



.....AHORA VA DE TOSTAS Y TARTAS SALADAS...

Pregunta por nuestras tartas saladas: Tarta Saint-Maure, exquisito queso de cabra francés con tomate y pesto. Milhojas de queso feta con hierbas. Quiche de queso y bacon

TARTA SALADA Caliente de la semana (preguntar al personal)	4,95€
TOSTA DE LA SEMANA (preguntar al personal)	4,60€
TOSTA DE CECINA con salmorejo	4,70€
TOSTA DE CEMBERT O BRIE con cebolla caramelizada	4,80€
TOSTA AZUL: GORGONZOLA extra-cremosa o Roquefort	4,80€
TOSTA DE SARDINA AHUMADA con salmorejo	4,80€
TOSTA DE FOIE MI-CUIT con mermelada de higos	6,40€
TOSTA DE JAMÓN IBÉRICO	6,50€
TOSTA DE TORTA DE LA SERENA con JAMÓN IBÉRICO	6,80€
TOSTA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO	6,80€



.....ENSALADAS/SALMOREJO...

	MEDIA	ENTERA
ENSALADA DE HOJAS VERDES con piñones, pasas, salsa vinagreta y miel	-	7,50€
SALMOREJO CASERO con jamón ibérico de bellota	-	7,90€
CREMA DE GAZPACHO , con virutas de gouda viejo y pistacho (temporada)	-	7,90€
ENSALADA ELABORADA DEL DÍA (preguntar al personal)	-	8,90€
ENSALADA DE BURRATA, CANÓNICOS Y TOMATE SECO	10,30€	16,80€
ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE RAF	10,30€	16,80€



.....PLATOS DE QUESO FUNDIDO...

CACIOCAVALLO DOLCE A LA PARRILLA con orégano del valle de Tiétar	9,80€
CAMBERT DE NORMANDÍA al horno con miel y su pan crujiente	11,60€
TORTITA EXTREMEÑA de leche cruda de oveja, con pan tostado y membrillo	11,95€
RACLETTE con patatas y cecina (min. 2 personas, precio por persona)	12,50€
TARTIFLETTE DE SAVOIE (temporada), a compartir!!	18,20€



.....LO + GOURMET...

	MEDIA	ENTERA
CARPACCIO DE VACA con Parmesano DO 24 meses	-	9,40€
CROQUETAS SELECCIÓN langostino con trufa negra y Comté 18 meses	6,80€	11,80€
PATE DE CAMPAÑA de Las Landas acompañado de pepinillo/ pan tostado	7,80€	12,50€
TABLA MIXTA PATÉ de las Landas / QUESOS artesanos (2 tipos)	-	14,50€
CECINA DE LEÓN	7,40€	13,50€
SARDINA AHUMADA DEL CANTÁBRICO	-	14,10€
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	-	15,90€
FOIE GRAS MI-CUIT de Las Landas	10,90€	18,90€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	13,50€	23,50€



.....ENDÚLZATE EL DÍA...

HELADOS ARTESANOS de leche recién ordeñada de vaca Gallega (2 bolas a elegir: sabores de hierbabuena, vainilla o chocolate)	4,90€
TARTA DE QUESO CASERA con mermelada artesana	5,40€
TARTA CASERA DE CHOCOLATE NEGRO con HELADO artesano	5,80€

IVA INCLUIDO. Los precios en terraza se incrementaran un 8% sobre los precios indicado

Referencias alérgenos de la carta:



PESCADO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



CONTIENE GLUTEN



LÁCTEOS



GRANOS DE SESAMO



HUEVOS



FRUTOS DE CÁSCARA



PASIÓN POR LOS QUESOS ¿TE ANIMAS?

- Tapa de **PARMIGIANO DOP** (24 meses) y **GOUDA EXTRA VIEJO** (36 meses)
- LA MINI** Nuestra selección de 4 quesos de diferentes intensidades
- LA MINI A MEDIDA** Elija dos de sus quesos preferidos (en 4 porciones)
- EL VIAJE POR FRANCIA** 6 quesos Franceses cuidadosamente afinados
- EL VIAJE POR EUROPA** 6 quesos Europeos cuidadosamente afinados
- EL VIAJE POR ESPAÑA** 6 quesos Españoles cuidadosamente afinados
- EL VIAJE CON BURBUJAS*** Una selección de 5 quesos
** Se aconseja maridar con champagne (no incluido)*
- EL VIAJE AZUL**** Una selección de 4 quesos azules
*** Se aconseja maridar con un vino dulce o con Porto*
- EL VIAJE CAPRINO** 4 quesos para los amantes del queso de cabra
- VIAJE A MEDIDA***** Escoja sus 2 quesos preferidos
**** Para combinar con cualquiera de nuestros viajes de 6 variedades*
- EXTRA DE PAN** Todas nuestras tablas incluyen ración de pan

Los complementos de las tablas y algún queso pueden contener frutos secos. Consulta a tu camarero

INDIV.

