



PARA ABRIR BOCA

**Jamón Ibérico 100% Bellota**

1/2 RACIÓN (50 g.) 15 RACIÓN (100 g.) 27

SE PUEDE ACOMPAÑAR CON TOSTAS DE PAN DE MASA MADRE, TOMATE Y AOVE(SUPLEMENTO 5€)

**Queso puro de oveja curado**

Ración (200 g.) 14.50

**Torreznos de Soria muy fritos con espuma de patata revolcona 15.50**

**Tosta de anchoa mariposa en pan cristal 4.80**

**Aceitunas de la tierra 1.60**



SIN PEN-SARLO MU-CHO

**Salmorejo cordobés, huevo duro, AOVE y Jamón Ibérico 9**

**Ensaladilla Rusa 12.50**

CON MAYONESA DE AOVE , VENTRESCA DE ATÚN, CEBOLLA MORADA Y HUEVO COCIDO.

**Tartar de Atún Rojo 19.50**

TARTAR DE ATÚN ROJO EN CAMA DE GUACAMOLE.

**Langostinos tempura con mayonesa Kimchee 13.50**

**Capuccino de rabo de toro 14.50**

ACOMPAÑADO DE MINI CROISSANT DE MANTEQUILLA.

**Nuestras croquetas de Jamón Ibérico 13.50**

CON CEBOLLETA A LA PARRILLA Y TRUFA.

**Nachos con carrillada 17**

DE CERDO IBÉRICO Y PICO DE GALLO.

**Patatas Bravas 11.50**

CON MAYONESA DE CHIPOTLE AHUMADO Y AJO FRITO, HILO ROJO PICANTE, CEBOLLA CRUJIENTE.

**Sashimi de Salmón 18**

SOBRE ENSALADA DE ALGAS Y AGUACATE

LLE-VAME AL HUE-RTO

**Ensalada Pimpollo 15**

MIX DE LECHUGA VIVA, POLLO KENTUCKY, QUESO GOUDA, PLÁTANO, CHERRYS, KIKOS Y VINAGRETA DE MIEL & MOSTAZA.

**Ensalada Capresse con Pistacho 15**

TOMATE CORAZÓN DE BUEY, ALBAHACA, BURRATA ITALIANA, PISTACHOS, BALSÁMICO DE MODENA.

**Puerros a la parrilla 15**

CON HUEVOS DE CORRAL FRITOS, JAMÓN, QUESO Y ACEITE DE TRUFA.

CON DOS HUE-VOS

**Caballo ganador 14.50**

PARMENTIER AROMATIZADA CON TRUFA, HUEVOS A BAJA TEMPERATURA Y CREMA DE COLMENILLAS

**Huevos fritos con Jamón Ibérico, tartufata y patatas panaderas 15.60**



SONA CAR-NI-VORA

**Burger de vaca madurada 200g 15.50**

CARNE DE BIENESTAR ANIMAL CERTIFICADA.

**Lasaña boloñesa 16,90**

LASAÑA BOLOÑESA CASERA, A NUESTRA MANERA.

**Steak tartar de solomillo de vaca madurada 22**

CON HUEVO FRITO.

**Rabo de Toro 19,5**

TRADICIONAL CON SUS PATATITAS FRITAS.

**Lomo Bajo de Vaca a la parrilla 400g 32**

AL PESO (SIN HUESO).

**Abanico Ibérico de Bellota a la parrilla 22**



PARA LOS PISCI-VO-ROS

**Corvina al horno 19.50**

CORVINA, VERDURAS EN SALSA THAI, PATATA BABY. (Opción con arroz blanco)

**Lomo de Bacalao 18,5**

Con Parmentier de espinacas.

**Pad Thai Callejero 15.50**

NOODLES SALTEADOS CON LANGOSTINOS, BROTES DE SOJA FRESCOS, VERDURA, SALSA WOK, TOFU, ANACARDOS TOSTADOS Y LIMA.



¿ARROZ YO?

**Rissoto meloso de rabo de toro y setas de temporada 11 POR PERSONA**

MÍNIMO 2 PERSONAS



PARA LOS MÁS GOLO-SOS

**Tarta de queso curado y tiramisú 7.50**

**La Musa Gitana 7.50**

BIZCOCHITO DE CHOCOLATE Y HELADO DE DULCE DE LECHE

**Torrija en pan brioche 7.50**

**Chocolate por un tubo 7.50**

CON SOPA DE CHOCOLATE, HELADO DE... ADIVINA... ¡CHOCOLATE!



