

PARA  
ABRIR  
BOCA

Jamón ibérico de bellota Sánchez Romero Carvajal Cinco Jotas 5J D.O. Jabugo 1/2 RACIÓN (50 g.) **14** RACIÓN (100 g.) **26**  
SE PUEDE ACOMPAÑAR CON TOSTAS DE PAN DE MASA MADRE, TOMATE Y AOVE (SUPLEMENTO 5€)



Queso puro de oveja curado RACIÓN (200 g.) **14**

Mejillón en escabeche, con cebolla morada encurtida acompañada de cartuchito de patatas chips caseras **12,80**

Torreznos de Soria muy fritos con espuma de patata revolcona **13,70**

Tosta de anchoa mariposa en pan cristal **3,80**

Aceitunas de la tierra **1,60**

SIN  
PEN-  
SARLO  
MU-  
CHO

Salmorejo cordobés, huevo a baja temperatura y jamón de bellota 5J **8,50**



Ensaladilla de Julio **14,50**  
CON MAHONESA DE GAMBA ROJA Y CHOCO FRITO

Pin Pan Pum bocadillo de atún **16,90**  
TARTAR DE ATÚN ROJO ENTRE PANES

Langostinos tempura con mahonesa de Kimchee **12,90**

Capuccino de rabo de toro ACOMPAÑADO DE CROISSANT DE MANTEQUILLA **12,60**

Nuestras croquetas semilíquidas JAMÓN IBÉRICO **12,50** MORTADELA **12,50**  
DE JAMÓN IBÉRICO 5J, CEBOLLETA BRASA Y TRUFA / DE MORTADELA SICILIANA, PARMESANO Y LIMA

Nachos con carrillada **16**  
DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA Y PICO DE GALLO

Cebolletas tempura **11,50**  
CON JARABE DE SOJA, CHILI ROJO Y CILANTRO

Las dos sendas, 1915. Dúo de hummus **13,80**  
REMOLACHA DE FETA Y PISTACHO, DE BERENJENA ASADA Y LENTEJAS, SERVIDO CON PAN DE PITA A LA PARRILLA

Patatas bravas **10,50**   
CON MAHONESA DE CHIPOTLE AHUMADO, CEBOLLETA FRESCA Y HUEVAS DE ARENQUE

Ensalada Pimpollo **14,80**  
MIX DE LECHUGA VIVA, POLLO KENTUCKY, QUESO GOUDA, PLÁTANO, CHERRYS CONFITADOS, KIKOS Y VINAGRETA MIEL & MOSTAZA

El retablo de amor 1920 **14,70**  
MIX DE LECHUGA VIVA, QUESO SCAMORZA A LA PLANCHA, TOMATE DESHIDRATADO, PIPAS DE CALABAZA Y HELADO DE PISTACHO

Ensalada Pecorata **14,50**  
BURRATA FRESCA DE OVEJA, AGUACATE, RÚCULA, JAMÓN DE PATO, LANGOSTINOS Y SORBETE DE MANGO

Parrillada de verduras **15,60**  
CON SALSA ROMESCO DE ANACARDOS

Caballo ganador **12,50**  
PARMENTIER AROMATIZADA CON HUEVOS A BAJA TEMPERATURA Y CREMA DE COLMENILLAS

Huevos fritos con caña de lomo 5J, tartufata y patatas panaderas **15,60**

Huevos a la Abuela Mari **15,60**  
HUEVOS FRITOS, CALABAZA, MORCILLA Y TORREZNOS

EXTRA Servicio de pan masa madre **1,5**

CON  
DOS  
HUE-  
VOS

SONA  
CAR-  
NI-  
VORA

Cochifrito de chuletita de lechón ibérico **21,00**  
CON CALABAZA FRITA PICANTE

Burger de vaca madurada 200 g. **15,50** CARNE DE BIENESTAR ANIMAL CERTIFICADA  
CON PAPADA CONFITADA, HUEVO FRITO, PEPINILLO AGRIDULCE, CEBOLLA ENCURTIDA, LECHUGA VIVA Y NUESTRA SALSA DE PEPINILLO

Brocheta de cordero lechal (Halal) tandoori **17,60**  
CON ARROZ BASMATI Y VERDURITAS

Presa de Angus a la parrilla **23,60**

Steak tartar de solomillo de vaca madurada **15,60**  
CON HUEVO FRITO Y PATATAS

Lomo de vaca gallega 100 g. **6,90**  
AL PESO (SIN HUESO)

