

Precios con IVA incluido

## PARA PICAR

Croquetas de jamón ibérico .....	10€
Sobrasada granadina a la brasa con miel de flores, sobre migas de pan .....	12€
Selección de quesos artesanos andaluces con membrillo .....	14€
Endivias asadas con sardinas marinadas y vinagreta de hinojo .....	13€
Jamón Ibérico de bellota .....	30€



## CARNE A LA PARRILLA

Magret de pato asado con manzanas salteadas y vinagreta de Oporto .....	15€
Preso ibérica con chimichurri y "papas arrugás" .....	19€
Costillar de cerdo San Pascual en adobo con puré de patatas al tomillo .....	21€
Chuleta de vaca vieja con patatas fritas .....	7€/100grs.

## ENTRANTES

Ensalada de hojas, tallos  
y hortalizas de nuestras  
huertas  
7,50€

Puerros asados con romesco  
y papada San Pascual  
12€

Quisquilla de Motril y crema de  
zanahoria asada y curry rojo  
17€

Steak tartar de vaca con encurtidos  
y perfume de manzanilla  
14€

Revuelto de setas a la brasa,  
acabado en la mesa  
19€

Arroz de setas con foie gras  
24€

Nuestro remojón tradicional  
de bacalao y naranja  
15€

## PESCADO A LA PARRILLA

Bacalao asado con guiso de garbanzos y acelgas esparragadas .....	17€
Corvina de Motril con puré de boniato y bimi asado .....	19€
Pescado de la lonja asado con aceite de guindilla (mín. 2 pers.) .....	24€/pers.



Nuestro pan artesano de harina de trigo eco molturada  
a la piedra, masa madre y cerveza artesana eco .....

2,5€

## Postres

Cremoso de chocolate con pan y aceite de oliva virgen extra .....	6€
Bizcocho de albahaca con mango y jengibre .....	6€
Milhojas de crema de mascarpone y helado de pistacho .....	6€
Soplillo casero relleno de manzana asada y helado de ron y pasas .....	7€
Piononos con helado de canela .....	7€

Este establecimiento dispone de información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Consulte al personal del restaurante.

## VINOS BLANCOS

---

---

### D.O. RÍAS BAIXAS

			
Abadía de San Campio 2017.....	4€		19€
Mytilus 2018.....			21€
Pazo Señorans, Albariño .....			32€

### D.O. RUEDA

Basa blanco 2017 .....			19€
Marqués de Riscal .....			22€
El Perro Verde 2018 .....			22€

### D.O. CASTILLA

Sospechoso Blanco 2018.....	3,5€		15€
-----------------------------	------	--	-----

### D.O. PENEDES

Can Feixes Blanc Selecció 2017 .....			19€
--------------------------------------	--	--	-----

### D.O. RIOJA

Izadi Blanco fermentado en barrica 2017 .....			20€
--	--	--	-----

## VINOS ROSADOS

---

---

### D.O. RIOJA

Finca Nueva Rosado 2017 .....			15€
-------------------------------	--	--	-----

### D.O. NAVARRA

Castillo de Monjardín rosado de Lágrima 2018.....			14€
La Calandria Borboleta 2017 .....			14€

### D.O. PENEDES

Augustus Cabernet Sauvignon Rosat 2017 .....			22€
---	--	--	-----

## VINOS TINTOS

---

---

### D.O. RIBERA DEL DUERO

			
Vizcarra Senda del Oro 2016 .....	4€		20€
Cía. Sal Telmo Rodríguez Gazur 2017.....			20€
Hito 2016 .....			25€
Finca Villacreces Pruno 2016.....			25€
Venta Las Vacas 2017 .....			32€
Pago de Carraovejas 2016 .....			52€

### D.O. RIOJA

Finca Nueva tempranillo 2017.....	3,5€		16€
Izadi Crianza 2015 .....			19€
La Locomotora Crianza 2015.....			24€
Palacios Remondo La Vendimia 2017.....			20€
Lindes de Remelluri Viñedos de Labastida 2014.....			28€
Allende Tinto 2013 .....			37€
Predicador 2016 .....			47€

### D.O. TORO

Flor de Vetus 2016 .....			20€
--------------------------	--	--	-----

### D.O. RIBEIRA SACRA

La Lama 2014 .....			36€
--------------------	--	--	-----

### EXTREMADURA

Habla del silencio 2016 .....			30€
-------------------------------	--	--	-----

## — Espumosos —

### CAVA

			
Copa de cava .....	3,5€		—
Freixenet Elyssia Reserva .....			21€

### CHAMPAGNE

Moët & Chandon .....			58€
----------------------	--	--	-----

## AGUAS, REFRESCOS Y CERVEZAS

Agua mineral o Gas Cabreiroá 0,5L .....	2,50€
Agua mineral Cabreiroá 1L .....	3,50€
Coca Cola - Zero o Kas Naranja o Limón	
Tónica Schweppes o Bitter Kas .....	2,50€
Zumo de tomate .....	2€
Heineken .....	2,50€
Alhambra Reserva 1925 .....	3€
Alhambra Reserva Roja .....	3,50€
Las numeradas: Amontillado, Palo Cortado o Pedro Ximénez .....	12€
Heineken 0,0% .....	2,50€

## DESTILADOS Y COMBINADOS

### RON

Ron Brugal Extra Viejo .....	4,50€
Ron Bacardí Superior .....	3,50€
Ron Zacapa 23 años .....	12€
Ron Miel Puerta de Indias .....	3€

### GINEBRA

Beefeater, London Dry .....	4€
Bombay Saphyre, London Dry .....	6€
Bulldog, London Dry .....	6€
Nordés .....	7€
Hendrick's .....	8€

### BRANDY

Lustau Brandy Solera Reserva .....	5€
------------------------------------	----

### COGNAC

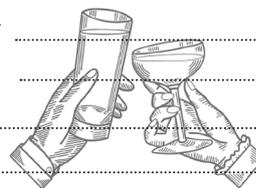
Hennessy V.S.O.P. ....	7,50€
Remy Martin V.S.O.P. ....	9€

## APERITIVOS Y VERMUTS

Vermut Lustau blanco o rojo .....	4,50€
Aperol .....	6€
Manzanilla La Guita .....	3€
Fino La Ina .....	3€
Lustao oloroso pata de gallina	
J.García Jarana .....	7,50€

## COCKTAILS

Bloody Mary .....	7,50€
Dry Martini .....	7,50€
Margarita .....	6,50€
Mojito .....	6,50€
Sangría .....	10€



### WHISKY

Johny Walker Red Label .....	4€
Johny Walker Black Label .....	7,50€
The Macallan 12 years old .....	16€
Glenfiddich 12 years .....	7,50€
Bailey's .....	4€

### VODKA

Eristoff .....	3,50€
Grey Goose .....	11€
Extra Refresco Combinado .....	2€

## LICORES Y OTROS

Tequila José Cuervo	
blanco clásico .....	4,50€
Limoncello Villa Massa .....	4€
Orujo de hierbas Ruavieja .....	3,50€
Patxarán Baines Oro .....	6€