



## .....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

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



## .....ENSALADAS/SALMOREJO...

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



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

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



## .....LO + GOURMET...

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



## .....ENDÚLZATE EL DÍA...

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

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

Referencias alérgenos de la carta:





## 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, BORGONA,** 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:



PESCADO



E-X  
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



CONTIENE GLUTEN



LÁCTEOS



GRANOS DE SESAMO



HUEVOS



FRUTOS DE CÁSCARA




## CERVEZAS Y OTRAS BEBIDAS

	 COPA	 BALÓN
<b>AMSTEL BARRIL</b>	2,80€	4,80€
<b>HEINEKEN 0,0</b>	-	3,00€
<b>BAILANDERA TRIGO</b> Cerveza de Trigo tipo Weissbier	-	3,30€
<b>BAILANDERA BuPA</b> Cerveza Pale Ale Lupulada	-	3,30€
<b>BAILANDERA LUPULOVE</b> Cerveza Especial American IPA	-	3,30€
<b>BAILANDERA NEGRA</b> Cerveza tipo Coffe Poter	-	3,30€
<b>BAILANDERA FRUTA BRUTA</b> Cerveza Fruit Pale Ale Exótica	-	3,30€
<b>BAILANDERA SIN GLUTEN</b> Cerveza Pale Ale	-	3,30€
<b>VERMUT ARTESANO PETRONI</b>		 3,50€
<b>TINTO DE VERANO</b>		3,00€



## SIN ALCOHOL

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



## LICORES

<b>CHUPITOS</b>	 3,00€
<b>LICORES</b>	3,40€
<b>BAILEYS</b>	5,00€
<b>OTROS COMBINADOS DE IMPORTACIÓN</b>	9,00€
<b>CACIQUE 500</b> Extra Añejo	9,00€
<b>GINEBRAS PREMIUM</b>	10,90€
Bulldog, London nº1, TanquerayTen, Hendricks, Botanic, Nordes	
<b>JOHNNIE BLACK</b> Blended 12 años	10,50€
<b>CARDHU</b> Special Cask single malt	11,90€
<b>RON ZACAPA</b> 23 años	13,80€
<b>LAGAVULIN</b> Single malt 16 años	13,20€



## CHAMPAGNE

	 COPA	 BOTELLA
<b>LALLIER</b> Gran Reserva. Botella 37 cl	7,95€	23,30€
<b>LALLIER</b> RO13 ( Gran Reseva)	-	40,90€
<b>LALLIER</b> Rosado	-	49,90€
<b>LALLIER</b> 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](http://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](mailto:info@losquesosdelamelie.com)

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

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

[www.losquesosdelamelie.com](http://www.losquesosdelamelie.com)