

.....AHORA VA DE TOSTAS Y TARTAS SALADAS...

		TOSTA DE LA SEMANA (preguntar al personal)	5,80€
		TOSTA DE CECINA con salmorejo	6,30€
	 	TOSTA DE CAMEMBERT O BRIE con cebolla caramelizada	6,30€
	 	TOSTA: GORGONZOLA extra-cremosa	6,35€
	  	TOSTA DE SARDINA AHUMADA con salmorejo	6,50€
  		FOCACCIA con pesto, rúcula, tomate y queso fundido o MIL HOJAS con feta y hierbabuena	6,75€
		TOSTA DE JAMÓN IBÉRICO	8,60€
	 	TOSTA DE TORTA DE LA SERENA con jamón ibérico	8,90€
		TOSTA DE FOIE MI-CUIT con mermelada de higos	9,40€

.....ENSALADAS/SALMOREJO...

	ENSALADA DE HOJAS VERDES con piñones, pasas, salsa vinagreta y miel	MEDIA	ENTERA
	SALMOREJO CASERO con jamón ibérico de bellota		9,10€
	ENSALADA ELABORADA DEL DÍA (preguntar al personal)		10,70€
	ENSALADA DE BURRATA, CANÓNICOS Y TOMATE SECO	11,50€	11,95€
	ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE TEMPORADA	11,50€	16,90€
			16,90€

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

	PROVOLONE Y BETHMALE AL HORNO con orégano	13,75€
	CAMEMBERT DE NORMANDÍA al horno con miel y su pan crujiente	15,10€
	EXTREMEÑA de leche cruda de oveja, con pan tostado y membrillo	15,50€
	RACLETTE (plato de temporada) charcutería, pepinillos, patatas y ensalada verde (min. 2 personas, precio por persona)	18,40€
	TARTIFLETTE DE SAVOIE (temporada), a compartir!!	24,90€

.....LO + GOURMET...

  	BRIOCHE DE COCHINITA PIBIL , mayonesa con chipotle y cebolla encurtida		10,40€	2 Ud.
  	BRIOCHE DE RABO DE TORO , mayonesa agri dulce y cebolla crujiente		10,80€	2 Ud.
	MORTADELA TRUFADA con Pane Carasatu		14,05€	
  	CROQUETAS ARTESANAS SELECCIÓN langostino con trufa negra, comté 18 meses, brie trufado, Savel (queso azul), Barranqueño (queso de cabra)	8,60€	4 Ud.	14,15€
	CARPACCIO DE VACA con parmesano DO 24 meses		14,40€	
 	PATÉ DE CAMPAÑA O RILLETES de las landas acompañado de pepinillo / pan tostado	10,20€		14,95€
	CECINA DE LEÓN	8,85€		15,40€
	TABLA MIXTA PATÉ de las Landas / QUESOS artesanos (2 tipos)		15,65€	
	TABLA MIXTA DE CHARCUTERÍA FRANCESA , salchichón artesano, paté de campaña y pepinillos	10,80€		15,65€
	SARDINA AHUMADA DEL CANTÁBRICO		18,10€	
	ANCHOAS DEL CANTÁBRICO		18,20€	
	FOIE GRAS MI-CUIT FRANCÉS de las Landas	15,30€		25,69€

.....ENDÚZATE EL DÍA...

 	HELADOS ARTESANOS de leche recién ordeñada de vaca Gallega (2 bolas a elegir: sabores de hierbabuena, vainilla o chocolate)	5,70€
  	TARTA DE CHOCOLATE NEGRO con HELADO artesano	6,20€
  	TARTA DE QUESO CON IDIAZABAL DE PASTOR	6,35€

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

Referencias alérgenos de la carta:



PESCADC

DIÓXIDO
AZUFRE
SULFITO

CONTIENI

LÁCTEOS

GRANOS I

HUEVOS

FRUTOS E



PASIÓN POR LOS QUESOS ¿TE ANIMAS?

	INDIV.	DOBLE
Tapa de PARMIGIANO DOP (24 meses) y GOUDA EXTRA VIEJO (36 meses)	4,60€	
LA MINI nuestra selección de 4 quesos de diferentes intensidades	10,65€	
LA MINI A MEDIDA Elija dos de sus quesos preferidos (en 4 porciones)	12,40€	
EL VIAJE POR FRANCIA 6 quesos Franceses cuidadosamente afinados	14,95€	22,90€
EL VIAJE POR EUROPA 6 quesos Europeos cuidadosamente afinados	14,95€	22,90€
EL VIAJE POR ESPAÑA 6 quesos Españoles cuidadosamente afinados	14,95€	22,90€
EL VIAJE AZUL** Una selección de 4 quesos azules ** Se aconseja maridar con un vino dulce	11,90€	19,80€
EL VIAJE CAPRINO 4 quesos para los amantes del queso de cabra	12,00€	19,80€
VIAJE A MEDIDA*** Escoja sus 2 quesos preferidos	18,20€	27,80€
***Para combinar con cualquiera de nuestros viajes de 6 variedades		
EXTRA DE PAN Todas nuestras tablas incluyen ración de pan	2,25€	
CESTA DE PANES Y PICOS SIN GLUTÉN	2,25€	
Los complementos de las tablas y algún queso pueden contener frutos secos.		
Consulta a tu camarero		



