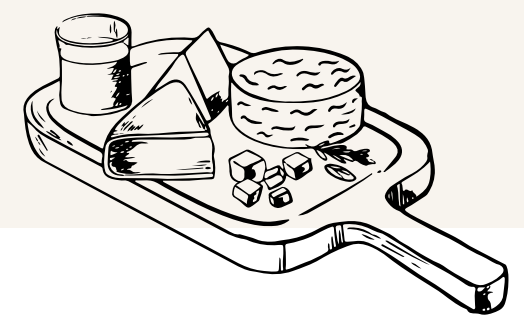




LAS TIPICAS RACIONES

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. (6,7,8,9,11)	18€
Anchoas del cantábrico con tomate aliñado. (3)	19€
Pulpo a la gallega. (6) / Pulpo a la gallega gratinado con queso suizo (6,7)	22€/25€
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 de boletus y tartufata . (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 papada ibérica con salsa de tamarindo. (8 uds) (9)	17€
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. (7)	9€
Bao de pato confitado con Alioli de HOISIN. (4 uds) (7,9)	18€
Alcachofas de tudela confitadas a la plancha. (4 uds)	18€
Aguacate a la BRASA con tartar de TOMATE AZUL.	16€
Zamburiñas XL gratinada con mahonesa de kimchi (2 uds) (6,7,2,10,9)	12€
Ceviche de Bacalao ahumado con aguacate y vinagreta de fruta de la pasión (3,2,9)	15€