PARA  
LOS  
PISCI-  
VO-  
ROS

Curry verde Thai **17,60**   
CON CORVINA, VERDURAS DE TEMPORADA, ALBAHACA Y ARROZ JAZMÍN

Calamar carbonara con pecorino y guanciale **16,70**

Tiradito Nikkei de lubina salvaje **19,20**

Pad Thai Callejero **14,80**  
FIDEOS DE SOJA SALTEADOS CON LANGOSTINOS, TIRAS DE CHOCO, BROTES DE SOJA FRESCOS, CACAHUETE Y LIMA

Carrillada de atún rojo encebollado **25,20**

¿ARROZ  
YO?

De Ibéricos con corazón de alcachofa confitados 2 PERSONAS **25,20**

Bacalao con cebollita pochada y patatas panadera 2 PERSONAS **27,90**

Arroz meloso de rabo de toro y langostinos 2 PERSONAS **18,20**  
(ARROCES MÍNIMO 2 PERSONAS)

PARA  
LOS  
MAS  
GOLO-  
SOS

Tarta de queso curado y trufa **7,80**

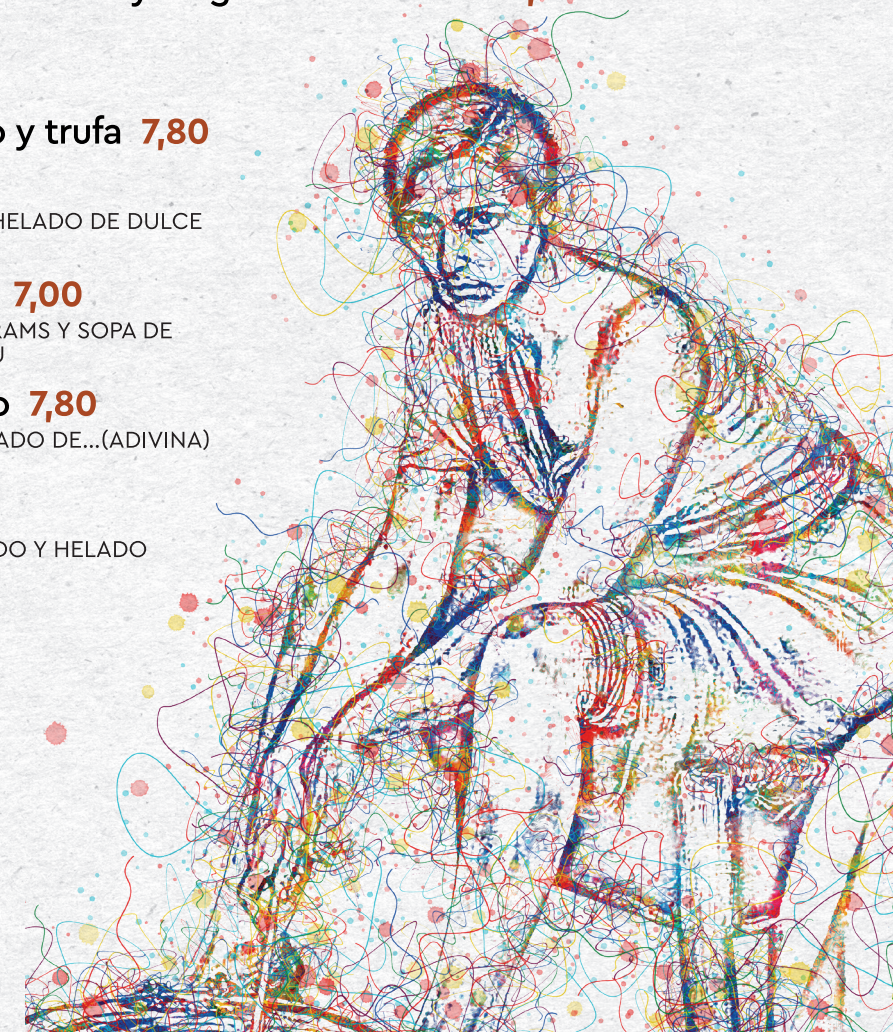
La Musa Gitana **7,00**  
BIZCOCHITO DE CHOCOLATE Y HELADO DE DULCE DE LECHE

Torrija en pan brioche **7,00**  
CON HELADO DE WHISKY SEAGRAMS Y SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON YUZU

Chocolate por un tubo **7,80**  
CON SOPA DE CHOCOLATE, HELADO DE...(ADIVINA) CHOCOLATE!!

