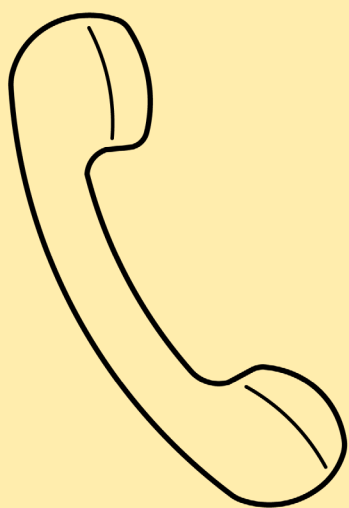


Las

Páginas Amarillas



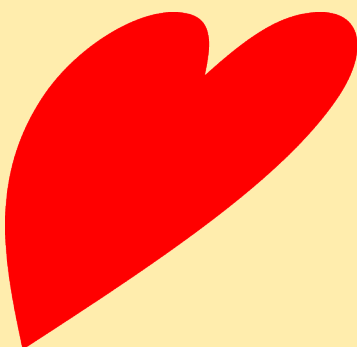
de

La Telefonica

¿A dónde quieres llamar?

Where do you want to call?

Où souhaitez-vous appeler ?





PARA COMPARTIR

B

Berenjenas fritas con miel de caña   10,90€

C

Cogollos con ajos, jamón ibérico de bellota 5J, queso grana padano y miel   13,90€

Corazones de alcachofa confitada en gabardina con panceta ibérica y foie micuit casero   10,90€

CROQUETAS

Pregunte a su camarero

Cesta de pan  2€

Cesta de pan con servicio de aceite oliva virgen extra  3,50€

E

Ensalada de tomate, escarola, burrata y vinagreta de fresas con almendra garrapiñada    14,90€

F

Flamenquín cordobés con jamón ibérico de bellota 5J y queso    17,90€

H

Hamburguesa de cordero deshilachado en pan brioche con rúcula, foie casero y grana padano      16,90€

HUEVOS

Huevos rotos con patatas al aroma de trufa con foie micuit casero y jamón ibérico 5J

 
16,90€



PARA COMPARTIR

J

Jamón ibérico de bellota 5J cortado a cuchillo 25€ | 35€

M

Manitas de cerdo | 400 gramos   12,90€



¿Dígame?

DE LA TIERRA

C

Carrilleras ibéricas de cerdo estofadas, sobre miga de pan, acompañadas de guindilla vasca, mermelada de pimiento y bañadas con su salsa     22,90€

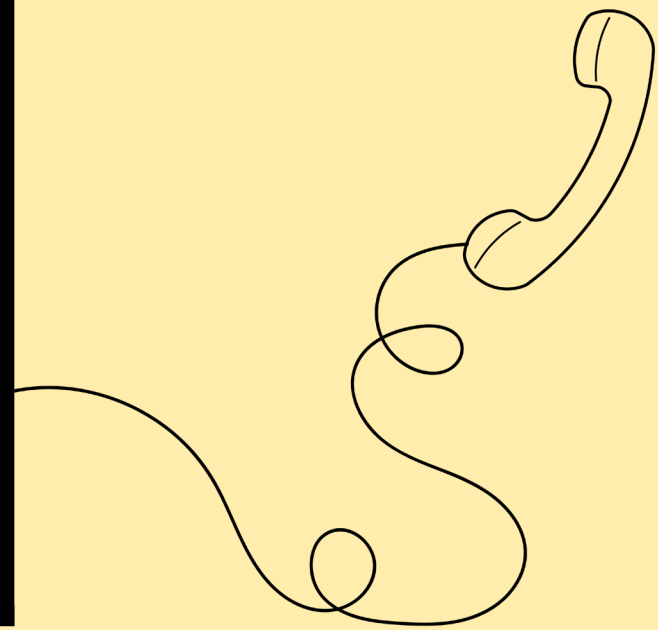
Costillar de cerdo ibérico con salsa bourbon al romero  24,90€

E

Entrecot de vaca pajuna | 500 gramos  32,90€

VACA PAJUNA

La raza de vaca Pajuna es autóctona de Sierra Nevada, Granada, que se consideró extinguida hasta 2019. Gracias al trabajo de ganaderos granadinos, la vaca pajuna vuelve a pastar por las laderas de Sierra Nevada, siendo una de la carne de ternera más exclusiva de la península.

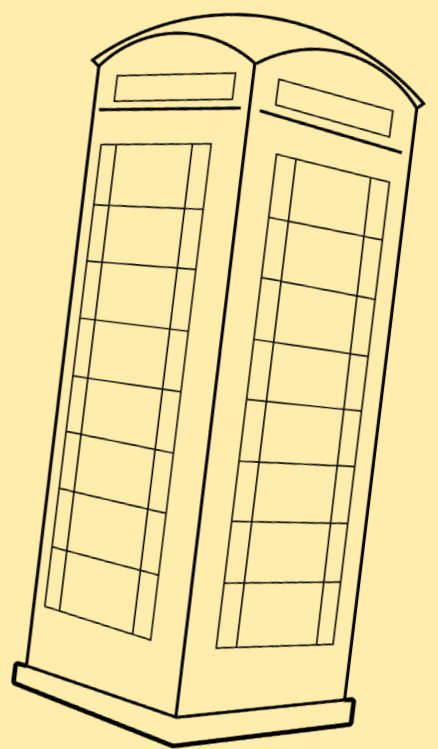


P

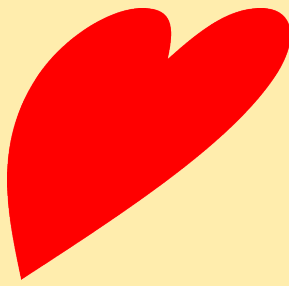
Presal ibérica de bellota 5J trinchada | 200 gramos  24,90€

S

Solomillo trinchado de vaca | 200 gramos  24,90€



Todos nuestros platos están sujetos a disponibilidad según mercado. Precios incluyen el 10% de IVA.



DEL MAR

B

Bacalao gratinado al ajo negro     22,90€

P

Timbal de pulpo a la parrilla sobre cama de parmentier trufada, acompañado de milhojas de patata     24,90€

T

Tartar de salmón con granada y nueces sobre cama de aguacate       22,90€

Tataki de atún rojo salvaje JC Mackintosh | 250 gramos     29,90€



POSTRES CASEROS

B

BARTOLILLOS

Los bartolillos son un hojaldre pequeño originales de La Zubia, Granada, disponibles con dos tipos de relleno.

De crema



De chocolate



2€/unidad



Brownie de chocolate fluido     7€

P

Pionono de Casa Ysla     2,60€

T

Tarta de queso con chocolate blanco y galleta Lotus    7€

Todos nuestros platos están sujetos a disponibilidad según mercado. Precios incluyen el 10% de IVA.



VINOS ESPUMOSOS

Castell Ordal Brut Cataluña Macabeo, Xarel·lo, Parellada Ácido con tonos cítricos y manzana verde Tomar como aperitivo o para acompañar mariscos y pescado blanco	4€ 21€
Sabaté i Coca Brut Nature Reserva Familiar Corpinnat Xarel·lo Premiado en 2024 como el mejor espumoso de Cataluña, este excelente cava de burbuja fina y elegante presenta notas a hinojo, tomillo y fruta madura Recomendado como aperitivo o con carnes blancas y pescados	70€

APERITIVO



Néctar de Farruche 50cl Tinto de Valdepeñas Tempranillo Dulce con matices a moscatel y ciruela Acompañar con postres, jamón, quesos o foie micuit	25€
--	-----



VINO ROSADO

Chivite Las Fincas Rosado Navarra Garnacha Tinta, Tempranillo Vino fresco y suave con tonos a frutos rojos, melocotón y cítricos Tomar como aperitivo o con mariscos y pescados	4,20€ 24€
--	-------------

VINOS BLANCOS

EL RUBIO | GRANADA

Vino blanco joven de altura elaborado con uvas Moscatel de Alejandría y Vigiiriega y criado sobre lías durante tres meses, se caracteriza por una mínima intervención, ya que no se filtra ni clarifica. La crianza aporta cierta untuosidad al vino y poca acidez. La Moscatel de Alejandría aporta notas a flores blancas y la Vigiiriega tonos cítricos y minerales. Se aconseja maridar con pescados grasos como el bacalao.

Copa	Botella
3,50€	18,50€



Conde de Caralt | Cataluña
Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Moscatel
Suave, ligeramente dulce y fresco, presenta aromas a melocotón, manzana y plátano
Tomar como aperitivo, con pescados o postres 3,50€ | 18,50€

Gorgorito
Verdejo
Vino equilibrado y ligero con tonos a manzana y cítricos
Se recomienda maridar con pastas, pescados y carnes blancas 3,50€ | 18,50€

Lyra | Granada
Chardonnay
Vino ecológico con 6 meses de crianza en barrica con tonos tropicales y florales
Maridar con salmón, quesos y carnes blancas 4€ | 21€

Abellio | Rias Baixas
Albariño
Vino ligeramente ácido y fresco con aromas a pera, manzana y melocotón
Maridar con mariscos y pescados 4€ | 21€

Finca de Caraballas | Rueda
Verdejo 100% Orgánico
Seco afrutado con tonos de melocotón, piña y manzana verde
Acompañar con cerdo, marisco o vegetales 26€

Botani Nobleza | Málaga
Moscatel de Alejandría
Vino madurado sobre lías en barrica de roble con aromas de pera, frutas con hueso y flores blancas
Se recomienda con pescados grasos y mariscos 45€

Avancia Nobleza | Valdeorras
Godello
Blanco con crianza de 6 meses sobre lías en barricas de roble francés, destacan notas a flores blancas y frutas frescas
Maridar con salmón, atún y mariscos 65€

VINOS TINTOS



GRANADA

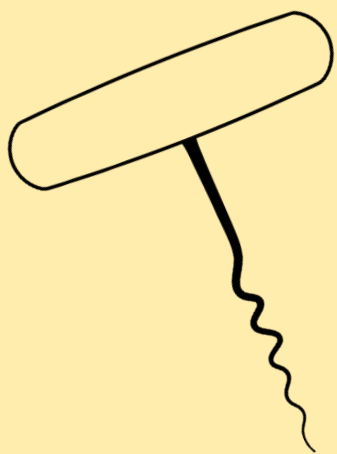


BODEGA mil300

Los vinos de Bodega mil300 llegan a La Telefónica. Junto con el vino blanco El Rubio, contamos con dos vinos tintos de esta pequeña bodega situada en Laroles, un pueblo de la Alpujarra granadina. Los viñedos se encuentran a 1300 metros en plena Sierra Nevada, por lo que se consideran **vinos de altura**. Esto, junto con un suelo de pizarra y su propio microclima de gran contraste térmico día-noche, potencian los **aromas** durante la maduración y se consiguen unos **vinos muy particulares y únicos**.

EL MORENO

Tinto joven 100% tempranillo elaborado con maceración carbónica y tradicional, creando un vino tánico pero suave y estructurado. Predominan notas a frutos rojos, regaliz y fruta madura. Ideal para tomar solo o acompañando carnes rojas como la ternera.	
Copa	Botella
3,90€	21€



Tinto de uva **cariñena** 100% con crianza en roble francés durante 10 meses más 8 en botella. Es un vino con cuerpo y robusto que presenta notas a frutas negras y especias. Se recomienda para maridar con carnes, guisos, embutidos y quesos.

Botella

25€



RIBERA DEL DUERO

TOMÁS GONZÁLEZ

Roble de uva **tempranillo** y **garnacha** con cuerpo, ligeramente seco y tánico en el que se encuentran notas a frambuesa, moras y vainilla gracias a su fermentación en barrica. Se recomienda acompañar con carnes rojas como la ternera o el cordero.

Copa

3,90€

Botella

21€

La Hormiga

Tempranillo

Tinto con crianza de 18 meses, presenta complejos tonos ahumados y notas de moras y vainilla

Maridar con carnes rojas como la ternera y el cordero 42€

Dos Alas Rojas

Tempranillo

Vino elegante y sedoso con notas de frutos rojos, violetas y toques a vainilla y naranja

Acompañar con carnes de ternera y cordero 60€

Dominio de Es

Tinta Fina

Vino complejo y potente con aromas que recuerdan a las frutas negras y a violetas

Se recomienda maridar con carnes de ternera, cordero y caza 105€

RIOJA

EDITOR

Crianza 100% **tempranillo** con 12 meses en barrica de roble que presenta matices a frutos rojos y vainilla. Maridar con carnes rojas, embutidos y quesos.

Copa

3,90€

Botella

21€

Viña Cubillo

Tempranillo, Garnacha Negra, Graciano, Mazuelo

Vino seco con crianza en barrica durante 36 meses, presenta notas a ciruela, regaliz y pimienta negra

Acompañar con aves, carnes blancas y caza 35€

Ángeles de Amaren

Tempranillo, Graciano

Vino con crianza de 16 meses en barrica y con notas minerales, balsámicas y de fruta negra madura

Se recomienda maridar con setas, carnes rojas y quesos curados 36€

Todos nuestros platos están sujetos a disponibilidad según mercado. Precios incluyen el 10% de IVA.



