

Ibericos

<i>-Combinado de la Casa</i>	<i>1/2Ración</i>	<i>Ración</i>
<i>-(Jamón bellota, Lomo Jabugo y queso)</i>		19,50
<i>-Jamón Ibérico de bellota</i>	11,00	19,50
<i>-Paletilla de Jabugo</i>	8,00	15,00
<i>-Lomo Ibérico de Jabugo</i>	9,00	16,00
<i>-Cecina de León (flores)</i>	6,50	12,00
<i>-Salchichón Joselito</i>	5,00	9,00
<i>-Cabeza de jabalí Ibérica (flores)</i>	6,00	9,00
<i>-Lacón con aceite y pimienta</i>	5,00	8,00
<i>-Combinados de quesos</i>	7,00	13,00
<i>-Papada Ibérica de bellota</i>	4,50	8,00

Ahumados

<i>-Salmón superior noruego</i>	8,00	13,00
<i>-Anchoas de Santoña en salazón</i>	7,50	12,00
<i>-Sardinas ahumadas (lomos)</i>	5,00	9,00
<i>-Mojama de atún almadraba (unidad)</i>		2,50

Conservas

<i>-Berberecho de ria gallega</i>	20/25	19,00
<i>-Navajas de ria gallega</i>	6/8	10,00
<i>-Mejillón (Ramón Franco/Escuris)4/6 ud</i>		12,00
<i>-Mejillón Magnun Escuris "20 uds"</i>		19,00

* Guisos *

	<i>½ ración</i>	<i>ración</i>
<i>-Flores de alcachofas confitadas</i>	6,00	12,00
<i>-Taza de consome de cocido</i>		3,00
<i>-Judiones de Granja</i>		8,00
<i>-Callos a la madrileña</i>		10,00
<i>-Carrillada ibérica reducción P.X.</i>		14,00
<i>-Croquetas caseras paletilla ibérica</i>		7,00
<i>-Albóndigas a la jardinera</i>		10,00
<i>-Ensaladilla rusa</i>		8,00

* Ensaladas *

<i>-Tronco de bonito con tomate extra</i>	12,00
<i>-Tronco de bonito pimientos asados leña</i>	12,00
<i>-Verdel frito (pimiento, cebolla, aceitunas)</i>	10,00
<i>-Pimientos asados (ventresca de costera)</i>	14,00
<i>-Tomate extra (ventresca de costera)</i>	14,00
<i>-Ensalada pimientos asados con leña</i>	7,00
<i>-Ensalada de tomate (rosa)</i>	7,00

*Pescados

	<i>1/2 Ración</i>	<i>Ración</i>
-Gambas a la plancha ¼ Kg		18,00
-Gambas a la plancha ½ Kg		34,00
-Zamburiñas plancha		15,00
-Merluza de pincho romana (taquitos)		16,00
-Rodaballo plancha		17,00
-Lomo de rape a la bilbaína		20,00
-Pescado fresco temporada (precio según mercado)		
-Chipirones a la plancha		15,00
-Calamares de potera a la romana		15,00
-Sepia a la plancha con Ali-oli		15,00
-Pulpo a la Gallega con cachelos	10,00	19,00

Carnes

-Entrecot de vaca premium (madurado)		18,00
-Chuletón de vaca madurado superior(550 gr.)		27,00
-Chuletón de vaca madurado superior(650 gr.)		33,00
-Chuletitas de lechal		15,00
-Mollejas de cordero (nacional)		18,00
-Solomillo de vaca (premium)		18,00
-Pluma de cerdo ibérico		15,00
-Carrilladas a la reducción de P X		15,00

Pan y servicio 1,00

** Nuestra bodega **

-D.O. Ribera

<i>- Viña Sastre "Roble"</i>	<i>16.00</i>
<i>- Finca Resalso</i>	<i>16.00</i>
<i>- La Planta</i>	<i>15.00</i>
<i>- Pesquera</i>	<i>21.00</i>
<i>- Dehesa de los canónigos</i>	<i>22.00</i>
<i>- Matarromera</i>	<i>23.00</i>
<i>- Emilio Moro</i>	<i>23.50</i>
<i>- Cepa 21</i>	<i>23.00</i>
<i>- Condado de Haza</i>	<i>18.00</i>

-D.O. Rioja

<i>- Azpilicueta "Crianza"</i>	<i>16.00</i>
<i>- Ramón Bilbao</i>	<i>16.00</i>
<i>- Marques Riscal "Reserva"</i>	<i>19.00</i>
<i>- Muga "Crianza"</i>	<i>21.00</i>
<i>- Viña Ardanza "Reserva"</i>	<i>24.00</i>

-D.O. Madrid

<i>-Tagonius</i>	<i>18.00</i>
------------------	--------------

-D.O. Extremadura

- Habla del Silencio 16.00

-D.O. Somontano

- Enate "Crianza" 15.00

-D.O. Rueda

- Carrasviñas 14.00

- José Pariente 15.00

- Yllera 5.5 (Frizzante) 14.00

-D.O. Albariño

- Mar de Frades 19.00

- Martín Códax 15.00

-D.O. Cava

- Juve y Camps "Rva" 23.00

-D.O. Champagne

- Mumm "Cordon Rouge" 39.00

- Moët & Chandon 45.00

****Postres****

<i>-Tarta de queso la Viña</i>	4,50
<i>-Ponche segoviano</i>	4,50
<i>-Brownie con helado de vainilla</i>	4,50
<i>-Arroz con leche (azúcar quemado o canela)</i>	4,50
<i>-Vaso crema dulce de leche</i>	4,50
<i>-Flan casero (huevo o naranja)</i>	4,00
<i>-Queso cabra cremoso con membrillo</i>	6,00

****Helados****

<i>-Turrón</i>	4,50
<i>-After eight</i>	4,50
<i>-Ferrero Rocher</i>	4,50
<i>-Vainilla</i>	4,50
<i>-Dulce de leche</i>	4,50
<i>-Tramontana</i>	4,50
<i>-Chocolate</i>	4,50