

# 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€
 Cocochas 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, solicítelos 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.

## POSTRE

Postres del día

Agua

Vino

Pan

Mínimo 2 personas

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	
<b>D.O. NAVARRA</b>	
* 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 €
<b>D.O. TIERRA DE CASTILLA</b>	
* Quercus	35.00 €
100% tempranillo	
<b>I.G.P. EXTREMADURA</b>	
* 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

