



 *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€
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 5.5%	3.50€	
1870 33cl	Lager Guipuzcoa 6.2%	4.00€	
La Cruz de Asturias 33cl	Lager Asturias 5.0%	4.25€	
La Cruz de Asturias 33cl	Tostada Asturias 5.0%	4.25€	
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
♥ Paco García Seis – joven 6 meses en botella- Tempranillo	19.00	3.50
♥ Casa Primicia - Crianza - Tempranillo	22.00	4.00
♥ Azpilicueta - Crianza - Tempranillo	21.00	4.00
♥ Cosme Palacio - Crianza - Tempranillo	25.00	
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	
♥ Emilio Moro - Crianza – Tempranillo	33.00	
♥ 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	
Bierzo		
♥ Petit Pitacum - jJoven - Mencía	19.00	
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
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