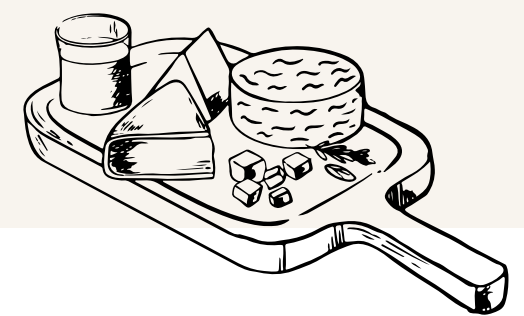


LAS TÍPICAS RACIONES

Empanados de quesos camembert, Brie y suizo con CHUTNEY DE MANGO. (4,7,8,9,10,12,14)	16€
Patatas bravas o alioli. (7,8,9,12,14)	12€
Quesos suizos a la parrilla con mermelada de pimientos del piquillo y tequila. (7)	15€
Ensaladilla rusa de Carabineros y piparras. (6,7,8,11)	18€
Anchoas del cantábrico con tomate aliñado. (3)	19€
Pulpo a la gallega. (6)	22€
Torreznos de Soria con tosta de MASA MADRE. (9)	17€
Zamburiñas (8 uds). (6)	19€
Gambón a la plancha. (11)	21€
Coquinas de Isla CRISTINA. (6)	16€
Huevos rotos con Cochinita pibil. (8,9)	16€
Croquetas gambas al ajillo y puerro. (8 uds) (6,7,9,12,14)	15€
Croquetas de jamón ibérico o Rabo de Toro. (8 uds) (7,9,12,14)	14€



Benditas Tapas

Tacos de cochinita pibil con MAYONESA DE AGUACATE y cebolla roja encurtida. (4 uds) (4,8,10)	17€
Gyozas de papa ibérica con salsa de tamarindo. (8 uds)	18€
Brioche de rabo de toro a baja temperatura con Mayokimchi y salsa de Jalapeño Asado. (9,11,12,13)	18€
Alcachofa de Tudela con TORTA DEL CASAR Y FOIE. (9,12,14)	9€
Bao de pato confitado con Alioli de HOISIN. (4 unds) (7)	18€
Alcachofas de tudela confitadas a la plancha. (4 uds) (9,11,12,13)	18€
Aguacate a la BRASA con tartar de TOMATE AZUL.	16€
Zamburiñas XL gratinada con mahonesa de kimchi (2 unds) (6,7,2,10,9)	12€



De la Huerta



- CESAR** Lechugas ,pollo empanado, picatostes, beicon, parmesano y salsa cesar. (7,8,9) 16€
- ENSALADA DE AHUMADOS** Con queso azul, lechugas y vinagreta de mostaza antigua. (3,5) 17€
- DE LA ABUELA** Lechugas , cherrys de la huerta , cebolla frita, fruta de temporada, queso de cabra empanado, jamón crujiente y vinagreta de frutos rojos. (9,10) 17€
- RUSTICA** Lechugas, huevo duro, zanahoria, remolacha, cherrys de la huerta, maiz y aguacate. 17€
- ENSALADA CAPRESSE** Tomate azul confitado, albahaca, burrata, pesto y vinagreta de tapenade. (7) 17€

Para Carnívoros

Todos los platos llevan de guarnición patatas y pimientos de padrón

- COSTILLAS CON BBQ CLÁSICA, BBQ JACK DANIELS O BBQ KOREANA** (4,9,10) 25€
- CHULETILLAS** CORDERO LECHAL RIAZA 23€
- CACHOPO** Ternera, queso picón, pimienta del piquillo y jamón serrano (7,9,10) 29€
- CACHOPO MALLORQUIN** Ternera, sobrasada, pimienta del piquillo y queso fundido (7,9,10) 29€
- CACHOPO BENDITA TIERRA** Ternera, queso Raclette, cecina, cebolla caramelizada y TRUFA (7,9,10) 34€

La Parrilla



- SOLOMILLO** DE VACA A LA PARRILLA 24€
- CHULETON DE AVILA MADURA 30 DIAS** 55€/kg
- T-BONE MADURADO 30 DIAS** 65€/kg
- TOMAHAWK MADURADO 30 DIAS** 65€/kg
- ENTRECOT A LA PARRILLA** 22€
- PRESA IBERICA DE LA SIERRA DE HUELVA (ARACENA) A LA PARRILLA** 23€
- CARNE A LA PIEDRA MADURADA 20 DIAS 500 GRS** 35€



