



 *Para Comenzar* 

- Carpaccio de tomate rosa de la huerta, con bacalao ahumado (12€)
- Salmorejo con helado de requesón gallego y jamón ibérico (12€)
- Hummus de calabaza con sésamo negro y crudités (10€)
- Alcachofas en flor con jamón ibérico crujiente sobre cama de bechamel (14€)
- Ensaladilla de gambón, con sus picos (12€)
- Patatas Bloody Mary, bravísimas (10€)
- Cucurucho de chopitos con alioli de membrillo (16€)
- Mejillones al vapor, a la mostaza, al vino o al dry Martini (18€)
- Surtido de croquetas de chorizo picante, jamón ibérico, y queso con albahaca y tomate (12€)
- Surtido Thai (gyozas y pan bao de pato con arroz thai) (10€) o (15€)
- Pan Bao con pato confitado, salsa hoisin, manzana y lima (14€)

 *Platos del 2020*

- Fish and chips de merluza (14€)
- Ceviche de corvina estilo tradicional (17€)
- Tataki de panceta ibérica con remolacha encurtida y huevo a baja temperatura (16€)
- Costillas ibéricas en salsa Jack Daniel's (16€)
- Buffalo wings (10 alitas de pollo picantes) (14€)
- Risotto de verduras (14€)

 *Green* 

- Ensalada de burrata, pesto rojo y verde, tomates asados y cebollitas crujientes (15€)
- Ensalada de pollo panko, crema de panceta ahumada, pasas, nueces y mostaza dulce (14€)
- Ensalada de quinoa, tomate confitado, salmón ahumado y mojo de aguacate (14€)

 *O Sole Mio* 

- Risotto de boletus y trufa (14€)
- Capelli de calabaza al azafrán con crema de carabineros, chipirones y langostinos (14€)
- Lasagna suave de rabo de toro (14€)
- Tagliatelle verde con tomate, scamorza y albahaca (14€)

**Notas:**

IVA incluido.

**Precios en terraza:** Todos los platos de comida incrementan 1€ y los postres 0,50€. Cervezas, vinos y refrescos incrementan 0,25€. Las botellas de vino incrementan 1€. Las copas o combinados de alcohol aumentan 0,50€.

**Precios con actuaciones:** En zonas con visibilidad directa al escenario se cobrará un suplemento de 2 euros por comensal

 *Del Mar* 

- Bacalao confitado con crema de carabineros (19€)
- Chipirones sobre cama de cebolla dulce y mojo de aguacate (17€)
- Pata de pulpo braseada con parmentier de patata, ajo crujiente y mojo rojo (21€)
- Tartar de atún rojo con alga wakame y flor de wasabi (21€)

 *Carnaza* 

- Entrecot de vaca madurada (500g), con pimientos de padrón y patatas fritas (25€)
- Solomillo con crema de boletus y foie a la plancha (21€)
- Steak tartar de vaca madurada al estilo tradicional (18€)
- Pluma ibérica a la brasa con batata asada y salsa barbacoa (18€)

 *El pan Nuestro...* 

- Hamburguesa By The Way. Carne de vaca extra madurada, canónigos, queso cheddar, bacon crujiente y cebolla caramelizada (15€)
- Hamburguesa Cabrales. Carne de vaca extra madurada, queso cabrales, canónigos, crema de mostaza y miel, cebolla caramelizada y tomate confitado (15€)
- Focaccia de jamón ibérico, pesto y tomate a la miel (10€)
- Focaccia de pimientos asados, calabaza y tomate seco (10€)

 *A Nadie le amarga... 6€* 

- Coulant de chocolate con helado artesano
- Meloso de chocolate con helado artesano
- Tarta de queso con moras y frambuesas
- Tarta de zanahoria con lima
- Surtido de postres 4 personas (14€)

**Notas:**

IVA incluido.

**Precios en terraza:** Todos los platos de comida incrementan 1€ y los postres 0,50€. Cervezas, vinos y refrescos incrementan 0,25€. Las botellas de vino incrementan 1€. Las copas o combinados de alcohol aumentan 0,50€.