Sulfitos



Soja



Pescado



Sésamo



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos



Gluten



Frutos secos



Crustaceos



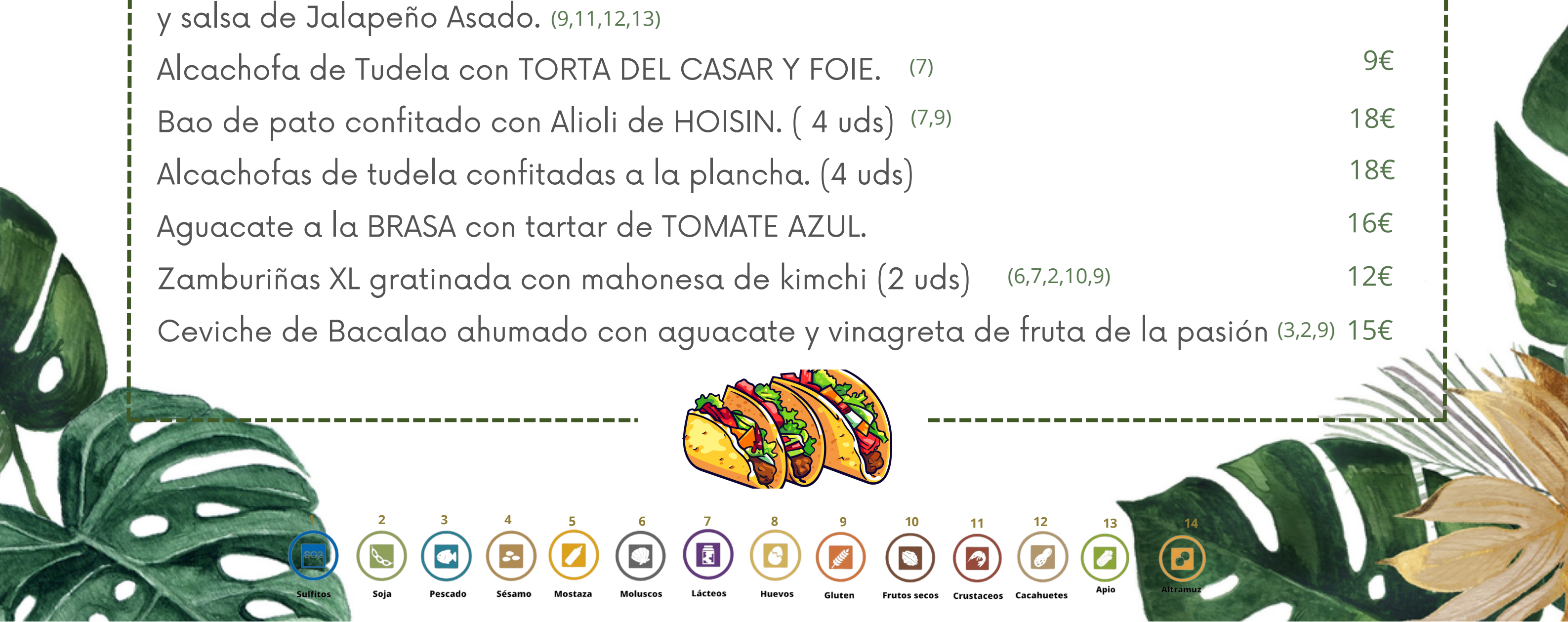
Cacahuets



Apio



Altramuz



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 , aguacate, vinagreta de mango. (8)	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	(4,10)	25€
CHULETILLAS	CORDERO LECHAL RIAZA	23€
CACHOPO	Ternera, queso picón, pimiento del piquillo y jamón serrano (7,9,10)	29€
CACHOPO MALLORQUIN	Ternera, sobrasada, pimiento 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	26€
CHULETON DE AVILA MADURA 30 DIAS	58€/kg
T-BONE MADURADO 30 DIAS	67€/kg
TOMAHAWK MADURADO 30 DIAS	67€/kg
ENTRECOT A LA PARRILLA	24€
PRESA IBERICA DE LA SIERRA DE HUELVA (ARACENA) A LA PARRILLA	24€
CARNE A LA PIEDRA MADURADA 20 DIAS 500 GRS	35€



Sulfites



Soja



Pescado



Sésamo



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos



Gluten



Frutos secos



Crustáceos



Cacahuets



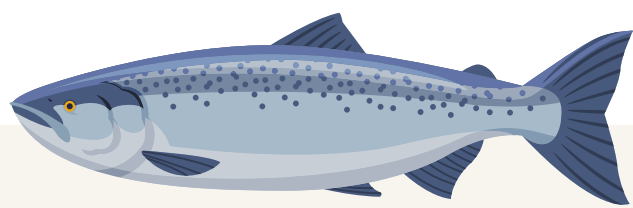
Apio



Altramuz

Servicio de pan y aperitivo es de 1,50€ por persona .

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 , pimientos , tomate vino blanco, almejas 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 MUUUCHO . 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 cerveza (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 Goldenblack. (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 vacuno100%, lechuga, tomate, queso havarti, beicon en pan sin gluten (7)	16€



Sulfitos



Soja



Pescado



Sésamo



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos



Gluten



Frutos secos



Crustaceos



Cacahuets



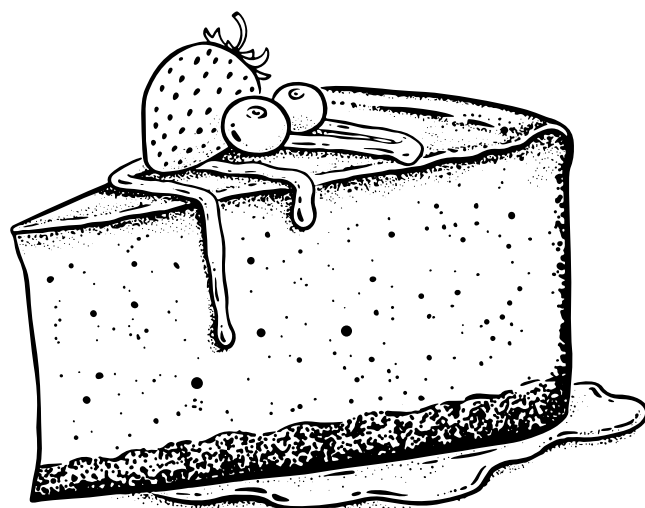
Apio



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

17€

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 de pan y aperitivo es de 1,50€ por persona.
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 0'0	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€	18.00€
RAMON BILBAO	3.80€	22.00€
BERONIA		22.00€
CUNE		22.00€
MARQUES DE RISCAL		33.00€
LUIS CAÑAS		29.00€
MARTINEZ LA CUESTA		25.00€

Ribera del Duero

	COPA	BOTELLA
CAMINO CASTILLA CRIANZA	3.60€	18.00€
PESQUERA CRIANZA		35.00€
MATARROMERA CRIANZA		39.00€
PROTOS ROBLE	3.80€	22.00€
PROTOS ROBLE BARRICA 10 MESES		28.00€
EMILIO MORO CRIANZA		34.00€
CEPA DE GAVILAN CRIANZA		28.00€
PAGO DE CAPELLANES CRIANZA		43.00€
MELIOR (BODEGA MATARROMERA)		24.00€

Blancos

	COPA	BOTELLA
SEÑORIO REAL (VERDEJO)	3.60€	18.00€
PROTOS (VERDEJO)	3.80€	22.00€
BICOS (ALBARIÑO)	3.60€	22.00€
MARTIN DE CODAX (ALBARIÑO)		26.00€
MAR DE FRADES (ALBARIÑO)		34.00€
PRADO ALEN (RIBEIRO)	3.50€	18.00€
GODELLO REBODELLO		26.00€
GOLETA AZUL (SEMI DULCE)	3.50€	18.00€

Espumosos y Otros

	COPA	BOTELLA
PERELADA CAVA (BRUT RESERVA)		20.00€
JUVÉ Y CAMPS CAVA		33.00€
MOET CHAMDON (CHAMPAGNE)		70.00€
GH MUMM (CHAMPAGNE)		63.00€
PEÑASCAL (ROSADO)	3.50€	18.00€
SIDRA NATURAL TRABANCO		12.00€