



.....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 CAMEMBERT 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 TEMPORADA	10,30€	16,80€



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

		PROVOLONE Y BETHMALE AL HORNO con orégano	9,80€
		CAMEMBERT 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€
		RACLETE (plato de temporada) con patatas y cecina (min. 2 personas, precio por perso)	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 o Brie Trufado	6,80€	11,80€
		PATE DE CAMPAÑA O RILLETES 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€



.....ENDÚZATE 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€
		YOGUR BORDIER natural o sabores	2,50€
		TARTA DE QUESO IDIAZABAL AHUMADO con mermelada artesana	5,40€

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 SÉSAMO



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, BORGONA,** 100% Pinot Noir, Viñas Viejas, 12 meses de crianza
- EL SEÑORITO 2014** D.O. Vino de la Tierra de Castilla. Tempranillo 100%
- CAIR LA AGUILERA 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€	15,30€
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

- 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

3,40€	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



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



CONTIENE GLUTEN



LÁCTEOS



GRANOS DE SESAMO



HUEVOS



FRUTOS DE CÁSCARA



CERVEZAS Y OTRAS BEBIDAS

	 COPA	 BALÓN
AMSTEL BARRIL	2,80€	4,80€
	 QUINTO	 TERCIO
HEINEKEN	-	3,00€
HEINEKEN 0,0	-	3,00€
CERVEZA MAHOU TOSTADA 0,0	-	3,00€
BAILANDERA TRIGO Cerveza de Trigo tipo Weissbier	-	3,30€
BAILANDERA BuPA Cerveza Pale Ale Lupulada	-	3,30€
BAILANDERA LUPULOVE Cerveza Especial American IPA	-	3,30€
BAILANDERA FRUTA BRUTA Cerveza Fruit Pale Ale Exótica	-	3,30€
BAILANDERA SIN GLUTEN Cerveza Pale Ale	-	3,30€

VERMUT ARTESANO PETRONI TINTO DE VERANO

	3,50€
	3,00€



SIN ALCOHOL

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



LICORES

	
CHUPITOS	3,25€
LICORES	3,40€
BAILEYS	5,00€
CREMA DE ORUJO	5,00€
OTROS COMBINADOS DE IMPORTACIÓN	9,25€
GINEBRAS	9,25€
Tanqueray normal, Beefeater, Puerto De Indias, Bombay, Seagrams	
GINEBRAS PREMIUM	11,10€
Bulldog, Hendricks	
JOHNNIE BLACK Blended 12 años	10,90€
CARDHU Special Cask single malt	11,90€
RON ZACAPA 23 años	13,80€



CHAMPAGNE

	 COPA	 BOTELLA
LALLIER Gran Reserva. Botella 37 cl	7,95€	23,30€
LALLIER RO13 (Gran Reseva)	-	40,90€
LALLIER Rosado	-	49,90€
LALLIER Blanc du Blanc	-	55,50€

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