VINOS DE OTRAS DENOMINACIONES

Coto de Hayas Roble | Campo de Borja
Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Suave y equilibrado con una ligera acidez, presenta aromas a frutas rojas, regaliz y vainilla
Maridar con embutidos, quesos suaves y carnes rojas 3,50€ | 18,50€

Tilenus Vendimia | Bierzo
Mencía
Vino algo ligero con notas florales y de frutas silvestres como frambuesas y fresas
Se recomienda acompañar con embutidos, quesos curados y carnes blancas 3,90€ | 21€

Opta | Pago de Calzadilla
Tempranillo, Syrah, Garnacha
Matices a ciruela, tabaco y grosella roja
Acompañar con ternera, pasta y aves 24€

Quinta del 67 | Almansa
Garnacha tintorera
Tonos de tabaco, vainilla y cacao
Acompañar con ternera, aves y pasta 25€

Convento Cogolludo | Castilla La-Mancha
Monastrell
Vino con cuerpo y seco con tonos a roble y frutas negras como arándanos y moras
Perfecto para carnes rojas de ternera y cordero 38€

Fagus | Campo de Borja
Garnacha
Vino con cuerpo y tonos a frutas rojas como la ciruela y la cereza
Acompañar con carnes de ternera y cordero 38€

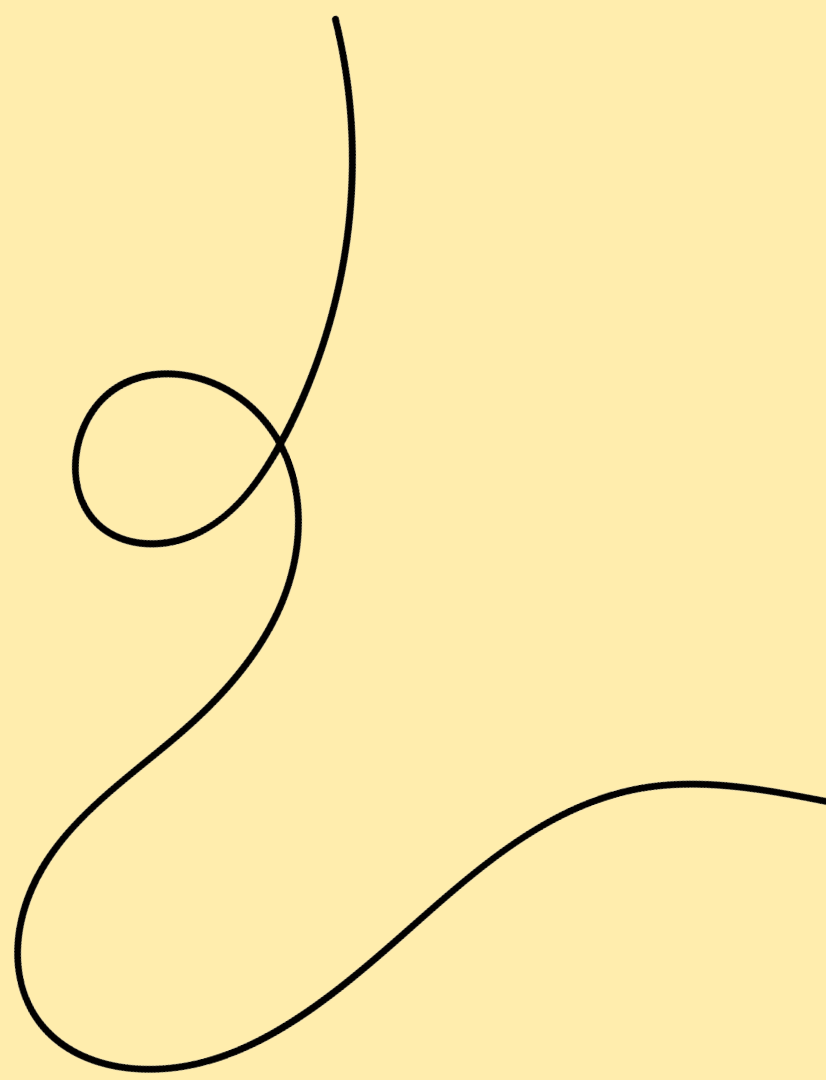
Bobos Finca Casa La Borracha | Utiel-Requena
Bobal
Tinto con cuerpo y ligeramente ácido con aromas a fruta madura, roble y notas balsámicas
Acompañar con carnes a la brasa, guisos de carnes rojas o quesos curados 42€

Vatán | Toro
Tinta de Toro
Vino con cuerpo y seco con aromas a frutas maduras y matices herbáceos
Recomendado con carnes, guisos y steak tartar 44€





