



.....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



- FOCACCIA** con pesto, rúcula, tomate y queso fundido o **MIL HOJAS** con feta y hierbabuena
- 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€**
- 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...

- | | MEDIA | ENTERA |
|--|---------------|---------------|
| ENSALADA DE HOJAS VERDES con piñones, pasas, salsa vinagreta y miel | - | 7,80€ |
| SALMOREJO CASERO con jamón ibérico de bellota | - | 7,95€ |
| CREMA DE GAZPACHO , con virutas de gouda viejo y pistacho (temporada) | - | 7,95€ |
| ENSALADA ELABORADA DEL DÍA (preguntar al personal) | - | 9,40€ |
| ENSALADA DE BURRATA, CANÓNICOS Y TOMATE SECO | 11,30€ | 17,80€ |
| ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE TEMPORADA | 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) **15,00€**
- TARTIFLETTE DE SAVOIE** (temporada), a compartir!! **22,90€**



.....LO + GOURMET...

- | | MEDIA | ENTERA |
|---|--------------------|---------------------|
| 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€ |



.....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
- CHÂTEAU LES JOUBERTS,** D.O. Côte de Blaye, Burdeos, 100% Merlot
- CAIR CUVÈE 9 meses en barrica** D.O. Ribera del Duero, Tempranillo y Merlo
- BORSAO BEROLA** Campo de Borja, Garnacha, Syrah
- BANCALES OLVIDADOS D.O.** Ribeira Sacra, 100% uva Mencía, 10 meses crianza roble francés
- 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%
- CAPRICO DE MERENZAO** D.O. Ribeira Sacra, 100% uva Merenzao, 10 meses crianza roble francés
- ENVY DE VALANDRAUD D.O. SAINT-EMILION GRAND CRU,** Burdeos, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec

COPA
3,30€
3,30€
3,45€
3,70€
3,70€
3,90€
4,10€
4,40€
4,40€
4,70€
4,80€
5,40€
-

BOTELLA
16,20€
16,20€
18,10€
20,90€
20,30€
20,90€
21,80€
23,60€
23,90€
25,00€
26,80€
30,80€
41,90€



.....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 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	11,70€
	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