



.....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€**
11,30€ **17,80€**
11,30€ **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)** cecina, pepinillos, patatas y ensalada verde (min. 2 personas, precio por persona) **16,90€**
- 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€** **12,95€**
- TABLA MIXTA PATÉ** de las Landas / **QUESOS** artesanos (2 tipos) **-** **15,20€**
- CECINA DE LEÓN** **7,80€** **13,90€**
- SARDINA AHUMADA DEL CANTÁBRICO** **-** **14,80€**
- ANCHOAS DEL CANTÁBRICO** **-** **15,90€**
- FOIE GRAS MI-CUIT** de Las Landas **11,60€** **19,95€**
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** **14,00€** **24,40€**

MEDIA

ENTERA

- **10,90€**
7,55€ 4 Ud. **12,95€** 8 Ud.
8,20€ **12,95€**
- **15,20€**
7,80€ **13,90€**
- **14,80€**
- **15,90€**
11,60€ **19,95€**
14,00€ **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)
- 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.

3,40€

9,10€

10,30€

12,95€

12,95€

12,95€

12,95€

9,85€

9,85€

15,20€

1,80€



DOBLE

-

-

-

19,50€

19,50€

19,50€

19,50€

15,70€

15,70€

23,50€

-



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, 100% Garnacha
- ABADIA DA.COVA** D.O. Ribera Sacra Mencia 100%
- CHÂTEAU LES JOUBERTS,** D.O. Côte de Blaye, Burdeos, 100% Merlot
- CAIR CUVÉE 9 meses en barrica** D.O. Ribera del Duero, Tempranillo y Merlot
- BORSAO BEROLA** Campo de Borja, Garnacha, Syrah
- LUIS CAÑAS RESERVA** D.O. Rioja, Tempranillo, Graciano
- CHÂTEAU CLÉMENT ST-JEAN.** D.O. Médoc, Burdeos, Cabernet Sauvignon Merlot
- LES ESSENTIELLES, BORGOÑA,** 100% Pinot Noir, Viñas Viejas, 12 meses de crianza
- CAIR LA AGUILERA 14 MESES EN BARRICA,** D.O. Ribera de Duero-Tempranillo 100%
- CHÂTEAU ST. ESPRIT** Saint Emilion Grand Cru, Merlot, Cabernet Franc



COPA

3,30€

3,30€

3,45€

3,55€

3,70€

3,70€

3,90€

4,40€

4,40€

4,70€

4,80€

-



BOTELLA

16,20€

16,20€

18,10€

18,80€

20,90€

20,30€

20,90€

23,60€

23,90€

25,00€

26,80€

33,40€



VINOS BLANCOS Y ROSADOS

- VINO SAVOIE.** Apremont
- CASAR DE BURBIA,** D.O. Bierzo. Ecológico 100% uva Godello
- 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) Malvasia Volcánica
- GEWURZTRAMINER VENDIMIAS TARDIAS,** D.O. Vino de Alsacia, 100% Gewurztraminer
- CASAR DE BURBIA,** D.O. Bierzo. Godello, crianza de 12 meses en barrica de roble Francés



COPA

3,45€

3,50€

3,55€

3,60€

3,60€

3,90€

4,10€

4,60€

6,40€

-



BOTELLA

18,60€

19,60€

19,30€

19,70€

19,90€

21,90€

22,70€

24,90€

37,10€

28,50€

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
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	9,80€
Barceló, Brugal, Cacique	
RON PREMIUM	14,40€
Zacapa 23 años	
GINEBRAS	9,80€
Tanqueray, Beefeater, Puerto De Indias, Seagrams	
WHISKY	11,70€
J&B y Ballantine, White label, Johnny walker, Red label	9,80€
WHISKY PREMIUM	12,50€
Johnnye Black 12 años, Cardhu Special Cask single malt	



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