



## *Para Comenzar*

- Carpaccio de tomate rosa de la huerta, con bacalao ahumado (13€)
- Hummus de calabaza con sésamo negro y crudités (11€)
- Alcachofas en flor con jamón ibérico crujiente sobre cama de bechamel (16€)
- Ensaladilla de gambón, con sus picos (12€)
- Patatas Bloody Mary, bravísimas (10€)
- Cucurucho de chopitos con alioli de membrillo (18€)
- Fish and chips de merluza (16€)
- Buffalo wings (10 alitas de pollo picantes) (14€)
- Mejillones al vapor, a la mostaza, al vino o al dry Martini (18€)
- Surtido de croquetas de chorizo picante, jamón ibérico, y puerro confitado, zanahoria y dátiles (13€)
- Surtido Thai (gyozas de ternera/boletus y verdura y pan bao de pato con arroz thai) (12€) o (16€)
- Pan Bao con pato confitado, salsa hoisin, manzana y lima (16€)
- Nachomoles (totopos con guacamole, queso fundido y pico de gallo (16€)

## *Green*

- Ensalada de burrata, pesto rojo y verde, tomates asados y cebollitas crujientes (16€)
- Ensalada de pollo panko, pasas, nueces y crema de mostaza dulce (15€)
- Ensalada de quinoa, tomate confitado, salmón ahumado y mojo de aguacate (16€)

## *o Sole Mio*

- Risotto de boletus y trufa (16€)
- Risotto de verduras (16€)
- Capelli de calabaza al azafrán con crema de carabineros, chipirones y langostinos (16€)
- Lasagna suave de rabo de toro (17€)
- Tagliatelle verde con tomate, scamorza y albahaca (15€)

### **Notas:**

IVA incluido. En terraza y en interior los precios son los mismos.

**Precios con actuaciones:** En zonas con visibilidad directa al escenario se cobrará un suplemento de 3 euros por comensal

 *Del Mar* 

- Bacalao confitado con crema de carabineros (20€)
- Chipirones sobre cama de cebolla dulce y mojo de aguacate (17€)
- Pata de pulpo braseada con parmentier de patata, ajo crujiente y mojo rojo (22€)
- Tartar de atún rojo (Balfegó) con alga wakame y flor de wasabi (23€)
- Ceviche de corvina estilo tradicional (17€)

 *Carnaza* 

- Entrecot de vaca madurada (500g), con pimientos de padrón y patatas fritas (28€)
- Solomillo con crema de boletus y foie a la plancha con patatas fritas (22€)
- Steak tartar de vaca madurada al estilo tradicional (18€)
- Pluma ibérica a la brasa con batata asada y salsa barbacoa (18€)
- Tataki de panceta ibérica con remolacha encurtida y huevo a baja temperatura (17€)
- Costillas ibéricas en salsa Jack Daniel's (17€)

 *El pan Nuestro...* 

- Hamburguesa By The Way. Carne de vaca extra madurada, canónigos, queso cheddar, bacon crujiente y cebolla caramelizada (16€)
- Hamburguesa Cabrales. Carne de vaca extra madurada, queso cabrales, canónigos, crema de mostaza y miel, cebolla caramelizada y tomate confitado (16€)
- Focaccia de jamón ibérico, pesto y tomate a la miel (11€)
- Focaccia de pimientos asados, calabaza y tomate seco (11€)

 *A Nadie le amarga... Ge.* 

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

**Notas:**

IVA incluido. En terraza y en interior los precios son los mismos.

**Precios con actuaciones:** En zonas con visibilidad directa al escenario se cobrará un suplemento de 3 euros por comensal



| CERVEZAS                      | TIPO Y ORIGEN                              | ½ PINTA O 1/3 | PINTA |
|-------------------------------|--|---------------|-------|
| <b>BARRIL</b>                 |  |               |       |
| Maes Barril                   | Lager Bélgica 5%                           | 3.10€         | 5.10€ |
| Paulaner Weissbier Barril     | Trigo Alemania 5%                          | 4.10€         | 6.10€ |
| El Águila sin filtrar Barril  | Lager Madrid 4.8%                          | 3.50€         | 5.50€ |
| Lagunitas Barril              | Indian Pale Ale USA 6.2%                   | 4.40€         | 7.00€ |
| Amstel Radler Barril          | Lager con limón natural 2%                 | 3.10€         | 5.10€ |
| <b>BOTELLA</b>                |  |               |       |
| Hop House by Guinness 33 cl   | Lager Irlanda 5%                           | 4.90€         |       |
| Affligem Dubbel 33 cl         | Abadía Bélgica 6.0%                        | 5.00€         |       |
| Affligem Tripel 33 cl         | Abadía Bélgica 9.0%                        | 5.15€         |       |
| Heineken 33 cl                | Lager Holanda 5%                           | 3.60€         |       |
| Judas 33 cl                   | Bitter 8.5%                                | 5.75€         |       |
| Guinness Draught Surger 52 cl | Stout Irlanda 4.1%                         |               | 7.00€ |
| Desperados 33 cl              | Aromatizada con tequila 5.9%               | 4.75€         |       |
| Sol 33 cl                     | Lager México 4.5%                          | 4.00€         |       |
| Dos XX 35.5 cl                | Lager tipo Pilsen México 4.2%              | 4.50€         |       |
| Pilsner Urquell 33 cl         | Lager tipo Pilsen Rep. Checa 4.4%          | 4.25€         |       |
| Blue Moon 33 cl               | Belgian White (trigo sin filtrar) USA 5.4% | 4.75€         |       |
| El Águila 33cl                | Lager Madrid                               | 3.50€         |       |
| <b>BOTELLA ARTESANAS</b>      |  |               |       |
| La Cibeles 33 cl              | Pale Ale Madrid 4.5%                       | 4.25€         |       |
| La Sagra Roja 33 cl           | Red Ale Toledo 6.1%                        | 4.50€         |       |
| Bailandera 33cl               | Pale Ale Bustarviejo 6%                    | 4.50€         |       |
| <b>BOTELLA "SIN"</b>          |  |               |       |
| Heineken 0.0 33cl             | Lager Holanda 0.0%                         | 3.50€         |       |
| Amstel Oro 0.0 tostada 33 cl  | Lager Holanda 0.0%                         | 3.50€         |       |
| <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%                                 | 3.50€         |       |
| Appletiser 20 cl              | Zumo de manzana 0% alcohol                 | 3.00€         |       |

