

# Vinos

## Ribera del Duero

Tamaral Roble 6 meses	16,00
Monteabellón Roble 5 meses	17,00
Finca Resalso Barrica	18,00
Monteabellón Crianza 14 meses Barrica	24,00
Protos Crianza	23,00
Emilio Moro Crianza	27,00
Pago de Capellanes crianza	34,00
Pago de los Capellanes roble	25,00
Mataromera	35,00
Pago de Carraovejas	45,00

## Rioja

Lopez de Haro Crianza Athus Crianza Glorioso	16,00
Crianza Sierra Cantabria Crianza Marqués de	17,00
Riscal Reserva San Vicente Autor Muga	16,00

## Other designations

Flor de Clotás I.G.P. Castelló	21,00
Venta del puerto N°12 D.O. Valencia	25,00
Secret del Priorat	44,00
Adriano bobal-merlot D.O. Utiel Requena	26,00
Juan Gil Crianza D.O. Jumilla	16,00

## White

Cuatro rayas D.O. Rueda Verdejo Monteabellón	16,00
D.O. Rueda Verdejo Viñas del Vero D.O.	24,00
Somontano Gewurztraminer Marqués de Riscal	18,00
D.O. Rueda Verdejo Viña Esmeralda D.O.P.	18,00
Cataluña Flor de Taronger I.G.P. Castelló La Poda	16,00
D.O. Rías Baixas Martín Códax D.O. Rías Baixas	17,00
Pazo das Bruixas D.O. Rias Baixas Son 2 Días D.O.	18,00
Alicante Godello La Poda	17,00

## Pink

Delie D.O. Rioja	16,00
------------------	-------

## Cava

Pago de Tharsys	22,00
Agustí Torelló	23,00
Laurent-Perrier Champagne	22,00

17,00

17,00

22,00

48,00















Pregunten por nuestros vinos en copa	3,30
Cervezas especiales	3,00
Cervezas nacionales	2,70
Refrescos	2,70
Agua Solan de Cabras 750cl	3,00
Café	1,70
Carajillo	2,75
Infusión	2,00










Pregunte por nuestras sugerencias

643 801 154






Entrantes calientes

Alcachofas confitadas a 60° en tempura con mayonesa y cecina de Black Angus	 	20,00
Alcachofas confitadas a 60° a la plancha con panceta ibérica 100% bellota Maldonado y huevo	 	16,00
Mejillones del Mediterráneo al vapor con Salsa Mery y vino blanco		12,00
Patatas bravas	 	8,00
Flor de sepia sucia de lonja con nuestra suave salsa tártara		16,50
Sepia del puerto con foie, ajitos tiernos y mistela		17,00
Sepia plancha del Mediterráneo		12,50
Pulpo de roca a la plancha con ajoaceite de tinta de calamar gratinado		18,00
Fritura de pescado de lonja		24,00
Pan	 	2,00
Pan tostado con tomate y ajoaceite	 	4,90
Pan de celiaco		2,50

Entrantes fríos

Foie Micuit elaborado en Coppelia con sus tostaditas y coulis de frutos rojos		22,00
Ensalada del Chef con tomate de temporada, ventresca de la Ría de Santoña, aguacate, aceituna negra de Aragón y pepperoneini		17,00
Endivias rojas con queso burrata, tomate cherry, aguacate, frutos secos, crema de cabrales y mayonesa de albahaca	 	19,00
Tartar de salmón en curación propia, mango, tomate, ajitos tiernos y aceite de sésamo		17,00
Steak Tartar, receta tradicional	 	22,00

Vegetariano/Vegano

Alcachofasconfitadasa 60°alaplancha en flor con copos de crujiente de cebolla		12,00
Ensalada de legumbres maceradas en soja y tomate de temporada Wok de verduras de temporada con salsa de soja liquida y sésamo	 	12,00
	 	12,50






Fusión

Wok de vaca vieja al estilo japo	 	20,00
Pan bao con sepia de nuestra lonja con salsa tártara y chili suave		18,00
Sashimi de salmón noruego sobre pan soplado de algas marinas, tomate macerado en soja y mayonesa japonesa (4 unidades)	  	16,00

Pescados

Salmón frescocon crema de cava	  	17,00
Lomitos de rodaballo a la espalda	 	18,00
Lubina del Mediterráneo a la plancha	 	18,00

Carnes

Chuletón de vaca vieja madurado. (A partir de los 900gr.) Solomillo de vaca vieja		6,60€ / 100gr.
con base de Maldonado 100% bellota y lascas de foie grass Entrecotte de vaca		23,50
madurada Pluma Batalle con foie grass rallado		22,50
	 	19,00

Carnes por encargo

Cochinillo lechalD.O.Segovia	P.S.M
Ternasco I.G.P. alto Aragón	.
	P.S.M
	.

Pregunten por Mariscos, Moluscos y Pescados Salvajes de Nuestra Lonja Según Mercado y Temporada

Puede ser: A la plancha / A la sal / Al horno con patatas panaderas y espalda

Arroces (mínimo 2 personas) (1 arrozpor mesa)

Fideuá demarisco	   	17,00
Fideuá negra con tinta de sepia	   	15,00
Arroz negro con calamar	  	15,00
Arroz de marisco	  	20,00
Arroz del senyoret	  	18,00
Arroz con Bogavante	  	24,00

Arroces por encargo

Paella Valenciana con pato (mínimo 4 pers.)	16,00
---	-------

Postres caseros y helados artesanos

Brazo de gitano	5,30	Tarta de zanahoria	5,30
Flan de café	3,90	Tarta de Galleta y Moka	5,30
Flan de Huevo	3,90	Calabaza Asada	4,90
Puding de Frutos Secos	4, 90	Piña del Monte	5,30
Tiramisu	5,30	Helado Turrón	5,30
Tarta de Queso	5,30	Helado de Chocolate y pan	5,30
Tarta de Manzana y Mascarpone	5,30	Helado de Limon y Maracuya	5,30
Tarta de Chocolate	5,30		

Pregunte por los alérgenos de los postres

Este establecimiento posee carta de alérgenos  
Reservas 643 801 154

