

Desayunos

TODOS LOS DÍAS

- **CAFÉ**
Con bollería

2.40€
- **CAFÉ**
Con croissant a la plancha

2.80€
- **CAFÉ**
Con churros o porras

2.00€
- **CAFÉ**
Con tostada

2.40€
- **CAFÉ**
Con huevos al gusto

3.80€
- **CAFÉ**
Con sandwich

3.50€
- **CAFÉ**
Con tarta

4.40€
- **CAFÉ**
Tostada y zumo

4.00€
- **PINCHO**
De tortilla

2.50€
- **ZUMO**

Pequeño

2.00€

- **ZUMO**
Grande

3.20€

- **TOSTADA**
Jamón ibérico

2.30€

Brunch

SÁBADOS Y DOMINGOS DE 11:00 A 14:00

- **"LA JAURÍA"**

Café o infusión, Revuelto con morcilla artesana, Tartaletas de frutas, Filloa de crema, Tostada de jamón ibérico, Croissant gratinado relleno de jamón york y queso, Paleta de zumos

15€

- **"CONTINENTAL"**

Café o infusión, Revuelto con huevos de corral, salchichas y bacon, Bloody Mary, Yogurt con arándanos, Crepe de fruta, Ensalada con tosta de salmón y tomate, Hashed brown

15€

RESERVAR

Tapas y Entrantes

- **REVUELTO**

De criadillas de la tierra

7.50€

- **TORTILLA**

De patatas con boletus y foie

- 5.70€**

 - **RAVIOLI**
Caseros rellenos de rabo de toro a las hierbas

- 5.50€**

 - **HUEVOS**
Rotos con jamón ibérico de bellota

- 8.50€**

 - **RISOTTO**
De hongos y trufas

- 9.50€**

 - **TAPA**
De pato confitado sobre manzana caramelizada

- 7.50€**

 - **TAQUITOS**
De solomillo de ciervo a la ibérica con crema de queso Idiazabal y coulis de frutos rojos

- 9.80€**

 - **BROCHETA**
De lomo de canguro acompañada con salsa canaria picante

- 7.30€**

 - **SALMOREJO**
Cordobés con jamón ibérico y huevo

- 6.50€**

 - **MILHOJAS**
De boletus y foie

- 7.50€**

 - **CARACOLES**
En salsa picantona

- 8.50€**

 - **TORTILLA**
De patatas pochadas en aceite de oliva y huevos de corral. Al punto, poco o hecha, como gustes **3.60€**
Con trufa **6.90€**
 - **CROQUETAS CASERAS DE**
Gambas, jamón ibérico, bacalao y pimientos, espinacas con piñones y pasas, ternera aliñada, gorgonzola y nueces, atún con pimientos

- 7.90€**

 - **ENSALADA**
De lechugas con foie, crujiente de jamón ibérico, piñones y vinagreta de frutos rojos

9.10€

- **CARPACCIO**

De atún marinado al aceite de sésamo

9.15€

- **ENSALADA**

De saquitos de queso de cabra, tomatitos confitados, nueces y pasas con reducción de vinagre balsámico

8.40€

- **CARPACCIO**

De camello, con parmesano, alcaparras y vinagre viejo de módena

14.50€

- **PRÓVOLA**

Con tomate seco siciliano, orégano. Acompañado de pan de cristal

9.80€

- **ARROZ**

Meloso con faisán salvaje

9.20€

- **LANGOSTINOS**

Crujientes con salsa de tomate marinada al tequila

9.50€

Para seguir

- **SOLOMILLO**

De cerdo con salteado de setas y reducción de oporto

12.40€

- **HAMBURGUESA**

De venado con lechuga, tomate, cebolla morada, queso cheddar y ketchup casero con patatas fritas

14.50€

- **CONFIT**

De jarrete de cordero acompañadas con patatas horneadas

13.85€

- **MAGRET**

De pato con reducción de naranja, miel y ciruelas con graten de patatas.