**Notas:**

IVA incluido. En terraza y en interior los precios son los mismos.

**Precios con actuaciones:** En zonas con visibilidad directa al escenario se cobrará un suplemento de 3 euros por comensal



| Vinos Tintos   | Botella | Copa  |
|--|---------|-------|
| <b>Rioja</b>   |         |       |
| ♥ Iselen - <b>Cosechero</b> – Tempranillo (sin D.O)                                      | 16.00   | 3.00  |
| ♥ Casa Primicia - <b>Crianza</b> - Tempranillo   | 22.00   | 4.00  |
| ♥ Azpilicueta - <b>Crianza</b> - Tempranillo   | 21.00   | 4.00  |
| ♥ Cosme Palacio - <b>Crianza</b> - Tempranillo   | 25.00   |       |
| ♥ Carravalseca - <b>Crianza</b> – 14 meses barrica - Tempranillo - <b>Ecológico</b>      |         | 25.00 |
| <b>Ribera del Duero</b>  |         |       |
| ♥ Marqués de Velilla - <b>Joven</b> - Tinta del país                                     | 20.00   | 3.75  |
| ♥ Balbás - <b>Roble</b> 5 meses – Tempranillo  | 22.00   |       |
| ♥ Finca La María - <b>Crianza</b> 12 m. barrica y 6 botella – Tinta del país             | 23.00   |       |
| <b>Castilla y León</b>   |         |       |
| ♥ + Bella - <b>Crianza</b> 18 meses - Tempranillo y graciano                             | 24.00   |       |
| ♥ Abadía Retuerta SE <b>Crianza</b> - 13 meses - Tempranillo, Sirah y Cabernet Sauvignon | 34.00   |       |
| <b>Pago (Zona Navarra)</b>   |         |       |
| ♥ Hacienda de Arínzano - <b>Crianza</b> – 85% - Temp., 10% merlot, 5% Cabernet S.        | 23.00   |       |
| <b>Toro</b>  |         |       |
| ♥ Campesino - <b>Roble</b> – Tinta de toro   | 22.00   |       |
| <b>Madrid</b>  |         |       |
| ♥ Pecado original - <b>Roble</b> 6 meses - Garnacha y negral                             | 18.00   |       |
| <b>Somontano</b>   |         |       |
| ♥ 3404 Pirineos - <b>Joven</b> - Cabernet, garnacha y moristel                           | 18.00   |       |
| <b>Guadalajara</b>   |         |       |
| ♥ 992 Río Negro - <b>Roble</b> - Cogolludo - Tempranillo y syrah                         | 23.00   |       |
| <b>Vinos Blancos y Rosados</b>   |         |       |
| <b>Rueda</b>   |         |       |
| ♥ ElebeUno (Cuatro Rayas) - Verdejo  | 18.00   | 3.00  |
| ♥ Protos - Verdejo   | 22.00   |       |
| <b>Rías Baixas</b>   |         |       |
| ♥ Marieta - Albariño   | 22.00   | 3.75  |
| ♥ Martín Codax - Albariño  | 23.00   | 4.00  |
| <b>Bierzo</b>  |         |       |
| ♥ La Sonrisa de Tares - Godello  | 22.00   |       |
| <b>Pago (Zona Navarra)</b>   |         |       |
| ♥ Hacienda de Arinzano - Chardonnay  | 23.00   |       |
| <b>Navarra</b>   |         |       |
| ♥ Protos Rosado - Garnacha   | 22.00   | 3.75  |

**Notas:**

IVA incluido. En terraza y en interior los precios son los mismos.

**Precios con actuaciones:** En zonas con visibilidad directa al escenario se cobrará un suplemento de 3 euros por comensal