





 *Para Comenzar* 

- Carpaccio de tomate rosa de la huerta, con bacalao ahumado (13€)
- Hummus de calabaza con sésamo negro y crudités (12€)
- Alcachofas en flor con jamón ibérico crujiente sobre cama de bechamel (17€)
- Ensaladilla de gambón, con sus picos (12€)
- Patatas Bloody Mary, bravísimas (11€)
- Cucurucho de chopitos con alioli de membrillo (18€)
- Fish and chips de merluza (17€)
- Buffalo wings (10 alitas de pollo picantes) (14€)
- Mejillones al vapor, a la mostaza, a la marinera o con salsa kimchi (20€)
- Surtido de croquetas de chorizo picante, jamón ibérico, y puerro confitado, zanahoria y dátiles (14€)
- Surtido Thai (gyozas de ternera/boletus y verdura y pan bao de pato con arroz thai) (14€) o (18€)
- Pan Bao con pato confitado, salsa hoisin, manzana y lima (17€)
- Nachomoles (totopos con guacamole, carne, frijoles, queso fundido y pico de gallo (17€)

 *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 (16€)
- Ensalada de quinoa, tomate confitado, salmón ahumado y mojo de aguacate (16€)

 *O Sole Mio* 

- Risotto de boletus y trufa (17€)
- Risotto de verduras (17€)
- Capelli de calabaza al azafrán con crema de carabineros, chipirones y langostinos (18€)
- Lasagna suave de rabo de toro (18€)
- Spaghetti nero di sepia con gambón y calamar, con guindilla y ajitos (17€)

### 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 tarjeta para el menú del día.

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

**Precios con actuaciones:** Las zonas con visibilidad directa al escenario tienen un suplemento de 3 euros por persona

 *Del Mar* 


- Bacalao confitado con crema de carabineros (20€)
- Chipirones sobre cama de cebolla dulce y mojo de aguacate (18€)
- Pata de pulpo a la pancha con parmentier de patata, ajo crujiente y mojo rojo (24€)
- Tartar de atún rojo (Balfegó) con alga wakame y flor de wasabi (24€)
- Ceviche de corvina estilo tradicional (18€)

 *Carnaza* 

- Entrecot de vaca madurada (500g), con pimientos de padrón y patatas fritas (32€)
- Solomillo con crema de boletus y foie a la plancha con patatas fritas (24€)
- Steak tartar de vaca madurada al estilo tradicional (18€)
- Pluma ibérica a la plancha con batata asada y salsa barbacoa (21€)
- Tataki de panceta ibérica con remolacha encurtida y huevo a baja temperatura (17€)
- Costillas ibéricas en salsa Jack Daniel's (18€)

 *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 (14€)
- Focaccia de pimientos asados, calabaza y tomate seco (13€)

 *A Nadie le amarga...* 

- Coulant de chocolate con helado de vainilla (6.50€)
- Meloso de chocolate con helado de vainilla (6.50€)
- Tarta de queso con frutos rojos (6.50€)
- Tarta de zanahoria (6.50€)
- Surtido de postres 4 personas (16€)

