

**PARA EMPEZAR.....****1/2 Ración**

⊗ Cecina con salmorejo y helado de aceite picual	<b>10,30 €</b>	<b>17,60 €</b>
⊗ Ensalada de Bogavante con aguacate y salmorejo		<b>19,50 €</b>
Anchoas artesanas de Santoña con pan de cristal y tomate (8 filetes)		<b>19,80 €</b>
Foie con tostaditas al humo de roble y mermelada de manzana	<b>10,00 €</b>	<b>20,00 €</b>
⊗ Ceviche de gamba blanca y langostinos	<b>14,30 €</b>	<b>21,60 €</b>

**CARPACCIOS.....**

⊗ Carpaccio de alcachofa con anchoas baby		<b>18,60 €</b>
Carpaccio de solomillo de vaca con helado de mantequilla tostada**		<b>19,60 €</b>
⊗ Carpaccio de pulpo a feira		<b>19,60 €</b>

**PICA PICA CALIENTE.....**

⊗ Huevos de corral con aceite de trufa y patata paja	<b>7,50 €</b>	<b>13,50 €</b>
Croquetas de jamón con mahonesa de piquillos (4/8 uds)	<b>8,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
Gyoza de pato con boletus (4/8 uds)	<b>8,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
Torreznos de Soria crujientes con guacamole	<b>8,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
Falsa lasaña de puerros y langostinos con hojaldre crujiente	<b>9,00 €</b>	<b>18,00 €</b>
⊗ Chipirones braseados con risotto negro (4/8 uds)	<b>9,20 €</b>	<b>18,40 €</b>
Mollejas de cabrito con salsa de pimienta y helado de mostaza	<b>12,40 €</b>	<b>18,80 €</b>
Langostinos troceados y cremosos con salsa japonesa	<b>12,40 €</b>	<b>18,80 €</b>
Tenderete de calamar frito con mahonesas cítrica y kimchi	<b>14,40 €</b>	<b>20,40 €</b>
⊗ Zamburiñas con salsa de ajo negro (4/8 uds)	<b>11,20 €</b>	<b>22,40 €</b>
⊗ Pulpo a la brasa con crema de patata colorá		<b>23,60 €</b>

**PLATOS DE LA HUERTA.....****1/2 Ración**

Alcachofas crujientes con polvo de cecina (2/4 uds)	<b>7,60 €</b>	<b>15,20 €</b>
⊗ Tomate con cebolleta, aguacate, hueva de tobiko y espinaca crujiente	<b>9,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
Falso risotto de boletus y queso Idiazabal	<b>12,40 €</b>	<b>18,60 €</b>

\* Pan (precio por persona) **1,80 €**

⊗ Productos sin gluten

\* Consultar con la sala alergias e intolerancias

\*\* Posibilidad de hacer sin gluten previo aviso

## ATÚN ROJO "BALFEGÓ" PRESENTA.....

Sashimi de atún rojo con yema encurtida y aroma de trufa	15,30 €	22,60 €
Tartar de atún rojo con tostaditas especiadas	15,30 €	22,60 €
Tataki de atún rojo con caramelo de soja	16,30 €	22,60 €
Atún rojo braseado con fideos de arroz	15,50 €	23,00 €
Taco (tortilla de maíz) de atún rojo y guacamole (2/4 uds)	12,40 €	24,80 €
Tosta de atún rojo en pan de cristal (2/4 uds)	12,40 €	24,80 €

## PARA LOS ARROCEROS.....

⊗ Arroz negro con chipirones de anzuelo y alioli *	17,30 €
⊗ Arroz señorito de pescado y marisco *	17,30 €
⊗ Arroz de presa ibérica con boletus *	20,80 €
⊗ Arroz con alcachofa y carabineros*	25,40 €
⊗ Arroz con pulpo y carabineros*	25,40 €

\* Precio por persona, mínimo 2 personas. Preparación 25 minutos

## DEL MAR A LA COCINA.....

Lubina braseada con salsa de ostras y verduritas	15,90 €	23,70 €
⊗ Rodaballo con salsa de tomate, ajo tostado y albahaca	16,60 €	24,60 €
⊗ Bacalao con revolcona de calabaza al ajillo	25,00 €	
⊗ Lubina a la sal y aceite con salsa tártara	Mínimo 2 personas	48,80 €

## DE LA MONTAÑA A LA COCINA.....

Hamburguesa Wellington con queso fresco	15,80 €	
Presa ibérica con salsa de pimienta negra	15,30 €	22,60 €
Tataki de solomillo de vaca con sal negra y ajoblanco	15,30 €	22,60 €
⊗ Lingote de entrecot con tuétano gratinado	16,30 €	24,60 €
⊗ Solomillo de vaca (opcional al humo de roble)	16,30 €	24,60 €
Steak Tartar al gusto con tostaditas especiadas con cebolla	25,60 €	
⊗ Solomillo de vaca a la sal con finas hierbas (2 personas)	48,80 €	