14.50€

- **CARETA DE CERDO**

Confitada con tomate frito casero y patatas panaderas

13.00€

- **BRASEADO**

De carrillera ibérica en su jugo acompañado con bolitas de puré

13.20€

- **ATÚN**

Con sésamo sobre nido de verduras salteadas a la mantequilla

12.80€

- **LOMO ALTO**

De bacalao sobre lecho de espinacas y tomatitos cherry servido con salsa Beurre-Blanc al azafrán

11.75€

- **CONEJO**

De campo relleno de foie, higos, carne, jamón ibérico y pasas

12.80€

- **LASAÑA**

De Verduras

9.50€

- **MERLUZA**

De Anzuelo a la ondarresa con trufa extremeña y espárragos trigueros

13.90€

Para finalizar

- **MOUSE**

De queso

4.95€

- **SAQUITO**

De brownie a la menta con salsa inglesa y carpaccio de fresa

5.90€

- **CREME BRULEE**

4.90€

- **TARTA**

Del día

3.75€

- **COULANT**

De chocolate con helado de vainilla

4.30€

- **TIRAMISÚ**

4.50€

- **HELADO**

De Gin Tonic

5.20€

RESERVAR

Tintos

- **D.O. MONTSANT - EL SENAT**

Syrah, Samsó y Garnacha tinta

24.19€

- **D.O. TERRA ALTA - REBELS DE BATEA**

Garnacha tinta

19.00€

- **D.O. RIOJA - RAMÓN BILBAO**

100% Tempranillo

16.00€

- **D.O. RIOJA - BECQUER AUTOR**

70% Tempranillo y 30% Garnacha

15.50€

- **D.O. RIOJA - BECQUER CRIANZA**

70% Tempranillo y 20% Mazuelo Y 10% Garnacha

12.00€

- **D.O. RIOJA - PREDICADOR**
Garnacha tinta y Tempranillo

37.00€

- **D.O. RIOJA - CONDE DE ROMANONES RESERVA**
Tempranillo

39.00€

- **D.O. RIOJA - EDULIS CRIANZA**
100% Tempranillo

12.00€

- **D.O. RIOJA - LEALTANZA RESERVA 2005**
100% Tempranillo

25.00€

- **D.O. RIOJA - LA MONTESA**
Garnacha, Tempranillo y Mazuelo

22.00€

- **D.O. RIBERA DEL DUERO - FERRATUS**
100% Tempranillo

15.50€

- **D.O. RIBERA DEL DUERO - TÁBULA**
100% Tempranillo

61.70€

- **D.O. RIBERA DEL DUERO - CLAVE DE TÁBULA**
100% Tempranillo

90.00€

- **D.O. RIBERA DEL DUERO - DAMANA 5**
100% Tempranillo

14.50€

- **D.O. RIBERA DEL DUERO - VALDUBÓN X**
100% Tempranillo

45.00€

- **D.O. RIBERA DEL DUERO - ARZUAGA CRIANZA**
Tinto fino, Cavernet Sauvignon y Merlot

25.00€

- **D.O. RIBERA DEL DUERO - EÑE ROBLE**
Tempranillo

16.50€

- **D.O. RIBERA DEL DUERO - EÑE CRIANZA**
Tempranillo

19.00€
- **D.O. RIBERA DEL DUERO - CELESTE ROBLE**
Tempranillo

14.00€
- **D.O. RIBERA DEL DUERO - PRUNO**
90% Tinto fino 10% Cabernet Sauvignon

22.00€
- **D.O. RIBERA DEL DUERO - FINCA RESALSO**
100% Tinto fino

17.00€
- **D.O. RIBERA DEL DUERO - CARMELO RODERO 9 MESES**
Cabernet Sauvignon y Tempranillo

21.00€
- **D.O. RIBERA DEL DUERO - LA PLANTA**
100% Tinto fino

17.00€
- **D.O. RIBERA DEL DUERO - MALLEOLUS**
100% Tinto fino

45.00€
- **D.O. SOMONTANO - COJÓN DE GATO**
Merlot, Syrah, Cojón de gato (porcentaje simbólico)

15.50€
- **D.O. SOMONTANO - VIÑAS DEL VERO SYRAH**
100% Syrah

25.00€
- **D.O. MADRID - LA MUJER CAÑÓN**
100% Garnacha

63.80€
- **D.O. MADRID - GREGO GARNACHA CENTENARIA**
100% Garnacha

14.50€
- **D.O. MADRID - CEPAS VIEJAS MADRID**
100% Tempranillo

20.00€
- **D.O. MADRID - CASA DE MONROY. VIÑAS VIEJAS**

95% Garnacha y 5% Syrah

21.50€

- **D.O. MADRID - CASA DE MONROY. EL REPISO**
95% Tempranillo (Tinta de Toro), 5% Otras variedades