Mango & Lima **7,00**  
MERENGUE, TOQUE GARRAPIÑADO Y HELADO DE MANGO

COCINA ★ VO-  
RAZ  
DE  
JULIO ★ COPAS  
★  
COCTELERÍA



# NUESTRA BODEGA

## GENEROSOS DE LA TIERRA

**Fino Gran Barquero 3,2 19**  
MONTILLA-MORILES

**Manzanilla Solear 3,5 19**  
CRIANZA BIOLÓGICA 6 AÑOS  
PALOMINO | SANLÚCAR DE BARRAMEDA

**Amontillado Pérez Barquero 5,5 19**  
CRIANZA BIOLÓGICA Y OXIDATIVA 25 AÑOS

**Oloroso Pérez Barquero 5,5**  
MONTILLA-MORILES

**Palo Cortado Gran Barquero 7,5**  
CRIANZA BIOLÓGICA Y OXIDATIVA  
MONTILLA-MORILES

**Pedro Ximénez Gran Barquero 5**  
CRIANZA OXIDATIVA 6 AÑOS  
PEDRO XIMÉNEZ | MONTILLA-MORILES

## VINOS BLANCOS

**Fragantia Frizzante 3,8 19**  
MOSCATEL | V. T. CASTILLA

**K-Naia 3,8 19**  
VERDEJO Y SAUVIGNON BLANC | RUEDA

**Laus 3,8 19**  
CHARDONNAY | SOMONTANO

**Finca La Cañada 3,5 17,5**  
VERDEJO | MONTILLA MORILES

**J. Fernando 3,5 17,5**  
VERDEJO | RUEDA

**Fresquito Nuevo de Tinaja 3,5 17,5**  
MONTILLA MORILES

**Laberinto de Cidonia 4 20**  
GODELLO | MONTERREI

**Casas Dovilas 3,5 17,5**  
ALBARIÑO | RÍAS BAIXAS

**Pazo de San Mauro 34**  
ALBARIÑO | RÍAS BAIXAS

**Belondrade y Lurton 55**  
VERDEJO Y VIURA | RUEDA

## VINOS TINTOS RIOJA

**Buscador Crianza 3,8 19**  
RIOJA

**Altos de Bergasa 3,5 17,5**  
TEMPRANILLO | RIOJA

**Remelluri Reserva 42**  
CRIANZA 17 MESES EN ROBLE FRANCÉS  
TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO | RIOJA ALAVESA

**Marqués de Murrieta 42**  
CRIANZA 18 MESES EN ROBLE AMERICANO  
TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO Y GARNACHA TINTA | RIOJA

**Viña Ardanza 42**  
RIOJA

## TINTOS RIBERA DEL DUERO

**Austum Ecológico 3,8 19**  
CRIANZA DE 6 MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO  
TINTO FINO

**Rietos Pesquera 3,8 19**  
TEMPRANILLO

**Conde San Cristóbal 34**  
CRIANZA 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS  
TINTO FINO Y MERLOT | RIBERA DEL DUERO

**Pago de los Capellanes 36**  
CRIANZA 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS  
TEMPRANILLO | RIBERA DEL DUERO

**Carmelo Rodero 39,5**  
CRIANZA 15 MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO  
TEMPRANILLO Y CABERNET SAUVIGNON | RIBERA DEL DUERO

**Bosque de Matasnos 44**  
CRIANZA 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO  
MERLOT Y TEMPRANILLO | RIBERA DEL DUERO

**Pagos de Carrovejas 48**  
CRIANZA 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO  
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT | RIBERA DEL DUERO

**Malleoulus 55**  
CRIANZA 18 MESES EN ROBLE FRANCÉS  
TINTO FINO | RIBERA DEL DUERO

## VINOS TINTOS OTRAS D.O.

**Casa Villa Zevallos 3,5 17,5**  
ROBLE | MONTILLA-MORILES

**Delgado Lemonier 3,9 19,5**  
CRIANZA | MONTILLA-MORILES

**Campesino 24**  
CRIANZA | TORO

**Claus 3,8 19**  
CRIANZA 12 MESES EN ROBLE AMERICANO  
TEMPRANILLO Y SYRAH | CASTILLA Y LEÓN

**Mauro 2020 48**  
CRIANZA 16 MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO  
SYRAH Y TEMPRANILLO | CASTILLA Y LEÓN