ALÉRGENOS



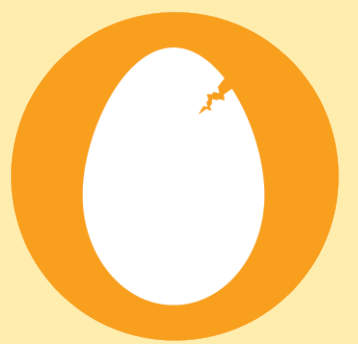
Apio



Crustáceos



Sésamo



Huevo



Pescado



Altramuces



Soja



Leche



Moluscos



Mostaza



Sulfitos



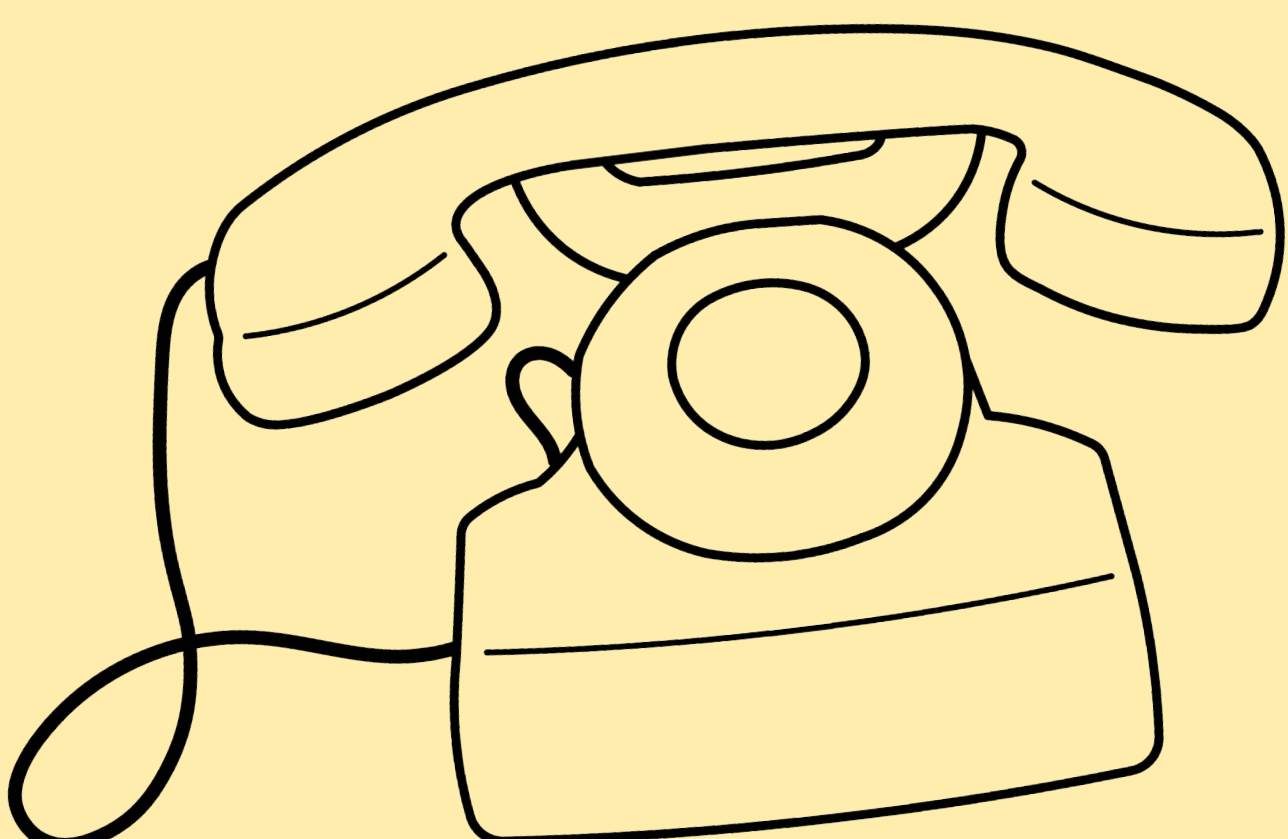
Cacahuetes



Frutos Secos



Gluten





TO SHARE

A

Alcachofas

Fried artichoke hearts confit with Iberian bacon and homemade foie micuit   10,90€

B

Berenjenas

Eggplant fries with sugarcane honey   10,90€

C

Cogollos

Lettuce hearts with garlic, Iberian cured ham 5J, grana padano cheese and sugarcane and bee honey   13,90€

CROQUETAS

Please ask your waiter

Cesta de pan
Bread basket  2€

Cesta de pan con AOVE
Bread basket with a serving of extra virgin olive oil  3,50€

E

EGGS

Jamón y trufa

Scrambled eggs served over thick fries with housemade foie gras and Iberian cured ham 5J and truffle aroma topped with a sunny-side up egg

 
16,90€

Ensalada de tomate y burrata

Tomato salad, chicory, burrata and strawberry vinaigrette with sugared almonds    14,90€

F

Flamenquín

Iberian cured ham 5J wrapped in cheese and pork loin coated with breadcrumb batter, and deep-fried    17,90€

J

Jamón ibérico 5J

Hand carved Iberian cured ham Bellota 5J 25€ | 35€

L

Lamb’urger

Shredded lamb burger on brioche bun with arugula, homemade foie gras and grana padano      16,90€

All our dishes are subject to availability and market. Prices include 10% VAT.



TO SHARE

M

Manitas de cerdo

Pig's trotters | 400 grams



12,90€



Hello?

FROM THE LAND

C

Carrillera

Pork cheeks, migas - breadcrumbs semolina with garlic - and sweet chili



22,90€

Costillar

Iberian pork ribs with rosemary bourbon sauce



24,90€

E

Entrecot

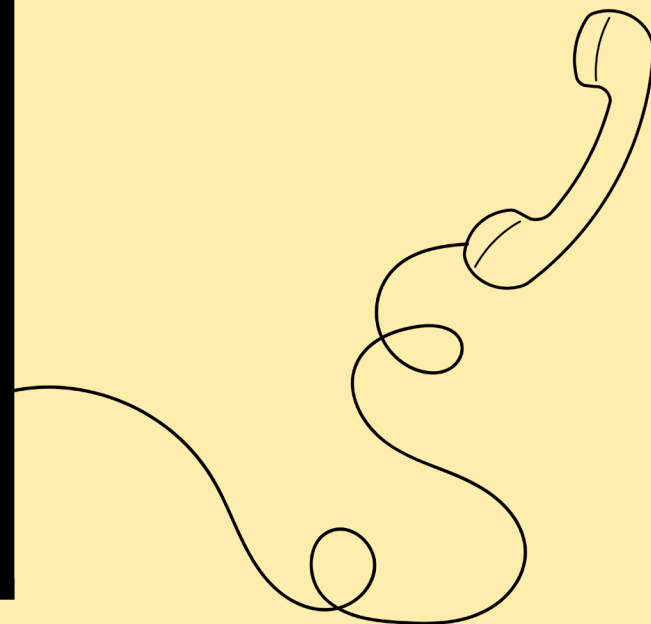
Pajuna beef entrecote | 500 grams



32,90€

PAJUNA CATTLE

The Pajuna cattle breed is native to **Sierra Nevada**, Granada. It was considered **extinct** until 2019. Thanks to the work of Granada livestock farmers, the Pajuna is once again grazing on the slopes of Sierra Nevada. Its meat is one of the most exclusive in the whole country.



P

Presal ibérica

Carved Iberian pork shoulder 5J | 200 grams



24,90€

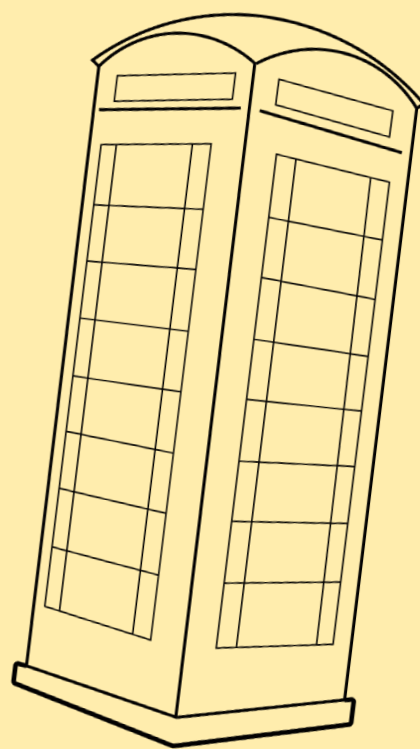
S

Solomillo de vaca

Carved beef sirloin steak | 200 grams



24,90€



All our dishes are subject to availability and market. Prices include 10% VAT.



FROM THE SEA

B

Bacalao
Cod gratin with black garlic     22,90€

P

Pulpo
Grilled octopus on a bed of **mousseline** served with potato millefeuille     24,90€

T

Tartar de salmón
Salmon tartare with pomegranate and walnuts over diced avocado       22,90€

Tataki de atún
JC Mackintosh wild red tuna tataki | 250 grams     29,90€



HOUSEMADE DESSERTS

B

BARTOLILLOS

Bartolillos are small puff pastries created in La Zubia, a village neighboring Granada, available with two types of filling.

