



MENÚ DEL DÍA 16€

ENGANTOS PARA GOMPARTIR



ENSALADA TEMPLADA DE LANGOSTINOS

(Con boletus salteados al ajillo)    

18€

ENSALADA PRIMIGENIA

(Anchoas y queso burrata con pesto)     

12€

ENSALADILLA RUSA

(Acompañada de picos y regañás crujientes)     

9€

16€

PERDIGACHO

(Canapé clásico de tomate y anchoas enlazadas por la cola)  

3,5€

TOSTA DE SARDINA SOBRE PAN BRIOCHE

(Pan dulce, sardina ahumada y un toque de tomate rallado)    

4€

FLOR DE ALCACHOFA CON SALSА ROMESCO Y JAMÓN

(A la plancha y coronada con una persillade)   

5.50€

CROQUETAS DE COCIDO

(Las que hace mi madre)   

8€
6 UND

14€
12 UND

CROQUETAS DE TORREZNO

(Con un empanado de corteza de cerdo)    

10€
4 UND
(3€/UND)

TORREZNO DE SIGÜENZA

(Son como los de Soria, pero de aquí, de Guadalajara) 

8€

14€

OREJA A LA PLANCHA CON ALICANTINA

(Con un toque de persillade y salsa brava para disfrutar) 

9€

16€

PATATAS BRAVAS, CON ALIOLI, CON BRAVIOLI O MIXTAS

(O como quieras, ¡tú eliges la salsa!)    

8€

12€

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBERICO

(Los de siempre, aquí solo hay una medida)  

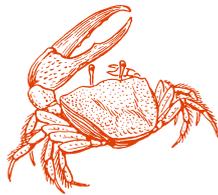
15€

PAN Y APERITIVO 1,5€



MENÚ DEL DÍA 16€

SABOR A MAR



½ RACIÓN RACIÓN

ZAMBURIÑAS CON MAYONESA DE KIMCHI Y LIMA

(Vieira del Pacifico)



18€

OSTRA ESPECIAL DE CLAIRE

(Ostra francesa que tanto ha gustado)



4,20€

OSTRA A LA BRASA CON SALMOREJO Y HUEVAS DE LUMPO

(La ostra que ya conoces con un toque aún más refrescante)



4,70€

GAMBA ROJA MEDITERRÁNEA

(A la plancha o cocida)



24€

TORTILLA VAGA CON BACALAO

(Con unos puntitos de salsa brava y vinagreta de piparras)



18€

PULPO COSTRADO SOBRE PATATAS REVOLCONAS

(Medio pulpo la ración, dos tentáculos la media)



16€

26€

COQUINAS

(Con el toque perfecto de ajillo)



16€

CHANQUETES CON HUEVO

(Pez plata con dos huevos fritos)



16€

SABOR A MONTAÑA



PAN Y APERITIVO 1,5€

CARNE DE TERNERA DE LA SIERRA DE GUADALAJARA

(Al corte con guarnición)



54€ /Kg

HAMBURGUESA VACA RUBIA

(Al punto que nos pidas)



15€

MAGRET DE PATO CON SALSAS CUMBERLAND

(Una salsa afrutada y deliciosa)



22€



MENÚ DEL DÍA 16€

DULGE FINAL



½ RACIÓN RACIÓN

TAPÓN DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

(Este nunca falla, ¿verdad?)



6€

TARTA DE QUESO

(El que nunca sobra)



4,50€

6€

FRESAS ESTOFADAS CON COCA COLA

(Versión casera de un helado de la infancia)



6€

TARTA DE LIMA Y LIMÓN

(Dulce y refrescante)



4,50€

6€

TARTAR DE PIÑA CON SORBETE DE LIMÓN

(Con un toque de espuma de coco y tequila)

6€

TARTA DE PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO

(Para los más exigentes)



4,50€

6€

¡NO TE OLVIDES DE PREGUNTAR POR NUESTROS POSTRES FUERA DE CARTA!

RITUAL EN TAZA



AMERICANO, CON LECHE, SOLO, CORTADO, ETC.

1,70€

CAFÉ BOMBÓN

2,70€

CARAJILLO

2,20€

CAFÉ IRLANDÉS

3,70€

INFUSIONES

1,70€

Menta poleo, manzanilla, té verde, negro y rojo

INFUSIONES ROOIBOS

2,20€

Albahaca, jengibre, naranja



MENÚ DEL DÍA 16€

NOTAS REFRESCANTES



AGUA PEQUEÑA	1,50€
AGUA GRANDE	2,70€
AGUA CON GAS	2,80€
REFRESCOS	2,80€
AQUARIUS-NESTEA	2,90€
BATIDOS-ZUMOS	2,20€
TINTO DE VERANO-CALIMOCHO	3,50€
CAÑA	1,70€
DOBLE	3,20€
TERCIO	3,20€
JARRA	4,70€
CERVEZAS ESPECIALES	3,50€

VERMUT



MARTINI ROJO O BLANCO	3€
IZAGUIRRE ROJO O BLANCO	3,50€
PETRONI ROJO O BLANCO	3,60€
LA DOLORES	3,50€
CASCORRO DE BARRIL	3,20€



MENÚ DEL DÍA 16€

ROJO INTENSO



VALLARÍN

(Ribera del Duero)

COPA

2,50€

BOTELLA

12€

CRUZ DE ALBA

(Ribera del Duero)

3,10€

22€

SEÑORÍO DE NAVA

(Ribera del Duero)

2,80€

20€

VERÓNICA SALGADO

(Ribera del Duero)

3€

18€

VIÑA POMAL

(Rioja)

3,10€

22€

RAMÓN BILBAO CRIANZA

(Rioja)

3,10€

24€

RAMÓN BILBAO RESERVA

(Rioja)

4€

28€

BLANCO SUAVE



CANTARRANAS

(Rueda)

2,50€

14€

REAL ARBÁS ALVARÍN

(Semidulce)

2,50€

12€

OVEJA BLANCA

(Moscatel seco)

2,80€

14€

MAR DE FRADES

(Albariño)

28€

ALBA MARTÍN

(Albariño)

3,50€

26€



MENÚ DEL DÍA 16€

ROSADO Y BURBUJEANTE



BLANC DE BLANCS CODORNIU

20€

LAMBRUSCO

14€

CLARETE DE LUNA
(Rosado)

2,50€

20€

SABOR DE NOGHE



CHUPITO

2€

CHUPITO PREMIUM

3€

COPA NORMAL

3,5€

COPA PREMIUM-ON THE ROCKS

7€

COMBINADO

7€

COMBINADO PREMIUM

9€

COMBINADO EN TUBO

6,50€

LICOR EN TUBO

4€

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor, disponemos de información detallada sobre la presencia de los 14 alérgenos de declaración obligatoria (gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, moluscos y altramuces) en todos nuestros platos.

Si tiene alguna duda o necesita información adicional, no dude en consultar a nuestro personal. Su seguridad y bienestar son nuestra prioridad.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES