



.....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



- TOSTA DE LA SEMANA** (preguntar al personal) **4,65€**
- TOSTA DE MORBIER** **4,80€**
- TOSTA DE CECINA** con salmorejo **4,95€**
- TOSTA DE CAMEMBERT O BRIE** con cebolla caramelizada **4,95€**
- TOSTA AZUL: GORGONZOLA** extra-cremosa o **Roquefort** **5,00€**
- TOSTA DE SARDINA AHUMADA** con salmorejo **5,05€**
- FOCACCIA** con pesto, rúcula, tomate y queso fundido o **MIL HOJAS** con feta y hierbabuena **5,25€**
- TOSTA DE JAMÓN IBÉRICO** **6,80€**
- TOSTA DE TORTA DE LA SERENA** con JAMÓN IBÉRICO **6,95€**
- TOSTA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO** **7,20€**
- TOSTA DE FOIE MI-CUIT** con mermelada de higos **7,30€**



.....ENSALADAS/SALMOREJO...

- 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, CANÓNICOS Y TOMATE SECO** **11,30€**
- ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE TEMPORADA** **11,30€**

MEDIA

ENTERA



7,80€

7,95€

7,95€

9,40€

17,80€

17,80€



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

- PROVOLONE Y BETHMALE AL HORNO** con orégano **10,90€**
- CAMEMBERT DE NORMANDÍA** al horno con miel y su pan crujiente **12,95€**
- TORTITA EXTREMEÑA** de leche cruda de oveja, con pan tostado y membrillo **13,20€**
- RACLETTE** (plato de temporada) con patatas y cecina (min. 2 personas, precio por persona) **15,00€**
- TARTIFLETTE DE SAVOIE** (temporada), a compartir!! **22,90€**



.....LO + GOURMET...

- CARPACCIO DE VACA** con Parmesano DO 24 meses **10,90€**
- CROQUETAS ARTESANAS SELECCIÓN** langostino con trufa negra, Comté 18 meses, Brie trufado, Savel (queso azul), Barraqueño (queso cabra) **7,55€** 4 Ud. **12,95€** 8 Ud.
- PATE DE CAMPAÑA O RILLETES** de Las Landas acompañado de pepinillo/ pan tostado **8,20€**
- TABLA MIXTA PATÉ** de las Landas / **QUESOS** artesanos (2 tipos) **-**
- CECINA DE LEÓN** **7,80€**
- SARDINA AHUMADA DEL CANTÁBRICO** **-**
- ANCHOAS DEL CANTÁBRICO** **-**
- FOIE GRAS MI-CUIT** de Las Landas **11,60€**
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** **14,00€**

MEDIA

ENTERA



10,90€

12,95€

13,20€

15,00€

22,90€

10,90€

12,95€

12,95€

15,20€

13,90€

14,80€

15,90€

19,95€

24,40€



.....ENDÚLZATE EL DÍA...

- HELADOS ARTESANOS** de leche recién ordeñada de vaca Gallega (2 bolas a elegir: sabores de hierbabuena, vainilla o chocolate) **4,95€**
- TARTA CASERA DE CHOCOLATE NEGRO** con HELADO artesano **5,40€**
- TARTA DE QUESO IDIAZABAL AHUMADO** con mermelada artesana **5,70€**
- YOGUR BORDIER** natural o sabores **2,50€**

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)	INDIV.	DOBLE
	LA MINI Nuestra selección de 4 quesos de diferentes intensidades	3,40€	-
	LA MINI A MEDIDA Elija dos de sus quesos preferidos (en 4 porciones)	9,10€	-
	EL VIAJE POR FRANCIA 6 quesos Franceses cuidadosamente afinados	10,30€	-
	EL VIAJE POR EUROPA 6 quesos Europeos cuidadosamente afinados	12,95€	19,50€
	EL VIAJE POR ESPAÑA 6 quesos Españoles cuidadosamente afinados	12,95€	19,50€
	EL VIAJE CON BURBUJAS* Una selección de 5 quesos <i>* Se aconseja maridar con champagne (no incluido)</i>	12,95€	19,50€
	EL VIAJE AZUL** Una selección de 4 quesos azules <i>** Se aconseja maridar con un vino dulce o con Porto</i>	9,85€	15,70€
	EL VIAJE CAPRINO 4 quesos para los amantes del queso de cabra	9,85€	15,70€
	VIAJE A MEDIDA*** Escoja sus 2 quesos preferidos <i>*** Para combinar con cualquiera de nuestros viajes de 6 variedades</i>	15,20€	23,50€
	EXTRA DE PAN Todas nuestras tablas incluyen ración de pan	1,80€	-