\* Pan (precio por persona) 1,80 €

⊗ Productos sin gluten

\* Consultar con la sala alergias e intolerancias

## POSTRES

Cuadro abstracto con fruta de temporada hojaldre y queso (2 personas)	11,00 €
Bomba de chocolate rellena de piña y helado de limón	9,00 €
⊗ Mortero de almendras, crema de queso y helado de maracuyá	8,00 €
Tiramisú con crema de mascarpone	7,00 €
Tarta de manzana con helado de vainilla *8 min preparación	7,00 €
⊗ Muerte por chocolate Con helado de nata y coulis de maracuyá	7,00 €
Tarta de queso con base de galleta y helado de yogur	7,00 €
Milhojas rota con crema inglesa y crema de queso	6,50 €
Helado de galleta con cigarrillo ruso	5,00 €
Especial niños: Helado de fresa, chocolate o vainilla	5,00 €

## RON RESERVA

Pampero aniversario	9,00 €
Matusalem 15 años Cuba	10,00 €
Diplomático (Venezuela)	10,00 €
Zacapa centenario 23	12,00 €

## GINEBRAS PREMIUM

Larios 12	6,50 €
Wint	8,00 €
Martin Miller	8,00 €
Nº 0	8,00 €
Hendrick's	8,00 €
Monti	8,50 €
Puerto de Indias	9,00 €
Nordés	9,00 €
Tanqueray Ten	9,50 €
Citadelle	9,50 €
Brockman's	10,00 €

## WHISKY RESERVA

Suntory Toky	10,00 €
Glenrothers (Malta)	11,00 €
Nikka Blended	12,00 €
Macallan's (Malta)	12,00 €



Productos sin gluten

## ESPUMOSOS

### A.O.C. CHAMPAGNE

<b>Ayala Brut Majeur</b>	55,00 €
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Elaborado por Caroline Latrive	
<b>Laurent-Perrier La Cuvée Brut</b>	58,00 €
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Crianza de 36 meses en rima.	
<b>Bollinger Special Cuvée</b>	70,00 €
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Crianza de 36 meses antes de su degüelle.	

### D.O. CAVA

<b>Familia Oliveda Brut Nature Reserva</b>	20,50 €
Macabeo, Xarel.lo. Crianza de 18 meses en rima.	

### CONCA DEL RIU ANOIA

<b>Raventós i Blanc "de Nit" Brut Rosé</b>	28,50 €
Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Monastrell. Crianza de 18 meses en rima.	
<b>Raventós i Blanc "De La Finca" Brut Gran Reserva</b>	32,50 €
Xarel.lo, Macabeo, Parellada. Crianza de 36 meses en rima.	

## BLANCOS

### VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

**Hacienda Casa del Valle** 15,00 €  
Chardonnay

### D.O. ALICANTE

**Enrique Mendoza Chardonnay** 21,50 €  
Chardonnay.

### D.O. RÍAS BAIXAS

**Chan de rosas** 19,50 €  
Albariño.  
Crianza de 6 meses sobre lías.

**Martín Codax** 22,00 €  
Albariño.

**Genio y Figura** 22,50 €  
Albariño.  
Crianza de 4 meses sobre lías.

**Terras Gauda** 23,90 €  
Albariño, Caiño y Loureiro.

**Pazo de San Mauro** 28,00 €  
Albariño.  
Crianza de 6 meses sobre lías.

**Sanamaro** 48,00 €  
Albariño y Loureiro  
Crianza de 6 meses sobre lías

### D.O. RUEDA

**Cantarranas Verdejo** 14,50 €  
Verdejo.

**Blanca Peña** 14,00 €  
Verdejo.

**Cuarenta Vendimias** 16,50 €  
Verdejo, crianza sobre lías

**Cuarenta Vendimias Cuvée** 25,00 €  
Verdejo, saugvignon blanc crianza sobre lías

## BLANCOS

### D.O. NAVARRA

#### **Blanco roto Semidulce**

Syrah, muscat blanc

15,00 €

### D.O. VALDEORRAS

#### **Montenovo**

Godello

22,50 €

#### **A Coroa**

Godello.

Crianza de 6 meses sobre lías.

24,50 €

#### **Valdesil**

Godello.

24,90 €

#### **Guitian**

Godello

31,00 €

### VINO VARIETAL (Extremadura)

#### **Habla de ti**

Sauvignon Blanc.

Crianza de 3 meses sobre lías en depósito.

21,90 €

### D.O. TOKAJI

#### **Oremus Furmint Mandolás**

Tempos Vega Sicilia

25,00 €

## ROSADOS

### D.O. RIOJA

#### **Larrosa (Izadi) Rosado**

Tempranillo.

Crianza sobre lías durante un mes.