COCINA ★

★ COPAS

VO-RAZ DE JULIO  
★  
COCTELERÍA

EXTRA Servicio de pan masa madre 2



# NUESTRA BODEGA

**GENEROSOS DE LA TIERRA** Copa/Botella  
**Fino Olivares** 3.2  
D.O. MONTILLA-MORILES

**Amontillado** 6.5  
D.O. MONTILLA-MORILES

**Oloroso** 6.5  
D.O. MONTILLA-MORILES

**Palo Cortado** 8.5  
D.O. MONTILLA-MORILES

**Pedro Ximenez** 5.5  
PEDROXIMENEZ | D.O. MONTILLA-MORILES

## VINOS BLANCOS

**Cuatro Rayas Frizzante** 4 19.50

**K-Naia** 4.20 20  
VERDEJO Y SAUVIGNON BLANC | D.O. RUEDA

**Rey Santo** 4.20 20  
VERDEJO | D.O. RUEDA

**Viña Zorzal** 4.30 21  
CHARDONNAY

**Costas Das Dornas** 4.20 20  
D.O. ALBARIÑO

**Tamborá** 4.70 23  
D.O. GODELLO

**Casal De Armán** 29  
D.O. RIBEIRO

**Pazo de San Mauro** 36  
D.O. ALBARIÑO | RÍAS BAIXAS

**Belondrade Quinta Apolonia** 36  
VERDEJO VIURA

## VINOS TINTOS

**Buscador Crianza** 4.30 21  
D.O. RIOJA

**Marquez y Bengoa** 4.30 21  
D.O. RIOJA

**La Locomotora** 4.40 21.50  
D.O. RIOJA

**Finca Los Locos** 36  
D.O. RIOJA

**Claus** 4.20 20  
D.O. RIBERA

**Austum Ecológico** 4.30 21  
D.O. RIBERA DEL DUERO

**Vizcarra Senda Oro** 4.90 24  
D.O. RIBERA DEL DUERO

**Vizcarra 15 Meses** 29.50  
D.O. RIBERA DEL DUERO

**Conde San Cristóbal** 38  
D.O. RIBERA DEL DUERO

**Pago de los Capellanes** 42  
D.O. RIBERA DEL DUERO

**Bosque de Matasnos** 48  
D.O. RIBERA DEL DUERO

**Pagos de Carroejas** 51  
D.O. RIBERA DEL DUERO

**Picaro del Águila** 52  
D.O. RIBERA DEL DUERO

**Malleolus** 58  
D.O. RIBERA DEL DUERO

**Románico** 27  
D.O. TORO

**Casa Castillo** 25  
D.O. JUMILLA

**Petitpitacum** 24  
D.O. BIERZO

## VINOS ROSADOS

**Laus Rosado** 4.20 20  
GARNACHATINTAYSRAH | SOMONTANO

## VINOS ESPUMOSOS

**Chandon Garden Spritz** 0.75CL 50  
D.O. ARGENTINA

## SANGRÍA

**E spañola** 8.5 28  
CONJUNTO DELICORES SECRETO, FRUTA DE TEMPORADA Y TINTO

**De Cava** 8.5 28  
CONJUNTO DELICORES SECRETO CON UN TOQUE DE PURÉ DE MANGO Y MELÓN, FRUTA DE TEMPORADA, CAVA Y SODA

## CAVA

**Parxet Brut Reserva** 5 30  
CRIANZA 24 MESES EN BOTELLA PANSABLANCA, MACABEO Y PARELLADA

# SIGNATURE COCKTAILS

**JULIO FRESH** 9.50  
CACHAÇA | KIWI | FLOR DE SAUCO COINTRAU | SOLUCIÓN CÍTRICA

**UN KRAKEN POR EL GUADALQUIVIR** 9.50  
RON KRAKEN | COCO CAMPARI | CACAO

**CHI-QUITA PICONERA** 9.50  
GIN GVINE | CAMPARI | SODA FLOR DE SAUCO

**SPECIAL VORAS** 9.50  
WHISKY BLACK LABEL | LIMA MIEL | PX | ANGOSTURA

**EL TORO DE BELMONTE** 9.50  
JUNE DE PERA | LIMA SODA DE MIEL

**LA CABEZA DE JUDIT** 10  
MEZCAL 400 CONEJOS FRUTA DE LA PASIÓN | LIMA ANGOSTURA | MONTENEGRO

## CHAMPAGNES

**Moët Chandon Brut Imperial** 0.75CL 75  
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER CHAMPAGNE | FRANCIA

**Moët Chandon Rosado Imperial** 0.75CL 85

PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER CHAMPAGNE | FRANCIA  
**Moët Chandon Ice Imperial** 0.75CL 95  
PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER CHAMPAGNE | FRANCIA

**Moët Chandon Nir Imperial** 0.75CL 110

PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER CHAMPAGNE | FRANCIA

**Veuve Clicquot** 0.75CL 85

PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER CHAMPAGNE | FRANCIA

**Dom Perignon 2010** 0.75CL 300

PINOT NOIR, CHARDONNAY Y PINOT MEUNIER CHAMPAGNE | FRANCIA

## CÓCTELES CLÁSICOS 9

**Negroni**  
CAMPARI | GINEBRAROKU | VERMUT

**Aperol Spritz**  
APEROL | CAVA | SODA

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

**Mojito**  
RON AREHUCAS | HIERBA BUENA | LIMA | AZÚCAR | SODA

**Daiquiri**  
RON AREHUCAS, AZÚCAR, LIMA

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

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

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

**Paloma**  
TEQUILA CUERVOTRADICIONAL SILVER | TÓNICA DE POMELO | LIMA | SAL

**Piña Colada** 9.5  
RON BRUGAL DOBLER RESERVA | PURÉ DE COCO | JUGO DE PIÑA

**Old Fashioned** 9.5  
BOURBON MAKERS MARK | ANGOSTURA | AZÚCAR

## CÓCTELES SIN ALCOHOL 9

**Chiquita Piconera** 0.0  
GINTANQUERAYO.0 | LIMA | LICHI | ROSAS | SODA DE AZAHAR.

**Mojito Sin**  
FRUTA A ELEGIR ENTRE MANGO, FRESAS, SANDIA, MELÓN O FRUTA DE LA PASIÓN, LIMA, HIERBA BUENA Y SODA

**Piña Colada**  
PIÑA | COCO