Crema	Chocolate
Custard	Chocolate
   	   

2€/piece



Brownie
Dark chocolate soft brownie     7€

P

Pionono Casa Ysla
Small local cake     2,60€

T

Tarta de queso
White chocolate cheesecake with Lotus biscuits    7€



SPARKLING WINES

- Castell Ordal Brut | Catalunya
Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Acid with citrus and green apple tones
Serve as an aperitif or to accompany seafood and white fish

4€ | 21€
- Sabaté i Coca Brut Nature Reserva Familiar | Corpinnat
Xarel·lo
Awarded in 2024 as the best sparkling wine in Catalonia, this excellent cava with fine, elegant bubbles has notes of fennel, thyme, and ripe fruit
Recommended as an aperitif or with white meats and fish

70€

APERITIF



- Néctar de Farruche 50cl | Tinto de Valdepeñas
Tempranillo
Sweet with hints of muscatel and plum
Serve with desserts, ham, cheese or foie micuit

25€



ROSÉ WINE

- Chivite Las Fincas Rosado | Navarra
Red Grenache, Tempranillo
Fresh and smooth wine with hints of red fruits, peach and citrus
Serve as an aperitif or with seafood and fish

4,20€ | 24€

WHITE WINES

EL RUBIO | GRANADA

A young white wine from **high altitude**, made with **Muscat of Alexandria** and **Vigiriega** grapes and aged on lees for three months, it is characterized by **minimal intervention**, as it is neither filtered nor clarified. The ageing process gives the wine a certain smoothness and low acidity. The Muscat of Alexandria brings notes of white flowers and the Vigiriega citrus and mineral tones. It is recommended to pair with fatty fish such as cod.

Glass	Bottle
3,50€	18,50€



Conde de Caralt | Catalonia
Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Moscatel
Smooth, slightly sweet and fresh, with aromas of peach, apple and banana
Enjoy as an aperitif, with fish or desserts 3,50€ | 18,50€

Gorgorito | Rueda
Verdejo
Balanced and light wine with apple and citrus tones
Pairs well with pasta, fish and white meats 3,50€ | 18,50€

Lyra | Granada
Chardonnay
Organic wine aged 6 months in oak barrels with flower and tropical tones
Recommended with salmon, cheeses and white meats 4€ | 21€

Abellio | Rias Baixas
Albariño
Slightly acidic and fresh wine with aromas of pear, apple and peach.
Pairs well with seafood and fish 4€ | 21€

Finca de Caraballas | Rueda
Verdejo 100% Organic
Dry fruity with hints of peach, pineapple and green apple
Serve with pork, seafood or vegetables 26€

Botani Nobleza | Málaga
Muscat of Alexandria
Wine matured on lees in oak barrels with aromas of pear, stone fruits and white flowers
Recommended with oily fish and seafood 45€

Avancia Nobleza | Valdeorras
Godello
White aged for 6 months on its lees in French oak barrels, with notes of white flowers and fresh fruit
Pair with salmon, tuna and seafood 65€

RED WINES

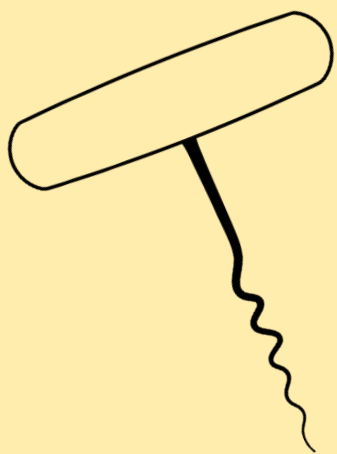


BODEGA MIL300

Bodega mil300 wines arrive at La Telefónica. Along with the El Rubio white wine, we offer two red wines from this small winery located in Laroles, a local village in the Alpujarra Granadina region. The vineyards are located at 1,300 meters in the heart of the Sierra Nevada, which is why these wines are considered **high-altitude wines**. This, together with the slate soil and its own microclimate with great day-night temperature differences, enhances the aromas during maturation and results in very **distinctive and unique** wines.

EL MORENO

A young red wine made from 100% Tempranillo grapes using carbonic maceration and traditional methods , creating a tannic but smooth and structured wine. Notes of red fruits, licorice, and ripe fruit predominate. Ideal for drinking on its own or with red meats such as beef.	
Glass	Bottle
3,90€	21€



100% **Carignan** red wine aged in French oak for 10 months plus 8 months in the bottle. It is a full-bodied, robust wine with notes of black fruits and spices. Recommended for pairing with meat, stews, cold cuts, and cheese.

Bottle
25€



RIBERA DEL DUERO

TOMÁS GONZÁLEZ

A full-bodied, slightly dry and tannic **Tempranillo** and **Grenache** wine with notes of raspberry, blackberry and vanilla thanks to its barrel fermentation. Recommended with red meats such as beef or lamb.

Glass	Bottle
3,90€	21€

La Hormiga
Tempranillo
Red wine aged for 18 months, it has complex smoky tones and notes of blackberries and vanilla
Pair with red meats such as beef and lamb 42€

Dos Alas Rojas
Tempranillo
An elegant, silky wine with notes of red berries and violets and hints of vanilla and orange
Pair with beef and lamb 60€

Dominio de Es
Tinta Fina
A complex and powerful wine with aromas reminiscent of black fruits and violets
Recommended for pairing with beef, lamb and game 105€

RIOJA

EDITOR

100% **Tempranillo** aged for 12 months in oak barrels with hints of red fruits and vanilla. Pairs well with red meats, cured meats and cheeses.

Glass	Bottle
3,90€	21€

Viña Cubillo
Tempranillo, Red Grenache, Graciano, Mazuelo
A dry wine aged in casks for 36 months, with notes of plum, liquorice and black pepper
Pair with poultry, white meats and game 35€

Ángeles de Amaren
Tempranillo, Graciano
Wine aged for 16 months in barrels with mineral, balsamic and ripe black fruit notes
Pairs well with mushrooms, red meats and cured cheeses 36€



WINES FROM OTHER REGIONS

Coto de Hayas Roble | Campo de Borja
Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Smooth and balanced with a slight acidity, it has aromas of red fruits, licorice and vanilla.
Pair with sausages, mild cheeses and red meats 3,50€ | 18,50€

Tilenus Vendimia | Bierzo
Mencía
A light wine with floral notes and hints of wild berries such as raspberries and strawberries
Recommended as an accompaniment to sausages, mature cheeses and white meats 3,90€ | 21€

Opta | Pago de Calzadilla
Tempranillo, Syrah, Grenache
Hints of plum, tobacco and red currants
Serve with veal, pasta, and poultry 24€

Quinta del 67 | Almansa
Red Grenache
Tobacco, vanilla and cocoa tones
Serve with veal, poultry and pasta 25€

Convento Cogolludo | Castilla La-Mancha
Monastrell
A full-bodied, dry wine with hints of oak and black fruits such as blueberries and blackberries.
Perfect with red meats such as beef and lamb 38€