23.50€

- **D.O. TIERRA DE CASTILLA - ANHELO 6 MESES BARRICA**
100% Tempranillo

12.00€

- **D.O. TIERRA DE CASTILLA - ALJIBES CABERNET**
Cabernet Sauvignon

22.00€

- **D.O. TIERRA DE CASTILLA - ALJIBES PETIT VERDOT**
100% Petit Verdot

22.00€

- **D.O. TIERRA DE CASTILLA - RODRÍGUEZ DE VERA SORRASCA**
75% Petit Verdot y 25% Merlot

27.00€

- **D.O. BULLAS - RAMBLA**
100% Monastrel

14.00€

- **D.O. PROTEGIDA VINOS DE PAGO - PAGO FLORENTINO**
100% Cencibel

29.00€

- **D.O. UCLÉS - TOC-TOC**
100% Syrah

19.00€

- **D.O. VINO DE CALIDAD DE GRANADA - FARBES**
Tempranillo y Syrah

20.00€

- **D.O. PENEDÉS - JEAN LEON**
Petit Verdot

21.00€

- **MALLORCA VI DE LA TERRA - SINCRONIA**
Callet, Montonegro, Syrah y Merlot

24.00€

- **D.O. BIERZO - PÉTALOS DEL BIERZO**
100% Mencia

21.50€

- **D.O. BIERZO - VIÑA ONELIA**
100% Mencia

15.50€

- **D.O. BIERZO - LA BIENQUERIDA MAGNUM**
100% Mencia

35.00€

- **D.O. BIERZO - VILLA DE CORULLÓN**
100% Mencia

43.20€

- **D.O. BIERZO - RIBAS DEL CÚA PRIVILEGIO**
100% Mencia

21.50€

- **D.O. SIERRA DE SALAMANCA - CÁMBRICO**
Tempranillo

34.50€

- **D.O. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEON - CAMBRICO**
Rufete

39.70€

- **D.O. YECLA - SOLANERA**
70% Monastrel, 15% Cabernet y 15% Garnacha tintoreta

62.00€

- **D.O. JUMILLA - INFILTRADO**
50% Syrah, 40% Monastrell Y 10% Garbacha

17.00€

- **D.O. JUMILLA - LUNÁTICO**
100% Monastrell

21.00€

- **D.O. CALIDAD DE CANGAS - MONASTERIO DE CORIA**
Uva Alvarin Negro, 40% Mencia, 20% Carrasquin ,20% Verdejo Negro

22.50€

- **D.O. RIBERA DEL GUADIANA - HABLA DEL SILENCIO**
Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