DOBLE

3,10€	-
8,60€	-
9,80€	-
12,30€	18,50€
12,30€	18,50€
12,30€	18,50€
12,30€	18,50€
9,30€	14,90€
9,30€	14,90€
14,50€	22,40€
1,75€	-



VINOS TINTOS

- EDULIS CRIANZA** D.O. Rioja tempranillo 100%, 12 meses en barrica
- PINNA FIDELIS ROBLE** D.O. Ribera del Duero. Tinto del país 100%
- RIVE DROITE;** Côtes du Rhône, 90% Garnacha, 10% syrah
- ABADIA DA.COVA** D.O. Ribera Sacra Mencia 100%
- CHÂTEAU LES JOUBERTS,** D.O. Côte de Blaye, Burdeos, Merlot/Cabernet Sauvignon
- CAIR CUVÉE 9 meses en barrica** D.O. Ribera del Duero, Tempranillo y Merlot
- BORSAO BEROLA** Campo de Borja, Garnacha, Syrah, Cab. Sauvignon
- LUIS CAÑAS RESERVA** D.O. Rioja, Tempranillo, Graciano
- CHÂTEAU CLÉMENT ST-JEAN.** D.O. Médoc, Burdeos, Merlot y Cabernet Sauvignon
- LES ESSENTIELLES, BORGÑA,** 100% Pinot Noir, Viñas Viejas, 12 meses de crianza
- EL SEÑORITO 2014** D.O. Vino de la Tierra de Castilla. Tempranillo 100%
- CAIR CRIANZA 14 MESES EN BARRICA,** D.O. Ribera de Duero-Tempranillo 100%
- CHÂTEAU ST. ESPRIT** Saint Emilion Grand Cru, Merlot, Cabernet Franc
- DON MIGUEL RESERVA ESPECIAL D.O.** Ribera del Duero, Tempranillo, Cabernet Sauvignon
- OPORTO GRAHAM`S L.B.V. 2011**



COPA	BOTELLA
3,10€	14,90€
3,15€	15,300€
3,25€	16,90€
3,35€	17,90€
3,50€	19,90€
3,50€	19,30€
3,60€	20,90€
4,10€	22,50€
4,20€	22,90€
4,30€	23,40€
-	23,90€
-	26,80€
-	32,50€
-	36,90€
3,50€	-



VINOS BLANCOS Y ROSADOS

- COMENGE** D.O. Rueda, Verdejo
- JOSÉ PARIENTE** D.O. Rueda, Verdejo
- RIESLING CLEBOURG,** D.O. Alsacia, 100% Riesling, Medalla de Oro
- MISS, ROSADO,** D.O. Côtes de Provence
- CASAL DE ARMÁN** D.O. Ribeiro, Treixadura, Godello, Albariño
- MÂCON-VILLAGE .** D.O. Chardonnay
- EL GRIFO,** selección Seco (Lanzarote) Valmásia Volcánica
- GEWURZTRAMINER VENDIMIAS TARDIAS,** D.O. Vino de Alsacia, 100% Gewurztraminer



COPA	BOTELLA
3,15€	15,90€
3,40€	18,30€
3,45€	18,90€
3,45€	18,80€
3,70€	20,80€
3,90€	21,40€
4,20 €	22,90€
6,10€	35,30€

IVA INCLUIDO. Los precios en terraza se incrementaran un 8% sobre los precios indicado

Referencias alérgenos de la carta:






CERVEZAS Y OTRAS BEBIDAS

		
AMSTEL BARRIL	COPA 2,80€	BALÓN 4,80€
		
HEINEKEN 0,0	-	3,00€
SAGRA MALTA Cerveza rubia estilo Blond Ale	-	3,10€
SAGRA ROJA Cerveza rubia estilo Red Ale	-	3,10€
SAGRA DE TRIGO. Cerveza rubia al estilo Belgian white	-	3,10€
BLUE MOON Cerveza de trigo	-	3,10€
VERMUT ARTESANO PETRONI		 3,50€
TINTO DE VERANO		3,00€



SIN ALCOHOL

CAFÉ NESPRESSO, INFUSIÓN O TÉ	 1,65€
TÉS NATURALES DEL MUNDO	2,40€
REFRESCOS	2,40€
AQUARIUS, NESTEA	2,65€
AGUA MINERAL	2,20€
AGUA CON GAS PERRIER	2,60€
ZUMOS VARIADOS	2,70€
MOSTO	2,45€



LICORES

CHUPITOS	 3,00€
LICORES	3,40€
BAILEYS	5,00€
OTROS COMBINADOS DE IMPORTACIÓN	9,00€
CACIQUE 500 Extra Añejo	9,00€
GINEBRAS PREMIUM	10,90€
Bulldog, London n°1, TanquerayTen, Hendricks, Botanic, Nordes	
JOHNNIE BLACK Blended 12 años	10,50€
CARDHU Special Cask single malt	11,90€
RON ZACAPA 23 años	13,80€
LAGAVULIN Single malt 16 años	13,20€



CHAMPAGNE

		
LALLIER Gran Reserva. Botella 37 cl	COPA 7,95€	BOTELLA 23,30€
LALLIER RO13 (Gran Reseva)	-	40,90€
LALLIER Rosado	-	49,90€
LALLIER Blanc du Blanc	-	52,50€

IVA INCLUIDO. Los precios en terraza se incrementaran un 8% sobre los precios indicado

los quesos de
L'amélie

EL ARTE
DE LOS
QUESOS
A LA CARTA


www.losquesosdelamelie.com

los quesos de
L'amélie

C/Torrecilla del Puerto, 5 Local 1, 28043 Madrid

Telf. + 0034 913 881 265

info@losquesosdelamelie.com

 [losquesos.delamelie](https://www.facebook.com/losquesos.delamelie)

 [losquesosdelamelie](https://www.instagram.com/losquesosdelamelie)

www.losquesosdelamelie.com