginebra con refresco	7,00 €	20,00 €	Merayo Godello (D.O. Bierzo)	Tintos 	
Frutas del bosque (hibisco, pasas, bayas de saúco, arándanos, grosellas negras y aroma)		Beefeater, Larios...		36,00 €	La Gineta Merayo (D.O. Bierzo)	90,00 €	Pintia Veg Sicilia (D.O. Toro)
Menta poleo (poleo y menta)		Gintonic Ruta del Vino (Le Tribute)	9,00 €	16,00 €	Viña Zorzal Chardonay (D.O. Bierzo)	23,00 €	Aquiana Mencia 15 meses (D.O. Bierzo)
Rooibos relax (rooibos, flores, naranja, fresas, lemongrass y aroma)		Copa internacional premium	9,00 €	22,00 €	Pepe Mendoza Viognier (D.O. Alicante)	16,00 €	Zorzal Garnacha (D.O. Navarra)
Té oolong jenjibre y limón (té oolong, cáscara limón, jenjibre y aromas)		Pacharán y similares	4,50 €	20,00 €	Bico Da Ran (D.O. Albariño)	35,00 €	Señora de las Alturas Zorzal (D.O. Navarra)
Té blanco love cúrcuma (té blanco Pal Mutan, cúrcuma, cáscara de naranja, pétalos de rosa, canela, cardamomo y pimienta negra)		Bailey´s y similares	4,50 €	25,00 €	Zárate (D.O. Albariño)	22,00 €	Pepe Mendoza Monastrel (D.O. Alicante)
		Coñac	4,50 €	14,00 €	Cimbrón (D.O. Rueda)		
		Vermut	5,00 €	29,00 €	Mar de Frades (D.O. Albariño)		
		Piña colada	6,00 €	15,00 €	Frizzante Flor Innata (Gewürztraminer)		
		Mojito	6,00 €	16,00 €	Flor Innata (Verdejo)		
		Margarita	6,00 €	18,00 €	Valdamor (D.O. Albariño)		
		Sex on the beach	6,00 €	22,00 €	Martin Codax (D.O. Albariño)		
				25,00 €	Santiago Ruiz (D.O. Albariño)		
				13,00 €	Barbadillo Palomino		
				14,00 €	Satinela (semidulce)		
				17,00 €	Flamenco by Muñana (semidulce)		
				42,00 €	Oremus Mandolás Vega Sicilia		
				210,00 €	Pretacs Vega Sicilia		

El consumidor tiene derecho a llevarse la comida no consumida en el establecimiento