VINOS TINTOS

	COPA	BOTELLA
EDULIS CRIANZA D.O. Rioja tempranillo 100%, 12 meses en barrica	3,55€	18,60€
PINNA FIDELIS ROBLE D.O. Ribera del Duero. Tinto del país 100%	3,65€	18,90€
CÔTES-DU-RHÔNE GUILLAUME GONNET, LE RÊVEUR , D.O. Grenache noir 80%, Syrah 20%	3,70€	19,20€
MÉDOC Château Bellegrave, Cru Bourgeois, Merlot 60% Cabernet Sauvignon 35% petit Verdot 5%	4,25€	22,50€
LE DARON , D.O. Côte de Blaye, Burdeos, 85% Merlot, 15% Malbec	4,25€	22,60€
CAIR CUVÉE 9 meses en barrica D.O. Ribera del Duero, Tempranillo y Merlo	4,30€	22,70€
BORSAO BEROLA Campo de Borja, Garnacha, Syrah	4,30€	22,70€
BANCALES OLVIDADOS D.O. Ribera Sacra, 100% uva Mencía, 10 meses crianza		25,40€
LUIS CAÑAS RESERVA D.O. Rioja, Tempranillo, Graciano	4,95€	26,40€
CAIR LA AGUILERA 14 MESES EN BARRICA , D.O. Ribera del Duero- Tempranillo 100%		28,20€
LES ESSENTIELLES, BORGOÑA , 100% Pinot Noir, Viñas Viejas, 12 meses de crianza	5,35€	29,50€
CROIX DE CHABOT, D.O. SAINT-JOSEPH (Rodano), 100% Syrah		31,90€
CAPRICHIO DE MERENZAO D.O. Ribera Sacra, 100% uva Merenzao, 10 meses crianza		33,90€
ENVY DE VALANDRAUD D.O. SAINT-EMILION GRAND CRU , Burdeos, Merlot cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Malbec		44,50€
BEL AMI CHATEAUNEUF DU PAPE , Côte Du Rhône, Gamacha 70%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%, Cinsault 10%		48,85€



VINOS BLANCOS Y ROSADOS

	COPA	BOTELLA
EL MARIDO DE MI AMIGA . Semidulce D.O. Rioja	3,50€	18,20€
DUCHE D'UZES D.O. Uvas: Viognier, Granacha blanca, Roussane	3,55€	18,90€
VINO SAVOIE , Apremont	3,70€	19,90€
JOSÉ PARIENTE D.O. Rueda, Verdejo	3,90€	20,90€
ROSADO CHÂTEAU DES FERREGES , D.O. Côtes de provence	3,95€	21,30€
CASAR DE BURBIA , D.O. Bierzo. Ecológico 100% uva Godello	4,00€	21,85€
RIESLING CLEEBOURG , D.O. Alsacia, 100% Riesling, Medalla de Oro	4,15€	22,65€
MÂCON-VILLAGE , D.O. Chardonnay	4,65€	25,10€
CASAL DE ARMÁN D.O. Ribeiro, Treixadura, Godello, Albariño	4,70€	25,65€
GEWURZTRAMINER VENDIMIAS TARDIAS , D.O. Vino de Alsacia, 100% Gewurztraminer	7,40€	41,00€

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

Referencias alérgenos de la carta:



PESCADO



DIÓXIDO DE AZÚFRE Y SULFITOS



CONTIENE GLUTÉN



LÁCTEOS



GRANOS DE SÉSAMO



HUEVOS



FRUTOS DE CÁSCARA



CHAMPAGNE



COPA



BOTELLA

CRÉMANT DE BOURGOGNE extra brut; Chardon nay, Pinot noir, Gamy et Aligoté	4,65€	23,90€
COCTEL CRÉMANT DE BOURGOGNE con hielo y limón	4,65€	
KIR ROYAL: cóctel de Crémant de Borgoña con crema de cassis (grosella negra)	6,90€	
LALLIER Gran Reserva. Botella 37 cl	10,50€	28,90€
LALLIER RO21 (Gran Reserva)		49,50€
LALLIER Rosado		64,60€
LALLIER Blanc du Blanc		67,40€



CERVEZAS Y OTRAS BEBIDAS



COPA



BALÓN

LA ESTRELLA BARRIL



QUINTO



TERCIO

TERCIO ESTRELLA GALICIA	3,70€	
1906 ESTRELLA GALICIA	3,85€	
ESTRELLA GALICIA 00 TOSTADA	3,85€	
BAILANDERA TRIGO Cerveza de trigo tipo Weissbier	3,80€	
BAILANDERA BUPA Cerveza American Pale Ale	3,80€	
BAILARINA LUPULOVE Cerveza IPA con más lúpulo	3,80€	
BAILANDERA FRUTA BRUTA Cerveza Fruit Pale Ale Exótica	3,80€	
BAILANDERA SIN GLUTEN Cerveza Pale Ale	3,80€	

VERMUT ARTESANO	3,95€	
TINTO DE VERANO	3,80€	
SIDRA FRANCESA BRUT		13,40€



SIN ALCOHOL



CAFÉ NESPRESSO, INFUSIÓN O TÉ	2,05€
CAFÉ CON LECHE VASO	2,15€
REFRESCOS	2,95€
AQUARIUS, NESTEA, BITTER KAS	3,40€
AGUA MINERAL CABREIROÁ	2,75€
AGUA CON GAS CABREIROÁ	3,05€
ZUMOS VARIADOS	3,15€
MOSTO	2,95€



LICORES



LICORES	3,85€
BAILEYS	5,70€
RON CLÁSICOS	11,25€
Barceló, Brugal, Cacique	
RON PREMIUM	15,60€
Zacapa 23 años	
GINEBRAS	11,25€
Tanqueray, Beefeater, Puerto de Indias, Seagrams	
GINEBRAS PREMIUM	12,90€
Bulldog, Hendricks	
WHISKY	11,25€
J&B y Ballantine, White label, Johnny Walker, Red Label	
WHISKY PREMIUM	13,80€
Johnny Walker 12 años, Cardhu Special Cask single malt	

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