Sulfites



Soja



Pescado



Sésamo



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos



Gluten



Frutos secos



Crustaceos



Cacahuets

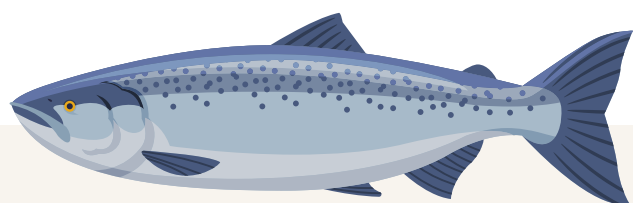


Apio



Altramuz

Servicio por persona es 1,50€. Todos nuestros precios incluyen iva .
Consulte nuestra carta de alergen



Nuestra Lonja

PATA DE PULPO A LA BRASA con salsa de aji amarillo y chips vegetales. (6,9)	22€
BACALAO CONFITADO con patata a la gallega y ajada de piquillos. (3)	23€
MERLUZA A LA NAVARRA (salsa con ajo , pimientos , tomate vino blanco y gambas.) (3)	23€
CALAMARES A LA ROMANA. (3,9)	17€
BOQUERONES FRITOS. (3,9)	17€
CHOPITOS. (3,9)	17€
BIENMESABE. (3,9)	17€
TORTITA DE CAMARONES 4 unidades (3,9)	16€
FRITURA BENDITA TIERRA :chopitos, bienmesabe, calamares y boquerones fritos. (3,9)	39€

Burguers



CHEESE CHEESE. Carne de vacuno 100% fina y crujiente , cebolla frita , beicon y mucho queso cheddar PERO MUUUUCHO . Todo en pan brioche. (7,9,10)	16€
SMOKED PULLED PORK AHUMADO queso de Raclette, salsa de ajo negro y pepinillos encurtidos .Todo en pan brioche al carbon de mantequilla. (7,9,10)	16€
LA BENDITA Carne de vacuno 100%, beicon, queso Havarti, lechuga, tomate y NUESTRA BRUTAL SALSA DE AJI AMARILLO en pan de PRETZEL (7,9,10)	16€
THE BUTCHER Carne de vacuno MADURADA 21 DIAS, queso gorgonzola, beicon, lechuga, tomate, y nuestra salsa ranchera en pan de cerveza negra (3,9,10)	16€
CHIKEN THAI Pechuga de pollo empanada, beicon, queso Havarti, verduritas salteadas estilo THAI, lechuga, tomate. Todo en pan brioche. (2,4,7,9,10)	16€
TXULETON Carne de TXULETON madurado 30 días, queso Raclette, mermelada de beicon y salsa de trufa en pan brioche black. (7,9,10)	18€
VEGGIE BURGUER Carne vegana, queso Havarti, chucrut, pepinillos, lechuga, tomate mahonesa de soja en pan de zanahoria y arandanos (2,7,9,10)	16€
SIN GLUTEN Carne de vacuno 100%, lechuga, tomate, queso havarti, beicon . TODO EN PAN SIN GLUTEN. (7)	16€