Fagus | Campo de Borja
Red Grenache
A full-bodied wine with hints of red fruits such as plum and cherry
Pairs well with beef and lamb 38€

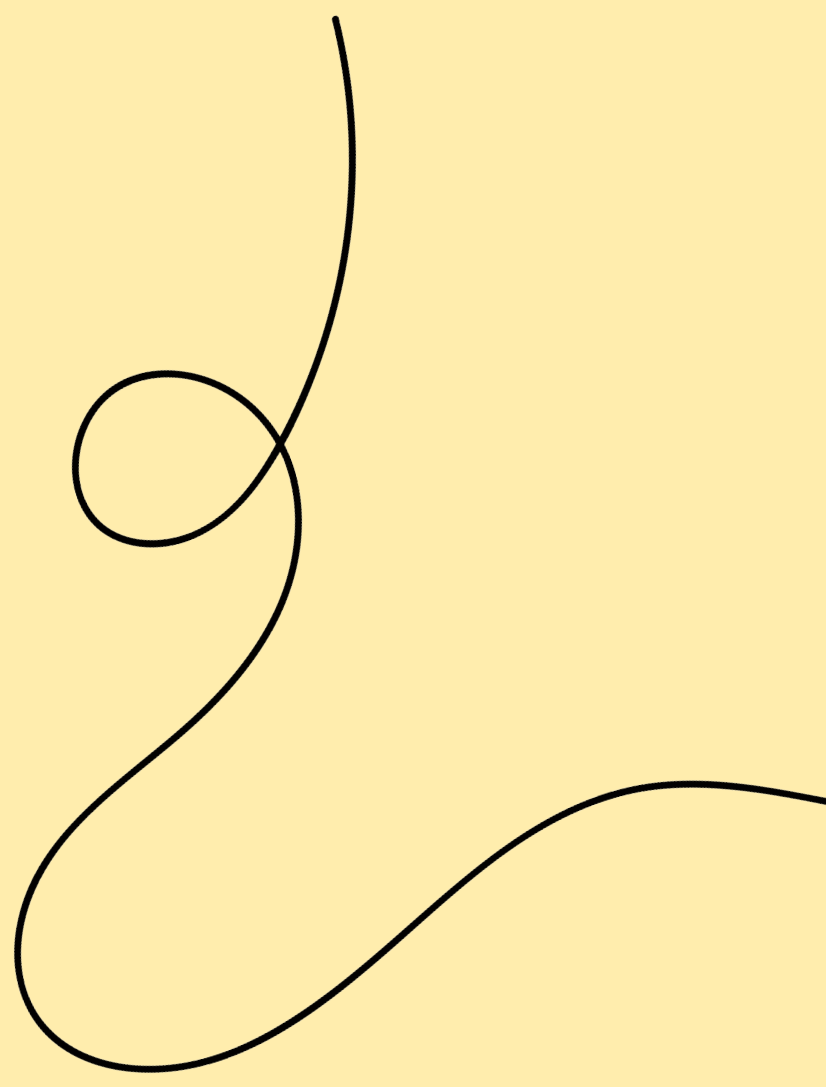
Bobos Finca Casa La Borracha | Utiel-Requena
Bobal
Full-bodied and slightly acidic red with aromas of ripe fruit, oak and balsamic notes
Pair with grilled meats, red meat stews or cured cheeses 42€

Vatán | Toro
Tinta de Toro
A full-bodied, dry wine with aromas of ripe fruit and herbal nuances
Recommended with meats, stews and steak tartare 44€





ALLERGENS



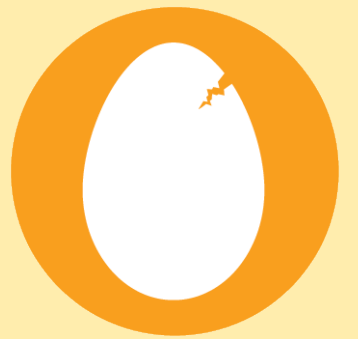
Celery



Crustaceans



Sesame



Egg



Fish



Lupin



Soy



Milk



Molluscs



Mustard



Sulphur dioxide



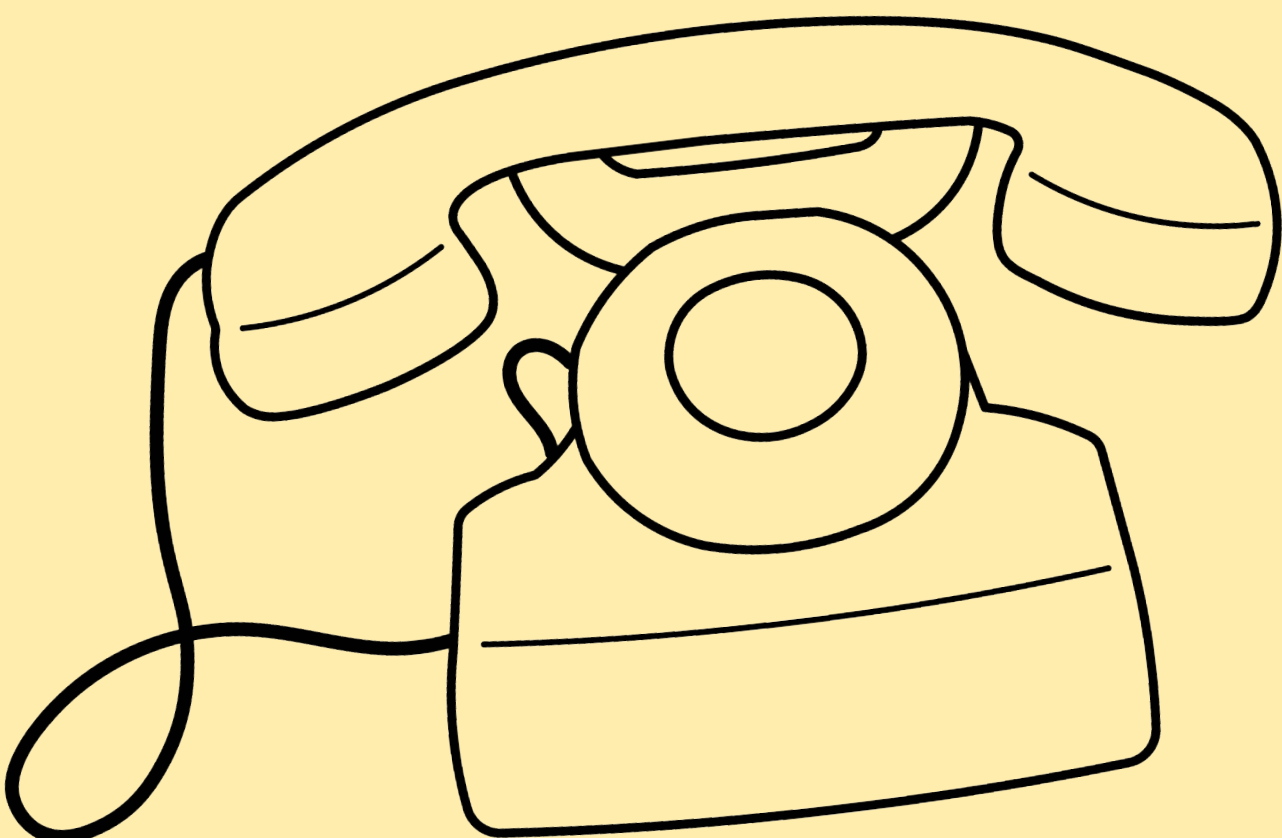
Peanuts



Nuts



Gluten





À PARTAGER

A

Alcachofas

Cœurs d’artichauts confits, frits, au lard ibérique et foie micuit maison   10,90€