**Precios con actuaciones:** En zonas con visibilidad directa al escenario se cobrará un suplemento de 2 euros por comensal



CERVEZAS	TIPO Y ORIGEN	½ PINTA O 1/3	PINTA
<b>BARRIL</b>			
Maes Barril	Lager Bélgica 5%	2.85€	5.00€
Paulaner Weissbier Barril	Trigo Alemania 5%	3.65€	6.00€
El Águila sin filtrar Barril	Lager Madrid 4.8%	3.15€	5.25€
Lagunitas Barril	Indian Pale Ale USA 6.2%	4.15€	6.25€
Amstel Radler Barril	Lager con limón natural 2%	2.85€	5.00€
<b>BOTELLA</b>			
Hop House by Guinness 33 cl	Lager Irlanda 5%	4.75€	
Affligem Blond 33 cl	Abadía Bélgica 6.0%	4.75€	
Affligem Tripel 33 cl	Abadía Bélgica 9.0%	5.00€	
Heineken 33 cl	Lager Holanda 5%	3.50€	
Judas 33 cl	Bitter 8.5%	5.25€	
Guinness Draught Surger 52 cl	Stout Irlanda 4.1%		6.50€
Desperados 33 cl	Aromatizada con tequila 5.9%	4.15€	
Sol 33 cl	Lager México 4.5%	4.00€	
Dos XX 35.5 cl	Lager tipo Pilsen México 4.2%	4.25€	
Pilsner Urquell 33 cl	Lager tipo Pilsen Rep. Checa 4.4%	4.15€	
Primator Exclusiv 16 _ 50 cl	Lager Doppelbock 7.5%	5.50€	
Blue Moon 33 cl	Belgian White (trigo sin filtrar) USA 5.4%	4.75€	
<b>BOTELLA ARTESANAS</b>			
La Cibeles 33 cl	Pale Ale Madrid 4.5%	4.00€	
La Sagra Roja 33 cl	Red Ale Toledo 6.1%	4.50€	
<b>BOTELLA "SIN"</b>			
Heineken 0.0 33cl	Lager Holanda 0.0%	3.25€	
Amstel Oro 0.0 tostada 33 cl	Lager Holanda 0.0%	3.25€	
<b>BOTELLA SIN GLUTEN</b>			
Cruzcampo sin gluten 33cl	Lager tipo Pilsen 5.6%	4.00€	
<b>OTROS</b>			
Ladrón de manzanas 33 cl	Cider 4.5%	3.00€	
Appletiser 20 cl	Zumo de manzana 0% alcohol	2.75€	

**Notas:**

IVA incluido.

**Precios en terraza:** Todos los platos de comida incrementan 1€ y los postres 0,50€. Cervezas, vinos y refrescos incrementan 0,25€. Las botellas de vino incrementan 1€. Las copas o combinados de alcohol aumentan 0,50€.

**Precios con actuaciones:** En zonas con visibilidad directa al escenario se cobrará un suplemento de 2 euros por comensal



Vinos Tintos	Botella	Copa
♥ Iselen Cosechero - Rioja (Tempranillo)	13.00	2.50
♥ La Poda Joven - Ribera del Duero (Tempranillo)	18.00	3.25
♥ 3404 Pirineos Joven - Somontano (Cabernet, garnacha y moristel)	16.00	
♥ Pecado original Roble 6 meses - Madrid (Garnacha y negral)	16.00	
♥ Balbás Roble 5 meses - Ribera del Duero (Tempranillo)	20.00	
♥ 992 Río Negro Roble - Cogolludo, Guadalajara (Tempranillo y syrah)	20.00	
♥ Finca La María Crianza 12 meses barrica y 6 en botella - Ribera del Duero (Tinta del país)	21.00	3.75
♥ XIII Lunas Crianza - Rioja (Tempranillo y Garnacha)	19.00	3.50
♥ Casa Primicia Crianza - Rioja (Tempranillo)	20.00	3.50
♥ Cosme Palacio Crianza - Rioja (Tempranillo)	23.00	
♥ Balbás Magnum 1.5L Crianza - Ribera del Duero (Tempranillo)	44.00	
♥ Abadía Retuerta Selección Especial 2015 Crianza - Castilla y León (Tempranillo, Sirah y Cabernet Sauvignon)	29.00	
<b>Vinos Blancos y Rosados</b>		
♥ Martín Codax Rias Baixas (Albariño)	21.00	3.75
♥ Martín Codax Magnum 1.5L Rias Baixas (Albariño)	40.00	
♥ ElebeUno (Cuatro Rayas) Rueda (Verdejo)	17.00	3.00
♥ Camino del Puerto Rueda (Verdejo)	19.00	
♥ Artazuri (Rosado) Navarra (Garnacha)	20.00	3.50

#### **Notas:**

IVA incluido.

**Precios en terraza:** Todos los platos de comida incrementan 1€ y los postres 0,50€. Cervezas, vinos y refrescos incrementan 0,25€. Las botellas de vino incrementan 1€. Las copas o combinados de alcohol aumentan 0,50€.

**Precios con actuaciones:** En zonas con visibilidad directa al escenario se cobrará un suplemento de 2 euros por comensal