

## *Para Picar*

<i>Jamón ibérico de bellota con pan y tomate</i>	24,00
<i>Lomo de anchoa del cantábrico en salazón con pan y tomate Ud.</i>	3,00ud
<i>Croquetas melosas de jamón ibérico con chips de verduras</i>	10,00
<i>Pequeños chipirones encebollados</i>	15,50
<i>Carpaccio de calabacín con parmesano y dulce jugo de cítricos</i>	10,50
<i>Pulpo crujiente con parmentier de patata</i>	18,00
<i>Foie micuit con caramelo de Pedro Ximénez</i>	17,00
<i>Tartar de atún rojo con aguacate</i>	20,00

## *Ensaladas frescas y verduras*

<i>Ensalada de tomate raff con cebolla dulce y lascas de bonito</i>	12,00
<i>Ensalada mixta Valenciana</i>	14,00
<i>Ensalada de espinacas baby, queso de cabra, nueces y vinagreta de frutos rojos</i>	16,00
<i>Burrata fresca de Puglia con pomodori secchi y carpaccio de tomate</i>	16,00

## *Pescados*

<i>Lomo de merluza a la marinera con almejas</i>	19,50
<i>Tataki de atún con lágrima de confitura de tomate</i>	22,00
<i>Lubina a la espalda con verduritas a la plancha</i>	20,00
<i>Lubina a la sal (mínimo dos personas)(precio por persona)</i>	20,00

*\* Nuestros pescados crudos en escabeche ó salazón han sido previamente congelados durante 24 horas a -20° centígrados*

## *Carnes*

<i>Hamburguesa de Buey Valle del Esla con base de pan y brocheta de chips de patata</i>	17,50
<i>Presa ibérica a la brasa, cebollitas caramelizadas y patata confitada</i>	18,00
<i>Solomillo de vacuno con boletus al glaseado de foie</i>	22,00
<i>Steak tartar de solomillo vacuno elaborado al momento</i>	20,00
<i>Carne roja trinchada al peso con patatitas 300 gr</i>	22,00
<i>500 gr</i>	33,00
<i>800 gr</i>	56,00

## *Gastro tradicional*

<i>Callos Madrileña</i>	15,00
<i>Crujiente de oreja confitado con salsa brava</i>	11,00
<i>Ensaladilla Rusa</i>	10,00
<hr/>	
<b><i>Arroces St. James</i></b> (min. 2 personas) (precio por persona)	
<i>Arroz a banda St. James</i>	29,00
(Sepia, gambas, acompañado de mariscade de: cigala, carabineros y langostinos)	
<i>Arroz a banda clásico</i>	17,00
(pescado, langostino pelado, patata, zanahoria, cebolla y salmorreta)	
<i>Arroz seco o caldoso con carabineros</i>	26,00
<i>Paella seco o caldoso con bogavante gallego</i>	26,00
<i>Paella de marisco</i>	22,00
(sepia, gambas, langostinos, cigala, almejas, mejillones)	
<i>Paella mixta</i>	20,00
(pollo, cigala, verdura, mejillón y calamar)	
<i>Paella Valenciana clásica</i>	17,00
(pollo, conejo, verduras y caracoles) (50 minutos)	
<i>Arroz Alicantino</i>	19,00
(pollo, calamar, langostino, mejillón, costillas, verduras y garbanzos)	
<i>Arroz del Señoret</i>	17,00
(calamar, magro, pollo, verduras, gambas y sepia)	
<i>Arroz con chipirones y ajetes tiernos</i>	17,00
<i>Arroz con almeja fina Gallega y nécoras de la ría</i>	22,00
<i>Arroz negro con sepia</i>	17,00
<i>Arroz con pollo y verduras</i>	17,00
<i>Arroz de verduras del momento</i>	17,00
<i>Arroz meloso con hongos boletus y foie</i>	22,00
<i>Arroz caldoso marinero</i>	20,00
(langostino, pescado, almeja y mejillón)	
<i>Arroz caldoso del Chef</i>	20,00
(almejas y gambas) (ligeramente picante)	
<i>Fideua negra con sepia</i>	17,00
<i>Fideua Rosegada</i>	22,00
(sepia, gambas, langostinos, cigala, almejas, mejillones)	

Tenemos a su disposición información sobre los principales alérgenos.

