

Brunch

SÁBADOS Y DOMINGOS DE 11:00 A 14:00

- **"LA INOPIA"**
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

- **ZAMBURIÑAS**
Ibéricas gratinadas (6 unid.)
7.80€
- **HUEVOS**
Rotos de ganso ibérico con jamón de bellota
12.00€
- **TABLA DE QUESOS**
Con mermeladas artesanas
14.00€
- **TABLA DE QUESOS**
Con guarnición
6.00€
- **TAQUITOS**
De brandada de bacalao con Ali olí de miel

- 8.70€**
 - **CHIPIRÓN**
Encapotado relleno de careta de cerdo y rape
- 3.50€**
 - **CROQUETAS**
De: (Jamón Ibérico, Rabo de toro, y cocidito madrileño)
- 8.50€**
 - **TABLA DE JAMÓN IBÉRICO**
De bellota con guarnición
- 17.00€**
 - **TORTILLA**
De criadillas de la tierra (Trufa Extremeña)
- 8.10€**
 - **SALMOREJO**
Con jamón ibérico
- 6.50€**
 - **BOMBONES**
De foie rellenos de P.X. recubiertos con almendra caramelizada
- 8.50€**
 - **MORCILLA**
De arroz bomba crujiente con compota casera de manzana
- 7.20€**

Ensaladas

- **ENSALADA**
De ventresca con tomate y pimientos asados a la leña
- 8.70€**
 - **ENSALADA**
De codorniz en escabeche y tomates confitados
- 8.90€**
 - **ENSALADA**
De langostinos en tempura con salsa thai y pomelo verde

9.50€

- **CARPACCIO**

De buey, manzana, rúcula y queso viejo

10.50€

Arroces y pastas

- **ARROZ**

Con carabineros (mínimo 2 pax)

15.00€

- **ARROZ**

Meloso con perdiz y foie

13.00€

- **RISOTTO**

De pato y pera con torta del casar

9.50€

- **PACCHERI**

Con trufa, hongos y queso viejo

10.50€

- **GÑOQUIS**

De calabaza caseros con salsa de queso ahumado

9,50€

- **LASAÑA**

De verduras

9,60€

Pescados

- **MERLUZA**

De anzuelo a la ondarresa con trufa extremeña y cama de trigueros

13.90€

- **CANELONES**

De vieiras y bogavante con su veloute

11.50€

- **TATAKI**

De Atún

13.50€

- **PULPO**

Braseado con pimientos de piquillo y muselina de patata

13.80€

Carnes

- **CORDERO**

A la menta con mini verduras salteadas

13.00€

- **RABO**

De toro crujiente relleno de hongos en su jugo

14.00€

- **SOLOMILLO**

De ciervo mechado con puré de patata a la vainilla y frutos rojos

13.40€

- **CARETA**

De cerdo confitada con tomate frito casero y patatas panaderas

13.00€

- **STEAK TARTAR**

De solomillo a la mexicana

14.00€

Postres

- **TARTA**
del día

3.75€
- **MOUSSE**
De queso

4.95€
- **PANACOTA**
Con frutos rojos y chocolate crujiente

5.00€
- **CREMA HELADA**
De maracuya

5.20€
- **COULANT**
De chocolate con helado de vainilla

4.30€
[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. PENEDES - 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. PENEDES - ROSÉ**
Cabernet, Sauvignon y Merlot

21.00€

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

21.00€

Cocktails

- **GOBERNADOR SOUR***
Clara de huevo Pisco Sour al estilo Limari.
- **LA INOPIA DEL GOBERNADOR**
Pisco El Gobernador, sweet & sour, uvas, flor de sauco y mucho amor.
- **FRIDA KAHLO**
Mezcal "Espadin", frutos rojos y zumos de temporada ahumados en romero.
- **PIZZ-KAL**
Mezcal, piña, sal "de la tierra" y vainilla.
- **MA"NGO"RITA**
Margarita a base de Tequila macerado en picante y mango fresco.
*ligeramente picante.
- **MARIA SANGRITA**
Tequila reposado, zumo de tomate de lima y naranja.
Notas picantes de Tabasco y sal de apio.
- **PLAYA DEL BUCANERO**
Ron D.O. de Santiago de Cuba, hierbabuena, sweet & sour, papaya y espuma de cola.
- **ENTRE LAS SABANAS**
Ron cubano, Torres 15, Orange Liqueur, fruta de la pasión...y un café que es hora!
- **UM PAIS TROPICAL (NOSSA CAPIRINHA)**
Cachaça do Brasil, azúcar moreno, lima y papaya.
- **AQUEL LEJANO AMOR (O MARTINI DEL PLAYBOY)**

Vodka macerado con menta, Orange Liquor y fruta de la pasión... mucha!

- **SANGRIA DE LA CASA (JARRAS)**

Pisco macerado en fantasía de fruta, vino de Porto ruby, Tónica de pimienta rosa.