



.....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
	-	7,50€
	-	7,90€
	-	7,90€
	-	8,90€
	10,30€	16,80€
	10,30€	16,80€

	ENSALADA DE HOJAS VERDES con piñones, pasas, salsa vinagreta y miel	
		SALMOREJO CASERO con jamón ibérico de bellota
	CREMA DE GAZPACHO , con virutas de gouda viejo y pistacho (temporada)	
		ENSALADA ELABORADA DEL DÍA (preguntar al personal)
	ENSALADA DE BURRATA, CANÓNIGOS Y TOMATE SECO	
	ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE TEMPORADA	



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

	PROVOLONE Y BETHMALE AL HORNO con orégano	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€
	RACLETE (plato de temporada) con patatas y cecina (min. 2 personas, precio por persona)	12,50€
	TARTIFLETTE DE SAVOIE (temporada), a compartir!!	18,20€



.....LO + GOURMET...

	MEDIA	ENTERA
	-	9,40€
	6,80€	11,80€
	7,80€	12,50€
	-	14,50€
	7,40€	13,50€
	-	14,10€
	-	15,90€
	10,90€	18,90€
	13,50€	23,50€

	CARPACCIO DE VACA con Parmesano DO 24 meses	
		CROQUETAS SELECCIÓN langostino con trufa negra y Comté 18 meses o Brie Trufado
	PATE DE CAMPAÑA O RILLETES de Las Landas acompañado de pepinillo/ pan tostado	
	TABLA MIXTA PATÉ de las Landas / QUESOS artesanos (2 tipos)	
	CECINA DE LEÓN	
	SARDINA AHUMADA DEL CANTÁBRICO	
	ANCHOAS DEL CANTÁBRICO	
	FOIE GRAS MI-CUIT de Las Landas	
	JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	



.....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€
		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:





.....PASIÓN POR LOS QUESOS ¿TE ANIMAS?

	Tapa de PARMIGIANO DOP (24 meses) y GOUDA EXTRA VIEJO (36 meses)	INDIV.	DOBLE
	LA MINI Nuestra selección de 4 quesos de diferentes intensidades	3,10€	-
	LA MINI A MEDIDA Elija dos de sus quesos preferidos (en 4 porciones)	8,60€	-
	EL VIAJE POR FRANCIA 6 quesos Franceses cuidadosamente afinados	9,80€	-
	EL VIAJE POR EUROPA 6 quesos Europeos cuidadosamente afinados	12,30€	18,50€
	EL VIAJE POR ESPAÑA 6 quesos Españoles cuidadosamente afinados	12,30€	18,50€
	EL VIAJE CON BURBUJAS* Una selección de 5 quesos <i>* Se aconseja maridar con champagne (no incluido)</i>	12,30€	18,50€
	EL VIAJE AZUL** Una selección de 4 quesos azules <i>** Se aconseja maridar con un vino dulce o con Porto</i>	9,30€	14,90€
	EL VIAJE CAPRINO 4 quesos para los amantes del queso de cabra	9,30€	14,90€
	VIAJE A MEDIDA*** Escoja sus 2 quesos preferidos <i>*** Para combinar con cualquiera de nuestros viajes de 6 variedades</i>	14,50€	22,40€
	EXTRA DE PAN Todas nuestras tablas incluyen ración de pan	1,75€	-

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



.....VINOS TINTOS

	EDULIS CRIANZA D.O. Rioja tempranillo 100%, 12 meses en barrica	COPA	BOTELLA
	PINNA FIDELIS ROBLE D.O. Ribera del Duero. Tinto del país 100%	3,10€	14,90€
	RIVE DROITE; Côtes du Rhône, 90% Garnacha, 10% syrah	3,15€	15,30€
	ABADIA DA.COVA D.O. Ribera Sacra Mencia 100%	3,25€	16,90€
	CHÂTEAU LES JOUBERTS, D.O. Côte de Blaye, Burdeos, Merlot/Cabernet Sauvignon	3,35€	17,90€
	CAIR CUVÉE 9 meses en barrica D.O. Ribera del Duero, Tempranillo y Merlot	3,50€	19,90€
	BORSAO BEROLA Campo de Borja, Garnacha, Syrah, Cab. Sauvignon	3,50€	19,30€
	LUIS CAÑAS RESERVA D.O. Rioja, Tempranillo, Graciano	3,60€	20,90€
	CHÂTEAU CLÉMENT ST-JEAN. D.O. Médoc, Burdeos, Merlot y Cabernet Sauvignon	4,10€	22,50€
	LES ESSENTIELLES, BORGÑA, 100% Pinot Noir, Viñas Viejas, 12 meses de crianza	4,20€	22,90€
	EL SEÑORITO 2014 D.O. Vino de la Tierra de Castilla. Tempranillo 100%	4,30€	23,40€
	CAIR LA AGUILERA 14 MESES EN BARRICA, D.O. Ribera de Duero-Tempranillo 100%	-	23,90€
	CHÂTEAU ST. ESPRIT Saint Emilion Grand Cru, Merlot, Cabernet Franc	-	26,80€
	DON MIGUEL RESERVA ESPECIAL D.O. Ribera del Duero, Tempranillo, Cabernet Sauvignon	-	32,50€
	OPORTO GRAHAM`S L.B.V. 2011	-	36,90€
		3,50€	-



.....VINOS BLANCOS Y ROSADOS

	JOSÉ PARIENTE D.O. Rueda, Verdejo	COPA	BOTELLA
	RIESLING CLEBOURG, D.O. Alsacia, 100% Riesling, Medalla de Oro	3,40€	18,30€
	MISS, ROSADO, D.O. Côtes de Provence	3,45€	18,90€
	CASAL DE ARMÁN D.O. Ribeiro, Treixadura, Godello, Albariño	3,45€	18,80€
	MÂCON-VILLAGE . D.O. Chardonnay	3,70€	20,80€
	EL GRIFO, selección Seco (Lanzarote) Valmásia Volcánica	3,90€	21,40€
	GEWURZTRAMINER VENDIMIAS TARDIAS, D.O. Vino de Alsacia, 100% Gewurztraminer	4,20 €	22,90€
	CASAR DE BURBIA, D.O. Bierzo. Ecológico 100% uva Godello	6,10€	35,30€
	CASAR DE BURBIA, D.O. Bierzo. Godello, crianza de 12 meses en barrica de roble Francés	3,35€	18,50€
		-	26,90€

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

Referencias alérgenos de la carta:



PESCADO

E-X
DÍOXIDO 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€
		
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 American Pale Ale	-	3,30€
BAILANDERA LUPULOVE Cerveza IPA con más lúpulo	-	3,30€
BAILANDERA FRUTA BRUTA Cerveza Fruit Pale Ale Exótica	-	3,30€
BAILANDERA SIN GLUTEN Cerveza Pale Ale	-	3,30€
		
VERMUT ARTESANO PETRONI		3,50€
TINTO DE VERANO		3,00€




SIN ALCOHOL

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



LICORES

CHUPITOS	
LICORES	3,25€
BAILEYS	3,40€
CREMA DE ORUJO	5,00€
OTROS COMBINADOS DE IMPORTACIÓN	5,00€
GINEBRAS	9,25€
Tanqueray, Beefeater, Puerto De Indias, Bombay, Seagrams	9,25€
GINEBRAS PREMIUM	11,10€
Bulldog, Hendricks, London n°1, Tanqueray10	11,10€
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