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%	3,30€	16,20€
	RIVE DROITE; Côtes du Rhône, 100% Garnacha	3,30€	16,20€
	ABADIA DA.COVA D.O. Ribera Sacra Mencia 100%	3,45€	18,10€
	CHÂTEAU LES JOUBERTS, D.O. Côte de Blaye, Burdeos, 100% Merlot	3,55€	18,80€
	CAIR CUVÉE 9 meses en barrica D.O. Ribera del Duero, Tempranillo y Merlot	3,70€	20,90€
	BORSAO BEROLA Campo de Borja, Garnacha, Syrah	3,70€	20,30€
	LUIS CAÑAS RESERVA D.O. Rioja, Tempranillo, Graciano	3,90€	20,90€
	CHÂTEAU CLÉMENT ST-JEAN. D.O. Médoc, Burdeos, Cabernet Sauvignon Merlot	4,40€	23,60€
	LES ESSENTIELLES, BORGOÑA, 100% Pinot Noir, Viñas Viejas, 12 meses de crianza	4,40€	23,90€
	CAIR LA AGUILERA 14 MESES EN BARRICA, D.O. Ribera de Duero-Tempranillo 100%	4,70€	25,00€
	CHÂTEAU ST. ESPRIT Saint Emilion Grand Cru, Merlot, Cabernet Franc	4,80€	26,80€
		-	33,40€



VINOS BLANCOS Y ROSADOS

	VINO SAVOIE. Apremont	COPA	BOTELLA
	CASAR DE BURBIA, D.O. Bierzo. Ecológico 100% uva Godello	3,45€	18,60€
	JOSÉ PARIENTE D.O. Rueda, Verdejo	3,50€	19,60€
	RIESLING CLEBOURG, D.O. Alsacia, 100% Riesling, Medalla de Oro	3,55€	19,30€
	MISS, ROSADO, D.O. Côtes de Provence	3,60€	19,70€
	CASAL DE ARMÁN D.O. Ribeiro, Treixadura, Godello, Albariño	3,60€	19,90€
	MÂCON-VILLAGE . D.O. Chardonnay	3,90€	21,90€
	EL GRIFO, selección Seco (Lanzarote) Malvasia Volcánica	4,10€	22,70€
	GEWURZTRAMINER VENDIMIAS TARDIAS, D.O. Vino de Alsacia, 100% Gewurztraminer	4,60€	24,90€
	CASAR DE BURBIA, D.O. Bierzo. Godello, crianza de 12 meses en barrica de roble Francés	6,40€	37,10€
		-	28,50€

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	2,90€	4,90€
	 QUINTO	 TERCIO
HEINEKEN	-	3,15€
HEINEKEN 0,0	-	3,15€
CERVEZA MAHOU TOSTADA 0,0	-	3,15€
BAILANDERA TRIGO Cerveza de Trigo tipo Weissbier	-	3,40€
BAILANDERA BuPA Cerveza American Pale Ale	-	3,40€
BAILANDERA LUPULOVE Cerveza IPA con más lúpulo	-	3,40€
BAILANDERA FRUTA BRUTA Cerveza Fruit Pale Ale Exótica	-	3,40€
BAILANDERA SIN GLUTEN Cerveza Pale Ale	-	3,40€
	COPA	BOTELLA
OPORTO QUINTA DO VALLADO. Tawny Reserva	3,70€	-
VERMUT ARTESANO PETRONI	3,65€	-
TINTO DE VERANO	3,20€	-
SIDRA NOIR BRUT	-	11,90€



SIN ALCOHOL

CAFÉ NESPRESSO, INFUSIÓN O TÉ	1,75€
TÉS NATURALES DEL MUNDO	2,40€
REFRESCOS	2,50€
AQUARIUS, NESTEA, BITTER KAS	2,75€
AGUA MINERAL	2,30€
AGUA CON GAS PERRIER	2,70€
ZUMOS VARIADOS	2,80€
MOSTO	2,55€





LICORES

CHUPITOS	3,40€
LICORES	3,50€
BAILEYS	5,20€
RON CLÁSICOS Barceló, Brugal, Cacique	9,80€
RON PREMIUM Zacapa 23 años	14,40€
GINEBRAS Tanqueray, Beefeater, Puerto De Indias, Seagrams	9,80€
WHISKY J&B y Ballantine, White label, Johnny walker, Red label	9,80€
WHISKY PREMIUM Johnnye Black 12 años, Cardhu Special Cask single malt	12,50€



CHAMPAGNE

	 COPA	 BOTELLA
LALLIER Gran Reserva. Botella 37 cl	8,50€	23,90€
LALLIER RO13 (Gran Reseva)	-	43,40€
LALLIER Rosado	-	52,90€
LALLIER Blanc du Blanc	-	57,20€

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