B

Berenjenas

Frites d’aubergines au miel de canne à sucre   10,90€

C

Cogollos

Cœur de laitue à l’ail, jambon ibérique de Bellota 5J, grana padano et miel de canne et d’abeille   13,90€

CRQUETTES

Demandez à votre serveur, s’il vous plaît

Cesta de pan

Barquette de pain  2€

Cesta de pan con AOVE

Barquette de pain et sa portion d’huile d’olive extra vierge  3,50€

E

ŒUFS

Jamón y trufa

Œufs brouillés servis sur des frites épaisses à l’arome de truffe, foie gras maison et jambon ibérique 5J, surmontés d’un œuf au plat



16,90€

Ensalada de tomate y burrata

Salade de tomates, scarole, burrata, amandes caramélisées et vinaigrette de fraises    14,90€

F

Flamenquín

Jambon ibérique 5J roulé dans une tranche de fromage et une pièce de longe de porc panée et frite    17,90€

J

Jamón ibérico 5J

Jambon ibérique 5J à la coupe 25€ | 35€

L

Lamb’urger

Burger d’agneau effiloché sur pain brioché avec roquette, foie gras maison et grana padano      16,90€

Tous nos plats sont disponibles selon les arrivages du marché. Nos prix incluent une TVA de 10 %.



À PARTAGER

M

Manitas de cerdo
Pied de porc | 400 grammes   12,90€



Allô ?

DE LA TERRE

C

Carrillera
Joue de porc, **migas** (semoule de pain à l'ail) et piment doux     22,90€

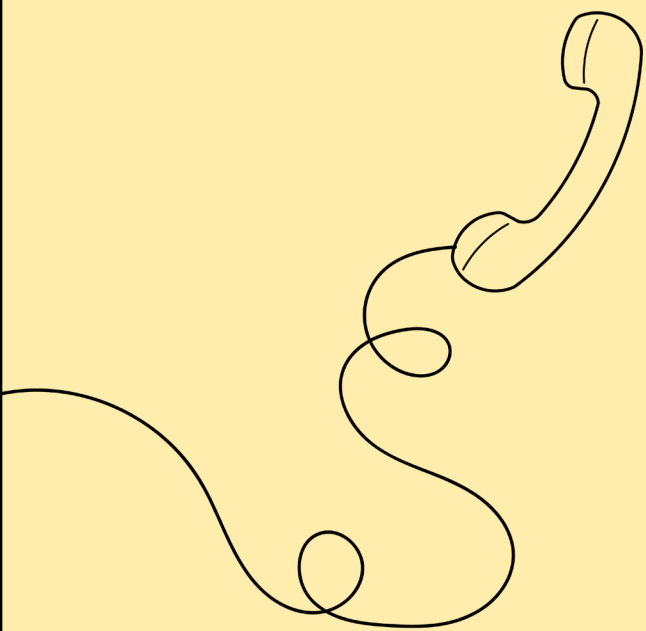
Costillar
Côte de porc ibérique avec sauce au bourbon et au romarin  24,90€

E

Entrecot
Entrecôte de bœuf Pajuna | 500 grammes  32,90€

LA VACHE PAJUNA

La Pajuna est une **race bovine** espagnole. Plus précisément, il s'agit d'une race andalouse, originaire de la **Sierra Nevada** dans la région de Grenade. Jusqu'en 2019, elle était considérée comme une race éteinte. Grâce au travail d'éleveurs grenadins (habitants de Grenade), la vache Pajuna est de retour dans les pâturages sur les flancs de montagne de la Sierra Nevada. Il s'agit d'une des viandes les plus **exclusives** de toute la péninsule. On ne peut plus locale.

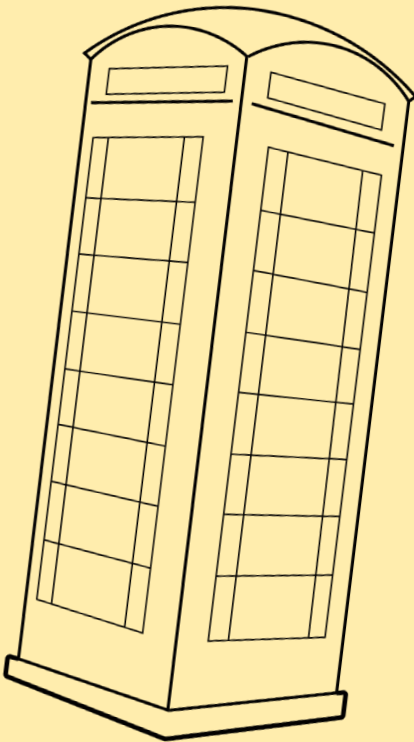


P

Presa ibérica
Épaule de porc ibérique 5J servie découpée | 200 grammes  24,90€

S

Solomillo de vaca
Filet de bœuf, servi tranché | 200 grammes  24,90€





DE LA MER

B

Bacalao
Morue gratinée à l'ail noir     22,90€

P

Pulpo
Poulpe grillé sur son lit de **mousseline**, accompagné d'un millefeuille de pommes de terre     24,90€

T

Tartar de salmón
Tartare de saumon accompagné de grenade et de **noix** sur lit d'avocat       22,90€

Tataki de atún
Tataki de thon rouge de la madrague de JC Mackintosh | 250 grammes     29,90€



DESSERTS MAISON

B

BARTOLILLOS

Les Bartolillos sont un dessert originaire de La Zubia, village limitrophe de Grenade. Il s'agit d'une pâte feuilletée fourrée, disponible en deux saveurs.

