

La Hora del Aperitivo



Campari & Tonic. 5,00€
Campari, martini rojo & Tonic. 6,00€
Campari, tonica Schweppes premium,
con hielo y rodaja de naranja.



Martini Fiero & Seven-Up 5,50€
Fresco y ligero con aroma
de naranjas españolas



Martini, Rojo, Blanco o Rosado.
El vermut clásico con hielo 4,50€.
Martini con Seven-Up y hielo 5,50€.



Martini Vibrante sin alcohol. 5,50€
El aperitivo sin alcohol con
tónica Schweppes premium.

Aperol Spritz. 5,50€
Fresco sabor a
naranjas amargas.
Prosecco, Aperol y
soda, con una
rodaja de naranja







Yzaguirre rojo o blanco

Vermut clásico español
con hielo 4,50€



SUGERENCIAS DEL CHEF

Carpaccio de picaña madurada (150 días) con aceite de oliva y lascas de parmesano	18,50€
 Anchoas doble cero con pimientos asados	22,00€
 Coccochas de bacalao en salsa verde (200gr)	16,50€
(300gr)	23,00€
Almejas a la marinera	20,00€
Lomo de rodaballo con gambón alistado en salsa marinera	24,00€
 Lubina a la sal	23,00€
 Calamar nacional con alioli de ajo negro	22,00€

**HAMBURGUESA DE CHULETA VACA MADURADA,
SABOR DE LA SEMANA: esta semana: con queso brie y
muselina de champiñones trufados**

Vela de foie

con reducción de Pedro
Ximénez y mermelada
de violetas
22,50€



Huevos rotos

con picadillo de chorizo
y pimientos de Padrón 13,50€

Queso provolone

al horno en cazuela con
mermelada de piquillos
12,00€



Pata de pulpo

a la brasa con vinagreta mediterránea
y puré de patata 20,00€

Flor de alcachofas

con reducción de Oporto y
virutas de jamón ibérico. 18,50€



Coquinas al ajillo

salteadas a la sartén 15,50€

ENSALADAS



Ensalada de queso brie

con crujiente de queso brie
y vinagreta de arándanos 11,00€

Ensalada de perdiz escabechada

con brotes tiernos de
lechugas y su escabeche 12,50€



ARROCES

mínimo para 2 personas

Arroz con bogavante

Arroz meloso con bogavante al
azafrán 21,50€



Arroz con gambas rojas del Mediterráneo

Arroz caldoso
con gambas 19,50€



Paella mixta

Paella mixta carne
y marisco 17,50€



PESCADOS

Pescado de lonja

Pescado de lonja del día,
preguntar al metre

Información sobre alérgenos, solicitesela al camarero. PVP. IVA incluido

CARNES



Chuletillas de cordero

lechal con refrito de ajos

19:00€

Entrecot de ternera

a la parrilla con patatas
panaderas, 250gm. 20,50€



Solomillo de ternera.

a la pimienta verde y patatas
machacadas 23:00€

Hamburguesa black angus

cada semana un estilo y un
sabor diferente.

Consulta el de esta semana
en la carta de sugerencias

15,00€



PARRILLADA DE CARNE AL CARBÓN DE ENCINA

PARRILLADAS DE CARNE A LAS BRASAS DE CARBÓN DE ENCINA
(acompañadas de patatas panaderas).

PARRILLADA N°1 (2 personas)

PVP 35,00€

Lomo bajo 200g

Picaña de ternera

Chorizo criollo

Morcilla, Butifarra

Longaniza, Panceta.

PARRILLADA N°2 (2-3 personas)

PVP 47,00€

Entrecot de ternera 350g

Secreto ibérico

Chorizo criollo

Morcilla

Butifarra

Longaniza

Panceta



CARNES ROJAS A LA PARRILLA CON CARBÓN DE ENCINA

CARNES ROJAS DE VACA MADURADA AL PESO,
A LA PARRILLA. (acompañadas de patatas panaderas)

Chuleta de lomo bajo de vaca Jersey (500gm+) 69€/kg

Chuleta de lomo alto de vaca Jersey (900gm+) 69€/kg

Chuleta de ternera extra (1000gm+) 69€/kg

Chuletón de rubia gallega certificada(1500gm+) 79€/kg



POSTRES



Tarta de queso

al estilo Zaguán 7,00€

Brownie

con chocolate con leche caliente
y helado de vainilla 7.50€



Costrada

de crema pastelera y nata
con helado de leche
merengada 7.00€

Baklava

con helado de mascarpone
7.00€

Milhoja de praliné

con avellana y helado de turrón
7.00€

Información sobre alérgenos, solicítésela al camarero. PVP. IVA incluido



MENÚ MEDITERRÁNEO



PRIMER PLATO

Ensalada mediterránea

SEGUNDO PLATO

A elegir.

Arroz meloso de bogavante .

Arroz caldoso con gambas rojas del Mediterráneo.

Paella mixta.