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

**Precios con actuaciones:** Las zonas con visibilidad directa al escenario tienen un suplemento de 3 euros por persona

CERVEZAS	TIPO Y ORIGEN	½ PINTA O 1/3	PINTA
<b>BARRIL</b>			
Maes Barril	Lager Bélgica 5%	3.75€	5.75€
El Águila sin filtrar Barril	Lager Madrid 4.8%	3.75€	6.00€
Lagunitas Barril	Indian Pale Ale USA 6.2%	4.75€	7.25€
Amstel Barril	Lager Holanda 5%	3.25€	5.40€
<b>BOTELLA</b>			
Hop House by Guinness 33 cl	Lager Irlanda 5%	5.00€	
Heineken 33 cl	Lager Holanda 5%	3.75€	
Paulaner Weissbier 50cl	Trigo Munich 5.5%	6.80€	
Judas 33 cl	Bitter 8.5%	6.00€	
Guinness Draught Surger 52 cl	Stout Irlanda 4.1%		7.00€
Desperados 33 cl	Aromatizada con tequila 5.9%	5.00€	
Sol 33 cl	Lager México 4.5%	4.25€	
Dos XX 35.5 cl	Lager tipo Pilsen México 4.2%	4.75€	
El Águila 33cl	Lager Madrid 5.5%	3.75€	
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€	
<b>BOTELLAS COMPROMETIDAS CON EL BIENESTAR DEL PLANETA</b>			
Los beneficios de la empresa cervecera se destinan al <b>cuidado de los océanos</b> . Cerveza vegana. Sostenible. Ética. Compensa las emisiones de CO2 que no se pueden evitar. Vidrio reciclado. Cuidadosos con las tintas de las etiquetas. Minimizan uso de plástico. Elaborada con productos naturales.			
Ocean Beer Gourmet	Hoppy Lager Nómada. 5.2%	5.25€	
Ocean Beer IPA	IPA Nómada. 4.8%	5.25€	
<b>BOTELLA ARTESANAS</b>			
La Cibeles 33 cl	Pale Ale Madrid 4.5%	4.50€	
Chula IPA	IPA Madrid 6.5%	5.00	
Chula tostada 33cl	Tostada Pale Ale Madrid 5.5%	4.75€	
<b>BOTELLA "SIN"</b>			
Heineken 0.0 33cl	Lager Holanda 0.0%	3.75€	
Amstel Oro 0.0 tostada 33 cl	Lager Holanda 0.0%	3.75€	
<b>BOTELLA SIN GLUTEN</b>			
Cruzcampo sin gluten 33cl	Lager tipo Pilsen 5.6%	4.25€	
<b>OTROS</b>			
Ladrón de manzanas 33 cl	Cider 4.5%	3.75€	

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

**Precios con actuaciones:** Las zonas con visibilidad directa al escenario tienen un suplemento de 3 euros por persona

Vinos Tintos	Botella	Copa
<b>Rioja</b>		
♥ Iselen - <b>Cosechero</b> – Tempranillo (sin D.O)	18.00	3.00
♥ Paco García Seis – <b>joven</b> 6 meses en botella- Tempranillo	20.00	3.50
♥ Azpilicueta - <b>Crianza</b> - Tempranillo	22.00	3.75
♥ Vivanco - <b>Crianza</b> – Tempranillo	23.00	4.00
♥ El Pacto – <b>Crianza</b> 12 meses barrica 500L- Tempranillo	27.00	
♥ Cosme Palacio - <b>Crianza</b> - Tempranillo	28.00	
<b>Ribera del Duero</b>		
♥ Marqués de Velilla - <b>Joven</b> - Tinta del país	21.00	3.75
♥ Tarsus - - <b>Roble</b> 4 meses – Tempranillo	23.00	
♥ Finca La María - <b>Crianza</b> 12 m. barrica y 6 botella – Tinta del país	24.00	
♥ Emilio Moro - <b>Crianza</b> – Tempranillo	35.00	
♥ Valduero – <b>Crianza</b> – Tempranillo	36.00	
<b>Castilla y León</b>		
♥ Abadía Retuerta SE <b>Crianza</b> - 13 meses - Tempranillo, Sirah y Cabernet Sauvignon	41.00	
<b>Pago (Zona Navarra)</b>		
♥ Hacienda de Arínzano - <b>Crianza</b> – 85% - Temp., 10% merlot, 5% Cabernet S.	25.00	
<b>Cariñena</b>		
♥ Origium 1944 - <b>Roble</b> – Garnacha	18.00	3.00
<b>Madrid</b>		
♥ Pecado original - <b>Roble</b> 6 meses - Garnacha y negral	19.00	
<b>Somontano</b>		
♥ 3404 Pirineos - <b>Joven</b> - Cabernet, garnacha y moristel	19.00	
<b>Guadalajara</b>		
♥ 992 Río Negro - <b>Roble</b> - Cogolludo - Tempranillo y syrah	25.00	
<b>Bierzo</b>		
♥ Petit Pittacum- <b>Joven</b> - Mencía	20.00	
<b>Vinos Blancos y Rosados</b>		
<b>Rueda</b>		
♥ Elebe Uno (Cuatro Rayas) - Verdejo	18.00	3.25
♥ Protos - Verdejo	22.00	
♥ Sapientia - Verdejo	23.00	
<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	3.75
<b>Pago (Zona Navarra)</b>		
♥ Hacienda de Arinzano - Chardonnay	24.00	
<b>Navarra</b>		
♥ Protos Rosado - Garnacha	22.00	3.75
<b>Castilla y León</b>		
♥ Tiempos Modernos – Godello	25.00	

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

**Precios con actuaciones:** Las zonas con visibilidad directa al escenario tienen un suplemento de 3 euros por persona