IVA no incluido. Pan y aperitivo 2,30 € por comensal

## Postres

<i>Pastela madrileña</i>	7,00
<i>Tarta de queso con frutos rojos</i>	6,50
<i>Coulant de chocolate con helado de mandarina</i>	7,00
<i>Milhoja de queso mascarpone con fresas al balsámico</i>	6,50
<i>Abanico de mango caramelizado y helado de vainilla</i>	7,00
<i>Copa de tiramisú</i>	6,00
<i>Helados y sorbetes al gusto</i>	6,00
<i>Fruta de temporada</i>	6,00
<i>Tarta fina de manzan con helado de vainilla (15 minutos)</i>	7,50

## Cavas y Champagnes

<i>Vintage Reserva Freixenet Brut Nature (D.O. Penedés Macabeo Xarello y Parellada)</i>	21,00
<i>Elyssia Pinot Noir Rosado (Pinot Noir)</i>	23,00
<i>Anna de Codorniu Brut Nature (D.O. Penedés 85% Chardonay 10% Macabeo 5% Parellada)</i>	23,00
<i>Juve Camps Rva. Familia (D.O. Penedés Macabeo Xarello y Parellada)</i>	35,00
<i>Mumm Cordon Rouge Brut (Champagne - Francia)</i>	40,00
<i>Mumm Rose (Champagne - Francia)</i>	55,00
<i>Moet &amp; Chandon Brut Imperial (Champagne - Francia)</i>	57,00
<i>Moet &amp; Chandon Rose Brut (Champagne - Francia)</i>	65,00

## Vino rosado

<i>Protos Rosado (D.O. Ribera del Duero 100% Tempranillo)</i>	16,00
<i>Enate (D.O. Somontano 100% Cabernet, Sauvignon)</i>	17,00
<i>Chivite Gran Feudo (D.O. Navarra 100% Garnacha tinta)</i>	15,00
<i>Chivite Gran Feudo criado sobre lías (D.O. Navarra 100% Garnacha tinta)</i>	16,00
<i>Cresta Rosa (Emporda - Costa Brava 40% Tempranillo 40% Cariñena 20% Garnacha)</i>	15,00

## Vino blanco

<i>Mantel blanco (D.O Rueda 100% verdejo) <b>Recomendado</b></i>	16,00
<i>Naia (D.O Rueda 100% verdejo)</i>	16,00
<i>Viejo Mundo (D.O Rueda 100% verdejo)</i>	16,00
<i>Marqués de Riscal (D.O Rueda 85% verdejo 15% viura)</i>	17,00
<i>José Pariente (D.O Rueda 100% verdejo)</i>	19,00
<i>Marqués de Riscal (D.O Rueda 100% Sauvignon)</i>	19,00
<i>Ossian (D.O Rueda 100% Verdejo)</i>	35,00
<i>Marqués de Riscal Limousin (D.O Rueda 100% Verdejo)</i>	28,00
<i>Vionta (D.O Rías Baixas 100% Albariño) <b>Recomendado</b></i>	18,00
<i>Pazo de Señorans (D.O Rías Baixas 100% Albariño)</i>	26,00
<i>Marieta (D.O Rías Baixas 100% Albariño)</i>	17,00
<i>Martín Códax (D.O Rías Baixas 100% Albariño)</i>	18,00
<i>Terras Gauda (D.O Rías Baixas 70% Albariño 30% Caiño Branco y Loureiro)</i>	29,00
<i>Mar de Frades (D.O Rías Baixas 100% Albariño)</i>	28,00
<i>Fillaboa (D.O Rías Baixas 100% Albariño)</i>	21,00
<i>Viñas del Vero Chardonnay (D.O Somontano 100% Chardonnay)</i>	
<i>Viñas del Vero Gewürztraminer (D.O Somontano 100% Gewürztraminer)</i>	18,00
<i>Godeval (D.O Valdeorras 100% Godello)</i>	21,00
<i>Habla de ti (V.T. de Extremadura 100% Sauvignon blanc)</i>	18,00
<i>Chivite Finca de Villatuerta sobre Lías (D.O. Navarra 100% Chardonnay)</i>	17,00
<i>Waltraud (D.O. Penedés 100% Riesling)</i>	28,00
<i>Chablis Louis Latour (Borgoña - Francia 100% Chardonnay)</i>	28,00
<i>Léon Beyer Gewurztraminer (Alsacia - Francia 100% Gewurztraminer)</i>	33,00
	30,00

## Vino Tinto

<i>La Miranda de Secastilla (D.O Somontano 92% Garnacha, resto Syrah y Parraleta)</i>	21,00
<i>Mestizaje (El Terrerazo - Valencia 50% Bobal, resto Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot)</i>	21,00
<i>AN´2 (Islas Baleares 90% Callet 5% Manto Negro 5% Fogones)</i>	29,00
<i>Pétalos del Bierzo (D. O Bierzo 100% Mencía)</i>	26,00
<i>Dominio de Tares Cepas Viejas (D.O Bierzo 100% Mencía)</i>	23,00
<i>Mauro (D.O. Pagos de Castilla y León 90% Tempranillo 10% Syrah)</i>	42,00
<i>Abadía Retuerta Selecc Espec (Castilla y León 75% Tempranillo 20% Cabernet Sauvignon 10% Merlot)</i>	36,00
<i>Tagonius crianza (D.O. Madrid Coupagge de tempranillo y otras variedades)</i>	26,00
<i>Habla del Silencio (V.T. de Extremadura Syrah 50% Cabernet Sauvignon 30% Tempranillo 20%)</i>	23,00
<i>Martúe (V.T. de Castilla 20% Cabernet Sauv. 21% Merlot 18% Tempranillo 19% Petit Verdot)</i>	18,00
<i>Juan Gil Monastrell 12 meses (D.O. Jumilla 30% Cabernet Sauvignon)</i>	23,00