21.50€

- **D.O. RIBERA DEL GUADIANA - VEGAS ALTAS**
100% Tempranillo

15.00€

- **D.O. RIBERA DEL GUADIANA - 601**

29.00€

- **D.O. RIBERA DEL GUADIANA - HUNO**

Garnacha, Tempranillo, Cabernet y Syrah

21.50€

- **D.O. NAVARRA - PRÍNCIPE DE VIANA**

40% de Tempranillo, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

19.00€

Blancos

- **D.O. TIERRA DE CASTILLA - ANHELO**

100% Riesling

12.00€

- **D.O. TIERRA DE CASTILLA - V.A. BLANCO**

Sauvignon Blanc y Chardonnay

12.00€

- **D.O. TIERRA DE CASTILLA - RODRIGUEZ DE VERA**

Chardonnay

19.00€

- **D.O. RUEDA - POEMA**

100% Verdejo

12.00€

- **D.O. RUEDA - VERDEO**

Verdejo

13.50€

- **D.O. RIOJA - BECQUER**

50% Viura y 50% Chardonnay

14.00€

- **D.O. MÉNTRIDA - LOCO**

100% Garnacha blanca

22.80€

- **D.O. RIAS BAIXAS - ANGEL SEQUEIROS**

Albariño Foudre 100%

62.00€

- **D.O. RIAS BAIXAS - INMORTAL**
100% Albariño

15.50€

- **D.O. RIAS BAIXAS - PUERTA SANTA**
Albariño

14.40€

- **D.O. VALDEORRAS - NENO**
100% Godello

21.00€

- **D.O. RIBERA DEL GUADIANA - VEGAS ALTAS**
100% Eva de los Santos

14.00€

- **D.O. RIBERA DEL GUADIANA - ALUNADO**
100% Sauvignon Blanc

25.50€

- **D.O. SOMONTANO - VIÑAS DEL VERO GEWURZTRAMIER**
Gewurztramier

19.50€

Rosados

- **D.O. NAVARRA - PALACIO DE SADA**
100% Garnacha

12.00€

- **D.O. SOMONTANO - ENATE ROSADO**
100% Cabernet Sauvignon

17.00€

- **D.O. TIERRA DE CASTILLA - VA SYRAH**
100% Syrah

12.00€

- **D.O. SERRANÍA DE RONDA - MOROSANTO**

100% Tempranillo

17.00€

- **D.O. CIGALES - CARREDUEÑAS CIGALES**

100% Tempranillo

13.00€

- **D.O. PENEDÉS - ROSÉ**

Cabernet, Sauvignon y Merlot

21.00€

- **D.O. RIBERA DEL DUERO - ROSAE**

Tempranillo

21.00€

RESERVAR

Cocktails

- **SIDECAR**

Harry's bar de París. Historias de soldados, borracheras y sidecars humanos!

Ingredientes: Torres 15, Orange licor y zumo de limón.

Shake it!

- **AVIATION**

En 1916 empezamos a volar gracias a Hugo Ensslin en el Wallick Hotel de New York.

Ingredientes: ginebra, zumo de limón, jarabe de violeta y marrasquino.

Delicioso!

- **BRANDY ALEXANDER**

Creoso y sofisticado "regalo" de boda en su versión más moderna por Henry Mac Ehlone.

Ingredientes: Brandy Torres15, crema de cacao y nata, y unos golpes de canela.

- **NEGRONI**

Cocktail histórico inventado en el Café Casoni de Florencia para el conde Negroni.

Ingredientes: Ginebra, Campari y vermouth Rojo, y una rodaja de naranja.

Salute!

- **DRY MARTINI**

Muchos libros, poemas y películas le han rendido homenaje.
Mezclado no agitado!

- **MOSCOW MULE**

De 1941 hasta hoy es uno de los más bebidos.

Ingredientes: Vodka Noble Beluga, limón, ginger beer y jengibre en su típico vaso de cobre.

- **SAZERAC**

Desde la cuna del Jazz, con más de dos siglos de historia es el bohemio de los cocktails. Brandy, absenta, azúcar moreno y Peychaud's Bitter (flambeado o no).

- **MARGARITA**

Ciudad Juarez año nuevo 1942... el resto es historia..." Tequila blanco (o reposado), Triple seco, zumo lima, shake it!...cristal de sal normal o del himalaya

- **BLOODY MARY**

Cuenta la leyenda que se inspira por color y nombre en la sangrienta Reina Maria I de Inglaterra.

Ingredientes: Vodka, limón, y zumo de tomate preparado.

- **DAIQUIRIS & SOURS**

Pregunta a nuestros barmans por tu combinación favorita!

- **"NEW YORK" OLD FASHIONED STYLE**

Nuestra selección de Old fashioned

¡Porque nos gusta a la vieja usanza!

- **OLD FASHIONED (RYE /BOURBON)**

El de toda la vida, con whisky rye o bourbon americano... preparado con azúcar moreno, angostura y perfumado con pieles de naranja española.

- **DALÍ**

Moderna y fresca variante con Brandy Torres15 y bitter de chocolate y café.

Fácil de beber y con notas mixtas de café, uvas y vainilla.

- **OAXACA**

Descubrimos la magia del mezcal al estado puro añadiendo tanto azúcar como néctar de agave y preparamos con bitter fresco de naranja amarga.

- **LA HABANA VIEJA**

Old fashioned de Ron añejo (pregunta por tu favorito), azúcar moreno (o melaza) y bitter old time, con toques amargos, de canela y notas picantes.

- **KYOTO**

Sí. De Japón. Whisky Japonés Nikka (Blended from The Barrel), preparado con jarabe de azúcar infusionado con jazmín...perfumamos con bitter de rosa.

RESERVAR