Agua

Vino

Pan

Mínimo 2 personas

POSTRE

Postres del día

31€ IVA incluido

MENÚ ESPECIAL FIN DE SEMANA

Menú válido del 26 al 28 de abril

Crema de calabaza con quenelle de queso crema, semillas de
amapola y piñones tostados

o

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa nantua

o

Ensalada de jamón ibérico con costrones de pan y vinagreta de salmorejo

o

Croquetas de morcilla con reducción de piquillos

o

Tagliatelle con salsa de foie y virutas de cecina de León

SEGUNDO PLATO

Lomo bajo de vacuno a la parrilla con patata panadera

o

Picaña de ternera a la parrilla con mojo canario

o

Solomillo de cerdo ibérico a la parrilla con patatas panaderas

o

Lomo de lubina a la bilbaína con coliflores salteadas

POSTRES

Postres de la semana

Bodega:

Vino

Agua

Pan

29€ por persona
IVA incluido

MENÚ ESPECIAL INFANTIL

PRIMER PLATO

Tortellini rellenos de carne con salsa de tomate.

ó

Pizza de jamón y queso deliciosa.

SEGUNDO PLATO

Escalope de ternera a la milanesa.

ó

Fingers de pollo con patatas fritas.

POSTRES

Tarta Selva Negra de tres chocolates.

Bodega:

Refresco

Agua

Pan

15,00€ por persona

RACIONES

Calamares a la romana	10,00€
Croquetas de jamón (6 unidades).....	9,50€
Fingers de pollo	9,00€

CARTA DE VINOS



VINOS TINTOS

D.O. RIBERA DE DUERO

* Protos reserva	35.00 €
100% tempranillo	
* Protos crianza	22.00 €
100% tempranillo	
* Pago de los Capellanes roble	24.00 €
100% tempranillo	
* Pago de los Capellanes crianza	35.00 €
100% tempranillo	
* Pesquera	30.00 €
100% tempranillo	
* Emilio Moro	30.00 €
100% tempranillo	

D.O. RIOJA

* Marqués de Arienzo crianza	17.00 €
95% tempranillo y 5% graciano	

* Ramón Bilbao reserva	23.00 €
90% tempranillo, 5% mazuelo y 5% graciano	
* Ramón Bilbao edición limitada	20.00 €
100% tempranillo	
* Ramón Bilbao viñedos de altura	20.00 €
100% tempranillo	
* Cuné crianza	15.00 €
100% tempranillo	
* Ramón Bilbao crianza	18.00 €
100% tempranillo	
D.O. NAVARRA	
* Marco Real "pequeñas producciones"	15.00 €
95% tempranillo y 5% graciano	
* Marco Real "colección privada"	18.00 €
tempranillo, cabernet sauvignon, graciano y merlot	
* Marco Real organic wine	20.00 €
* Marco Real garnacha crza "colección privada."	18.00 €
* Marco Real crianza	18.00 €
D.O. TIERRA DE CASTILLA	
* Quercus	35.00 €
100% tempranillo	
I.G.P. EXTREMADURA	
* Habla la tierra	18.00€
Tempranillo y cabernet sauvignon	
* Habla del silencio	24.00€
Tempranillo, cabernet sauvignon y sirah	

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

* Ramón Bilbao verdejo 12.00 €

100% verdejo

* Ramón Bilbao sauvignon blanc 14.00 €

100% sauvignon blanc

D.O. RIAS BAIXAS

* Mar de Frades (Rias Baixas) 25.00 €

100% albariño

* Faustino Rivero Ulecia 15.00 €

100% albariño

* Marco Real (Rias Baixas) 25.00€

100% albariño

D.O. RIOJA

* Faustino Riveiro Ulecia 12.00 €

semidulce

D.O. NAVARRA

* Marco Real chardonnay 14.00 €

100% chardonnay

* Marco Real "blanco roto" 12.00 €

Semidulce

I.G.P. EXTREMADURA

* Habla de ti 18.00€

100% Sauvignon blanc

* Habla del mar 26.00€

Variedades mezclas de uvas atlánticas

VINOS DE AGUJA

* Viña tendida 12.00 €

moscato aguja semidulce

* Molteni moscato 12.00 €

moscato italiano

VINOS ROSADOS

D.O. NAVARRA

* Gran feudo (Chivite) 12.00 €

100% garnacha

* Campustaurus (Berasategui) 14.00 €

100% garnacha

D.O. CATALUÑA

* Rene Barbier 12.00 €

55% tempranillo y 45% merlot

D.O. CIGALES

* Peñascal 14.00 €

aguja

D.O. RIOJA

* Marco real "rosa salmón" 12.00 €

100% garnacha

CAVAS Y ESPUMOSOS

* Sidra El Gaitero	10.00 €
* Espumoso Reymos selección	18.00 €
*Freixenet Elyssia Gran Cuvee	24,00€
* Segura Viudas brut vintage "gran reserva"	20.00 €

Gin & tonic premium, cócteles y combinados Consulta nuestra carta