18,50 €

### D.O. SOMONTANO

#### **Viñas del Vero Rosado**

Merlot, Tempranillo

17,00 €

### D.O. RIBERA DEL DUERO

#### **Conde San cristóbal Flamimgo**

31,50 €

## TINTOS

### D.O. SOMONTANO

#### **Enate Cabernet-Merlot**

Cabernet Sauvignon, Merlot.

6 meses en bodega.

19,50 €

### MADRID

#### **Carpetano**

Raúl Pérez. Garnacha

25,50 €

### D.O. TORO

#### **Flor de Vetus**

Tinta de Toro.

9 meses en bodega.

21,50 €

#### **Almirez**

Tinta de Toro.

14 meses en bodega.

31,50 €

### V.T. CASTILLA Y LEÓN

#### **Mauro**

Tempranillo, Syrah.

15 meses en bodega.

49,50 €

### V.T. EXTREMADURA

#### **Habla del Silencio...** (75cl)

21,50 €

#### **Habla del Silencio...** (150cl)

Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc.

6 meses en bodega.

38,00 €

## TINTOS

### D.O. RIBERA DEL DUERO

<b>Díaz Bayo</b> Tempranillo 8 meses en barrica	18,00 €
<b>Hito</b> Tempranillo. 8 meses en barrica.	21,50 €
<b>Camino Soria Crianza</b> Tempranillo. 12 meses en barrica.	22,90 €
<b>Pruno</b> Tempranillo, Cabernet Sauvignon. 12 meses en barrica.	24,50 €
<b>Conde de San Cristóbal</b> Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot. Cosecha de 10 a 14 meses en barrica.	29,50 €
<b>Emilio Moro (50cl)</b>	24,00 €
<b>Emilio Moro (75cl)</b>	34,00 €
<b>Emilio Moro (150cl)</b> Tinto Fino. Cosecha de 12 meses en barrica.	59,00 €
<b>Carmelo Rodero</b> Tempranillo, cabernet-Sauvignon 15 meses en barrica	34,00 €
<b>Bosque de Matasnos</b> Tempranillo, Merlot, Malbec	42,00 €
<b>Malleolus</b> Tinto fino	46,00 €
<b>Pago de Carraovejas</b> Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot. 12 meses en barrica.	49,50 €

## TINTOS

### **Conde SanCristóbal Reserva**

Tinto fino.

Cosecha de 18 meses en barroca

45,00 €

### **Psi (Pingus)**

Tempranillo.

52,00 €

### **1076**

Tempranillo, Albillo

Alma de Carraovejas

75,00 €

## ¡NOS VAMOS A ROA!

### D.O. RIBERA DEL DUERO

#### **López Cristóbal Roble**

19,50 €

#### **López Cristóbal Roble (150cl)**

Tinta del País, Merlot.

3 meses en barrica.

36,00 €

#### **López Cristóbal Crianza**

Tinta del País, Merlot.

12 meses en barrica.

27,50 €

#### **Parcela Uno**

Tinta del país.

13 meses en barrica

41,00 €

#### **Bagus**

Tinta del País.

14 meses en barrica y 18 meses botella.

43,90 €

## TINTOS

### D.O.Ca. RIOJA

<b>Finca Navalcaide</b> Tempranillo, garnacha, graciano	15,00 €
<b>Izadi Crianza (75cl)</b>	19,50 €
<b>Izadi Crianza (150cl)</b> Tempranillo. Crianza de 14 meses en barrica.	38,50 €
<b>Ramón Bilbao Crianza</b> Garnacha, Tempranillo. Crianza de 12 meses en barrica.	19,90 €
<b>Cerro Añón Crianza</b> Graciano, Mazuelo. Crianza de 12 a 14 meses en barrica.	21,00 €
<b>Sierra Cantabria Crianza</b> Tempranillo. Crianza de 14 meses en barrica.	23,00 €
<b>La Montesa Crianza</b> Garnacha, Tempranillo. Crianza de 12 meses en barrica.	23,90 €
<b>El Rayo</b> Tempranillo, Graciano, Mazuelo	23,50 €
<b>Marqués de Vargas Reserva</b> Tempranillo, Mazuelo, Garnacha. Crianza de 20 meses en barrica.	35,00 €
<b>Remelluri Reserva</b> Tempranillo, Mazuelo, Garnacha. Crianza de 16 meses en barrica.	38,90 €

## TINTOS

### D.O.Ca. RIOJA

**Marqués de Vargas Gran Reserva**

52,50 €

Tempranillo, Mazuelo, Garnacha.

Crianza de 20 meses en barrica.

**Macán Clásico**

55,00 €

Tempranillo.

Tempos Vega Sicilia

**Macán**

70,00 €

Tempranillo.

Tempos Vega Sicilia

**Marqués de Vargas Selección Privada**

69,00 €

Tempranillo, Mazuelo, Garnacha.

Crianza de 19 meses en barrica.

**Hacienda Pradolagar**

130,00 €

Tempranillo, Mazuelo.

Crianza de 23 meses en barrica.