## Vino Tinto

<i>Clío (D.O. Jumilla 70% Monastrell 30% Cabernet Sauvignon)</i>	52,00
<i>Pintia (D.O.Toro 100% Tinta de toro)</i>	55,00
<i>Rioja Vega Edición Limitada ((D.O Rioja 90% tempranillo 10 % graciano) <b>Recomendado</b></i>	18,00
<i>La Planta (D.O Ribera del Duero 100% Tinto fino)</i>	17,00
<i>Quinta de Tarsus (D.O Ribera del Duero 100% Tinto fino)</i>	21,00
<i>Arzuaga crianza (D.O Ribera del Duero 90% Tempanillo, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot)</i>	29,00
<i>Semele (D.O Ribera del Duero 90% Tempanillo, 10% Merlot)</i>	21,00
<i>Emilio Moro (D.O Ribera del Duero 100% Tinto fino)</i>	32,00
<i>Pesquera crianza (D.O Ribera del Duero 100% Tinto fino)</i>	33,00
<i>Pago de Carraovejas crianza (D.O Ribera del Duero 85% Tinto fino 15% Cabernet Sauvignon)</i>	45,00
<i>Pago de los Capellanes crianza (D.O Ribera del Duero 100% Tinto fino)</i>	35,00
<i>Matarromera crianza (D.O Ribera del Duero 100% Tinto fino)</i>	35,00
<i>Pesquera Rva 2011 (D.O Ribera del Duero 100% Tinto fino)</i>	45,00
<i>Alión Reserva 2012 (D.O Ribera del Duero 100% Tinto fino)</i>	70,00
<i>Malleolus 2011 (D.O Ribera del Duero 100% Tinto fino)</i>	49,00
<i>Bosque de Matasnos (D.O Ribera del Duero 100% Tinto fino)</i>	39,00
<i>Valbuena 5º año 2010 (D.O Ribera del Duero 85% Tinto fino 15% otras)</i>	120,00
<i>Vega Sicilia Unico 2007 (D.O Ribera del Duero 90% Tinto fino 10% Cabernet Sauvignon)</i>	220,00
<i>Rioja Vega edición limitada (D.O Rioja 90% Tempranillo 10% Graciano) <b>Recomendado</b></i>	18,00
<i>Ramón Bilbao crianza (D.O Rioja 100% Tempranillo)</i>	18,00
<i>Ramón Bilbao Edición Limitada (D.O Rioja 100% Tempranillo)</i>	25,00
<i>Herencia Remondo La Montesa cr. (D.O Rioja 40% Tempranillo 35% Garnacha 15% Mazuelo 10% Graciano)</i>	21,00
<i>Izadi crianza (D.O Rioja 100% Tempranillo )</i>	18,00
<i>Vivanco crianza (D.O Rioja 100% Tempranillo )</i>	18,00
<i>Azpilicueta crianza (D.O Rioja 75% Tempranillo 10% Graciano y 15% Mazuelo)</i>	18,00
<i>Luís Cañas crianza (D.O Rioja 95% Tempranillo 5% Viura)</i>	21,00
<i>Viña Alberdi crianza (D.O Rioja 100% Tempranillo)</i>	25,00
<i>Muga crianza (D.O Rioja 70% Tempranillo 20% Garnacha 5% Mazuelo 5% Graciano)</i>	26,00
<i>Contino Rva 2009 (D.O Rioja 85% Tempranillo 2,5% Garnacha tinta 2,5% Mazuelo 10% Graciano)</i>	37,00
<i>Imperial Rva 2009 (D.O Rioja 85% Tempranillo 5% Mazuelo 10% Graciano)</i>	37,00
<i>Remelluri Rva 2008 (D.O Rioja 100% Tempranillo)</i>	32,00
<i>Viña Tondonia Rva. 2003 (D.O Rioja 100% Tempranillo)</i>	35,00
<i>200 Monjes Rva 2006 (D.O Rioja 85% Tempranillo 10% Graciano 5% Mazuelo)</i>	52,00
<i>Roda Rva 2008 (D.O Rioja 100% Tempranillo)</i>	39,00
<i>Gran Reserva 904 2004 (D.O Rioja 90% Tempranillo 5 % Mazuelo 5% Graciano)</i>	59,00