Sulfitos



Soja



Pescado



Sésamo



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos



Gluten



Frutos secos



Crustaceos



Cacahuets



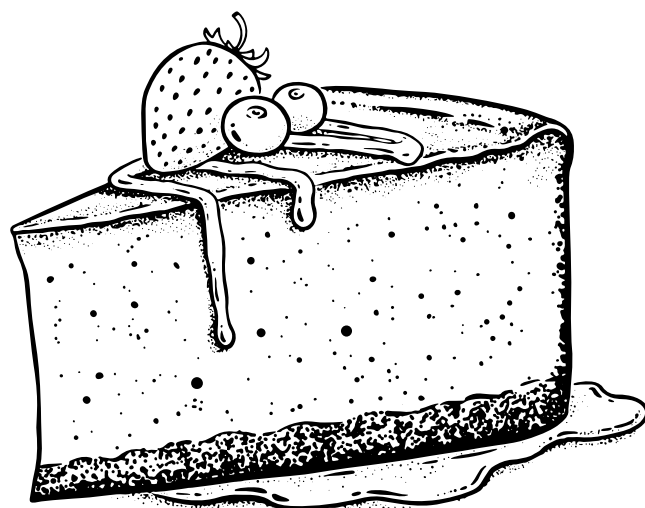
Apio



Altramuz

El Remate final

GOFRE A LA PLANCHA con helado de vainilla al Bourbon. (7,8,9,10)	7.00€
NUTELLA CHEESECAKE cremosa con base de oreo.(7,8,9,10)	8.00€
COULANT DE CHOCOLATE con o sin gluten en su nube. (7,8,9,10)	7.00€
TARTA DE QUESO DONOSTIARRA con helado de Lotus. (7,8,9,10)	8.00€
TARTA BENDITA TIERRA DE CITRICOS (LIMA, NARANJA,Y LIMON), con queso Mascarpone y leche condensada. (7,8,9,10)	8.00€
TARTA CREMOSA DE QUESO Y PISTACHO. (7,8,9,10)	8.50€
FRAMBUESAS BAÑADAS en chocolate blanco y chocolate con leche (de 12 a 15 uds) (7,8,9,10)	9€
MILHOJAS DE MERENGUE (7,8,9,10)	6€



MENU INFANTIL

16€

A ELEGIR 1 PRIMERO, 1 SEGUNDO , POSTRE + 1 BEBIDA

primeros

ALITAS POLLO
CROQUETAS (7,8,9,10)
FINGERS DE POLLO (7,8,9,10)

segundos

PERRITO CON PATATAS (7,8,9,10)
PASTA BOLOÑESA (7,8,9,10)
HAMBURGUESA CON
PATATATAS (7,8,9,10)

postres

TARTA CHOCO (7,8,9,10)
FRUTA
HELADO (7)



Servicio por persona es 1,50€. Todos nuestros precios incluyen iva.
Consulte nuestra carta de alergen

Carta de Bebidas

Cervezas

DOBLE DE CERVEZA	3.60€
JARRA DE CERVEZA	4.60€
TERCIO DE ÁGUILA	3.60€
ALCÁZAR	4.20€
1870	4.20€
LAGUNITAS (IPA)	4.20€
SOL	4.20€
ÁGUILA SIN FILTRAR	4.20€
JUDAS	4.20€
PAULANER	5.00€
AMSTEL ORO	4.00€
CIBELES	4.20€
SIN GLUTEN	4.00€
AMSTEL O'O	3.60€

Otras Bebidas

REFRESCOS	3.50€
ZUMOS	3.00€
TINTO DE VERANO	3.60€
TINTO DE VERANO CON GRANIZADO	4.20€
VERMUT	4.00€
LADRON DE MANZANAS	3.50€

Licores y Combinados

LICORES COPA	6.00€
LICORES CHUPITO	3.00€
COPA IMPORTACION	9.00€
COPA IMPORTACION PREMIUM	12.00€

Bodega

Rioja

	COPA	BOTELLA
MONTELCIEGO RESERVA	3.60€	17.00€
RAMON BILBAO	3.80€	21.00€
BERONIA		21.00€
CUNE		21.00€
MARQUES DE RISCAL		32.00€
LUIS CAÑAS		28.00€
MARTINEZ LA CUESTA		24.00€

Ribera del Duero

	COPA	BOTELLA
CAMINO CASTILLA CRIANZA	3.60€	17.00€
PESQUERA CRIANZA		34.00€
MATARROMERA CRIANZA		38.00€
PROTOS ROBLE	3.80€	21.00€
PROTOS ROBLE BARRICA 10 MESES		27.00€
EMILIO MORO CRIANZA		33.00€
CEPA DE GAVILAN CRIANZA		27.00€
PAGO DE CAPELLANES CRIANZA		42.00€
MELIOR (BODEGA MATARROMERA)		23.00€

Blancos

	COPA	BOTELLA
SEÑORIO REAL (VERDEJO)	3.60€	17.00€
PROTOS (VERDEJO)	3.80€	21.00€
BICOS (ALBARIÑO)	3.60€	21.00€
MARTIN DE CODAX (ALBARIÑO)		25.00€
MAR DE FRADES (ALBARIÑO)		33.00€
PRADO ALEN (RIBEIRO)	3.50€	17.00€
GODELLO REBODELLO		25.00€
GOLETA AZUL (SEMI DULCE)	3.50€	17.00€

Espumosos y Otros

	COPA	BOTELLA
PERELADA CAVA (BRUT RESERVA)		19.00€
JUVÉ Y CAMPS CAVA		33.00€
MOET CHAMDON (CHAMPAGNE)		70.00€
GH MUMM (CHAMPAGNE)		63.00€
PEÑASCAL (ROSADO)	3.50€	17.00€
SIDRA NATURAL TRABANCO		12.00€