



 *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 (17€)
- Lasagna suave de rabo de toro (18€)
- Tagliatelle verde con tomate, scamorza y albahaca (16€)

IMPORTANTE.

No se admiten cheques en papel ni tarjetas del tipo Sodexo, Cheque Gourmet (Up Spain) o Ticket Restaurant (Edenred) para el pago de CARTA. Estos medios de pago solo son admitidos en formato tarjeta para el menú del día.

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 a la pancha 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 (30€)
- Solomillo con crema de boletus y foie a la plancha con patatas fritas (23€)
- Steak tartar de vaca madurada al estilo tradicional (18€)
- Pluma ibérica a la plancha con batata asada y salsa barbacoa (20€)
- 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 (12€)
- Focaccia de pimientos asados, calabaza y tomate seco (12€)

 *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 |
|-------------------------------|-------------------------------|---------------|-------|
| BARRIL | | | |
| Maes Barril | Lager Bélgica 5% | 3.25€ | 5.50€ |
| Paulaner Weissbier Barril | Trigo Alemania 5% | 4.25€ | 6.25€ |
| El Águila sin filtrar Barril | Lager Madrid 4.8% | 3.50€ | 5.75€ |
| Lagunitas Barril | Indian Pale Ale USA 6.2% | 4.50€ | 7.00€ |
| BOTELLA | | | |
| Hop House by Guinness 33 cl | Lager Irlanda 5% | 4.90€ | |
| Affligem Blond 33 cl | Abadía Bélgica 6.8% | 5.00€ | |
| 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€ | |
| El Águila 33cl | Lager Madrid | 3.50€ | |
| 1870 33cl | Lager Guipuzcoa | 4.00€ | |
| BOTELLA ARTESANAS | | | |
| La Cibeles 33 cl | Pale Ale Madrid 4.5% | 4.25€ | |
| La Virgen 33cl | IPA Las Rozas Madrid 6.5% | 4.75€ | |
| La Virgen "Jamonera" 33cl | Tostada Las Rozas Madrid 5.5% | 4.75€ | |
| BOTELLA "SIN" | | | |
| Heineken 0.0 33cl | Lager Holanda 0.0% | 3.50€ | |
| Amstel Oro 0.0 tostada 33 cl | Lager Holanda 0.0% | 3.50€ | |
| BOTELLA SIN GLUTEN | | | |
| Cruzcampo sin gluten 33cl | Lager tipo Pilsen 5.6% | 4.00€ | |
| OTROS | | | |
| Ladrón de manzanas 33 cl | Cider 4.5% | 3.50€ | |

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 |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Rioja | | |
| ♥ Iselen - Cosechero – Tempranillo (sin D.O) | 16.00 | 3.00 |
| ♥ Casa Primicia - Crianza - Tempranillo | 22.00 | 4.00 |
| ♥ Azpilicueta - Crianza - Tempranillo | 21.00 | 4.00 |
| ♥ Cosme Palacio - Crianza - Tempranillo | 25.00 | |
| ♥ Carravalseca - Crianza – 14 meses barrica - Tempranillo - Ecológico | 25.00 | |
| ♥ Finca La Canoca (Baigorri) – 10 meses barrica – Tempranillo | 29.00 | |
| Ribera del Duero | | |
| ♥ Marqués de Velilla - Joven - Tinta del país | 20.00 | 3.75 |
| ♥ Balbás - Roble 5 meses – Tempranillo | 22.00 | |
| ♥ Finca La María - Crianza 12 m. barrica y 6 botella – Tinta del país | 23.00 | |
| ♥ Valduero – Crianza – Tempranillo | 34.00 | |
| Castilla y León | | |
| ♥ Abadía Retuerta SE Crianza - 13 meses - Tempranillo, Sirah y Cabernet Sauvignon | 36.00 | |
| Pago (Zona Navarra) | | |
| ♥ Hacienda de Arínzano - Crianza – 85% - Temp., 10% merlot, 5% Cabernet S. | 23.00 | |
| Toro | | |
| ♥ Campesino - Roble – Tinta de toro | 22.00 | |
| Madrid | | |
| ♥ Pecado original - Roble 6 meses - Garnacha y negral | 18.00 | |
| Somontano | | |
| ♥ 3404 Pirineos - Joven - Cabernet, garnacha y moristel | 18.00 | |
| Guadalajara | | |
| ♥ 992 Río Negro - Roble - Cogolludo - Tempranillo y syrah | 23.00 | |
| Vinos Blancos y Rosados | | |
| Rueda | | |
| ♥ ElebeUno (Cuatro Rayas) - Verdejo | 18.00 | 3.25 |
| ♥ Protos - Verdejo | 22.00 | |
| Rías Baixas | | |
| ♥ Marieta - Albariño | 22.00 | 3.75 |
| ♥ Martín Codax - Albariño | 23.00 | 4.00 |
| Bierzo | | |
| ♥ La Sonrisa de Tares - Godello | 22.00 | 3.75 |
| Valdeorras | | |
| ♥ Quinta do Sil - Godello | 23.00 | |
| Pago (Zona Navarra) | | |
| ♥ Hacienda de Arinzano - Chardonnay | 23.00 | |
| Navarra | | |
| ♥ 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