

PARA ABRIR BOCAS

ENSALADILLA

8,50€

Rusa, atún en escabeche y boquerones en vinagre

CLASICA- CREMOSA-PIDE VERMÚ

TOMATES

9,50 €

Pasificados, straciatella, almendra frita y aceite de albahaca

FRESACA- LIGERA -PIDE BLANCO

BRAVARITAS

8,50 €

Patatas mini, alioli de ajo tostado y salsa brava tradicional

CANALLAS- ADICTIVAS -PIDE CERVEZA

CROQUETAS

9,50 €

De sobrasada con gambas al ajillo y limón

FUNDENTES- INTENSAS -PIDE CERVEZA

TIGRINCHIS

10,50 €

Tigres con kimchi

PICANTES- GAMBERROS -PIDE CERVEZA

CALAMAR

11,50 €

Entero a la plancha, salsa de pimiento ahumado y ajo tostado

TIERNO- MARINO -PIDE BLANCO

PANCETA

11,50 €

Confitada, laqueada con soja, miel y piparritas encurtidas

MELOSA-PELIGROSA -PIDE TINTO

TABLA DE QUESOS

8,50 €

No es la típica tabla de quesos, acompañamos con uvas osmotizadas en vino dulce

CREMOSO-MADURADO- PIDE VINO SI O SI

Y CERRAR DISCUSIONES

POR COPAS O BOTELLA

VERMUT CITRICO-DULZON-PICANTE

DE LA CASA vaso 5€ botella 25€

La mezcla de la casa es única .EXPERIMENTA

VERMUTTO vaso 4,5€ botella 24€

Tinta de toro, verdejo en lías y 10 especias

VINO BLANCO BRILLANTE-FRESCO-ACIDO

VERDEJO VIÑAS VIEJAS copa 3€ botella 16€

SOUVIGNON KNAIA copa 3€ botella 16€

GODELLO MARA MARTIN copa 3,50€ botella 18€

VINO ROSADO GOLOSO-FRESQUITO-AFRUTADO

CIGALES SINFORIANO copa 3€ botella 14€

PRIETO PICUDO PINCERNA copa 3,50€ botella 15€

VINO TINTO SEDOSO-DULZON-PICANTE

TORO DAMALISCO copa 3€ botella 16€

RIBERA LA LINDE copa 3,50€ botella 18€

RIBERA VIÑA SASTRE copa 4€ botella 20€

RIBERA CEPA GAVILÁN Cza copa 4,50€ botella 23€

SANGRIA REFRESCANTE-DULZONA-GAMBERRA

LA ROJA Vino tinto, brandy,naranja, melocoton 15€

LA BLANCA Vino blanco, ginebra, limón, manzana 15€

Y SI TIENES ALGÚN ANTOJO PREGÚNTANOS