**Abadía Retuerta Selección Especial 46**  
CRIANZA 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO  
TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON,  
SYRAH Y MERLOT | CASTILLA Y LEÓN

## VINOS ROSADOS

**Laus Rosado 3,8 19**  
GARNACHA TINTA Y SYRAH | SOMONTANO

## SANGRÍA

**Española 30**  
CONJUNTO DE LICORES SECRETO, FRUTA TEMPORADA  
Y TINTO

**De Cava 30**  
CONJUNTO DE LICORES SECRETO CON UN TOQUE  
DE PURÉ DE MANGO Y MELÓN, FRUTA DE TEMPORADA,  
CAVA Y SODA

**Rosada 30**  
CONJUNTO DE LICORES SECRETO CON UN TOQUE DE  
PURÉ DE SANDÍA, FRUTA DE TEMPORADA, VINO ROSADO  
Y SODA

## VINOS ESPUMOSOS

**Chandon 0,75 CL 50**

**Belaire 0,75 CL 50**

## CAVA

**Parxet Brut Reserva 5 30**  
CRIANZA 24 MESES EN BOTELLA  
PANSA BLANCA, MACABEO Y PARELLADA  
CATALUÑA

# SIGNATURE COCKTAILS

**JULIO GUM 9€**

Gin | Lima | Sirope de palomitas | Soda

**CHI-QUITA PICONERA 9€**

Gin | Lima  
Lichi | Rosas  
Soda de Azahar

**EL TORO DE BELMONTE 9€**

Whisky | Frutos Rojos  
Limón | Ginger Ale

**UN KRAKEN POR EL GUADALQUIVIR 9€**

Ron | Mango | Piña  
Bitter de cacao

**ZOMBIE [BENDICIÓN] 9€**

Rones caribeños | Piña  
Lima | Fruta de la Pasión

**LA CABEZA DE JUDIT 9€**

Tequila | Mezcal  
Triple Seco | Fresas | Lima

## CHAMPAGNES

**Moët Chandon Brut Imperial 25 0,75 CL 65**  
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER  
CHAMPAGNE | FRANCIA

**Moët Chandon Rosado Imperial 0,75 CL 75**  
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER  
CHAMPAGNE | FRANCIA

**Moët Chandon Ice Imperial 0,75 CL 85**  
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER  
CHAMPAGNE | FRANCIA

**Moët Chandon Nir Imperial 0,75 CL 100**  
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER  
CHAMPAGNE | FRANCIA

**Veuve Clicquot 0,75 CL 75**  
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER  
CHAMPAGNE | FRANCIA

**Dom Perignon 2010 0,75 CL 250**  
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER  
CHAMPAGNE | FRANCIA

## CÓCTELES CLÁSICOS 8€

**Negroni... muy nuestro**  
CAMPARI | PALO CORTADO | VERMUT

**Aperol Spritz**  
APEROL | CAVA | SODA

**Perfect Martini**  
GIN | VERMOUTH DRY | ACEITUNA EN NUESTRA SALMUERA

**Bloody Mary**  
VODKA | ZUMO DE TOMATE | LIMÓN | SALSA PERRINS | TABASCO | SAL | PIMIENTA

**Mojito**  
RON | HIERBABUENA | LIMA | AZÚCAR | SODA

**Daiquiri Frozen**  
RON | AZÚCAR | LIMA

**Margarita**  
TEQUILA | TRIPLE SECO | LIMA | SAL

**Moscow Mule**  
VODKA | LIMA | GINGER BEER

**Sangría Española**  
RIOJA | TRIPLE SECO | FRUTAS DE TEMPORADA | SODA

**Sangría de Cava**  
CAVA | RON | FRUTA DE LA PASIÓN | SODA

**Piña Colada**  
RON | PURÉ DE COCO | JUGO DE PIÑA

**Old Fashioned**  
BOURBON | ANGOSTURA | AZÚCAR

**Espresso Martini**  
VODKA | LICOR DE CAFÉ | CAFÉ ESPRESSO | SIROPE DE VAINILLA

## CÓCTELES CLÁSICOS

**Chiquita Piconera 0.0 9**  
GIN 0.0 | LIMA | LICHI | ROSAS | SODA DE AZAHAR

**Mojito Sin 8**  
FRUTA A ELGIOR ENTRE MANGO, FRESAS, SANDIA, MELÓN O FRUTA DE LA PASIÓN, LIMA, HIERBABUENA Y SODA

**Piña Colada 8**  
PIÑA | COCO