Crema
Crème pâtissière



Chocolate
Chocolat



2€/unité



Brownie
Brownie fondant au chocolat noir     7€

P

Pionono Casa Ysla
Petit gateau local     2,60€

T

Tarta de queso
Cheesecake au chocolat blanc et spéculoos    7€



VINS PÉTILLANTS

Castell Ordal Brut Catalogne Macabeo, Xarel·lo, Parellada Acide avec des notes d'agrumes et de pomme verte À consommer en apéritif ou pour accompagner les fruits de mer et les poissons blancs	4€ 21€
Sabaté i Coca Brut Nature Reserva Familiar Corpinnat Xarel·lo Récompensé en 2024 comme meilleur vin mousseux de Catalogne, cet excellent cava aux bulles fines et élégantes présente des notes de fenouil, de thym et de fruits mûrs Servir en apéritif ou avec des viandes blanches et du poisson	70€

VINS D'APERITIFS



Néctar de Farruche 50cl Vin rouge de Valdepeñas Tempranillo Doux avec des notes de muscat et de prune Accompagne les desserts, le jambon ibérique, le fromage et le foie micuit	25€
--	-----



VIN ROSÉ

Chivite Las Fincas Rosado Navarra Grenache Rouge, Tempranillo Vin frais et onctueux avec des notes de fruits rouges, de pêche et d'agrumes Servir en apéritif ou pour accompagner des fruits de mer et du poisson	4,20€ 24€
--	-------------

VINS BLANCS

EL RUBIO | GRENADE

Vin blanc jeune d'altitude, élaboré à partir de cépages Muscat d'Alexandrie et Vigiriega et élevé sur lies pendant trois mois, il se caractérise par une **intervention minimale**, car il n'est ni filtré ni clarifié. Le processus de vieillissement confère au vin une certaine douceur et une faible acidité. Le Muscat d'Alexandrie apporte des notes de fleurs blanches et la Vigiriega des notes d'agrumes et minérales. Accompagne les poissons gras comme le cabillaud.

Verre	Bouteille
3,50€	18,50€



Conde de Caralt | Catalogne
Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Moscatel
Doux, légèrement sucré et frais, avec des arômes de pêche, de pomme et de banane
À déguster en apéritif, avec du poisson ou des desserts 3,50€ | 18,50€

Gorgorito
Verdejo
Vin équilibré et léger avec des notes de pomme et d'agrumes
Accompagne les pâtes, le poisson et les viandes blanches 3,50€ | 18,50€

Lyra| Grenade
Chardonnay
Vin biologique vieilli pendant 6 mois en fûts de chêne, présente des tons tropicaux et floraux
Accompagne le saumon, les fromages et les viandes blanches 4€ | 21€

Abellio | Rias Baixas
Albariño
Vin frais et légèrement acide aux arômes de poire, de pomme et de pêche
Accompagne bien avec les fruits de mer et le poisson 4€ | 21€

Finca de Caraballas | Rueda
Verdejo 100% biologique
Fruité sec avec des notes de pêche, d'ananas et de pomme verte
Accompagne le porc, les fruits de mer et les légumes 26€

Botani Nobleza | Málaga
Muscat d'Alexandrie
Vin élevé sur ses lies en fûts de chêne avec des arômes de poire, de fruits à noyaux et de fleurs blanches
Accompagne les poissons gras et les fruits de mer 45€

Avancia Nobleza | Valdeorras
Godello
Blanc élevé pendant 6 mois sur ses lies en fûts de chêne français, avec des notes de fleurs blanches et de fruits frais
Accompagne le saumon, le thon et les fruits de mer 65€

VINS ROUGES



GRENADE



BODEGA MIL300

Les vins de la Bodega mil300 débarquent à La Telefónica. Outre le vin blanc El Rubio, nous proposons deux vins rouges de cette petite cave située à Laroles, un village de la région de l'Alpujarra grenadine. Les vignobles sont situés à 1 300 mètres d'altitude, au cœur de la Sierra Nevada, ce qui explique pourquoi ces vins sont considérés comme des vins d'altitude. Ceci, associé au sol schisteux et à son microclimat avec une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit, renforce les arômes pendant la maturation et donne des vins aussi rares qu' uniques.

EL MORENO

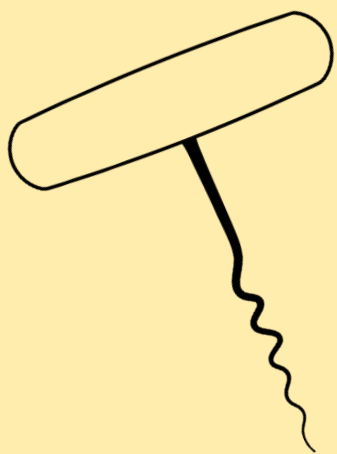
Un vin rouge jeune élaboré à partir de raisins 100 % Tempranillo, obtenu par une macération carbonique et des méthodes traditionnelles, qui donne un vin tannique mais souple et structuré. Les notes de fruits rouges, de réglisse et de fruits mûrs prédominent. Idéal à boire seul ou avec des viandes rouges comme le bœuf.

Verre

Bouteille

3,90€

21€



Vin rouge 100 % **Carignan** élevé en fûts de **chêne français** pendant 10 mois, puis 8 mois en bouteille. C'est un vin corsé et robuste, avec des notes de fruits noirs et d'épices. Accompagne les viandes, les plats en sauce, la charcuterie et les fromages.

Bouteille

25€



RIBERA DEL DUERO

TOMÁS GONZÁLEZ

Un vin corsé, légèrement sec et tannique, issu des cépages **Tempranillo** et **Grenache**, avec des notes de framboise, de mûre et de vanille grâce à sa fermentation en barrique. Accompagne les viandes rouges telles que le bœuf ou l'agneau.

Verre

3,90€

Bouteille

21€

La Hormiga

Tempranillo

Vin rouge vieilli pendant 18 mois, il présente des tons fumés complexes et des notes de mûres et de vanille

Accompagne les viandes rouges telles que le bœuf et l'agneau 42€

Dos Alas Rojas

Tempranillo

Un vin élégant et soyeux avec des notes de baies rouges et de violettes et des soupçons de vanille et d'orange

Accompagne le bœuf et l'agneau 60€

Dominio de Es

Tinta Fina

Un vin complexe et puissant avec des arômes rappelant les fruits noirs et la violette

Accompagne le bœuf, l'agneau et le gibier 105€

RIOJA

EDITOR

100% **Tempranillo** vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne avec des notes de fruits rouges et de vanille. Accompagne bien les viandes rouges, les charcuteries et les fromages.

Verre

3,90€

Bouteille

21€

Viña Cubillo

Tempranillo, Grenache, Graciano, Mazuelo

Vin sec élevé en fûts pendant 36 mois, avec des notes de prune, de réglisse et de poivre noir

Accompagne les volailles, les viandes blanches et le gibier 35€

Ángeles de Amaren

Tempranillo, Graciano

Vin vieilli 16 mois en barriques avec des notes minérales, balsamiques et de fruits noirs mûrs

Accompagne les champignons, viandes rouges et fromages affinés 36€

Tous nos plats sont disponibles selon les arrivages du marché. Nos prix incluent une TVA de 10 %.



VINS D'AUTRES APPELLATIONS

Coto de Hayas Roble | Campo de Borja
Tempranillo, Cabernet Sauvignon
Doux et équilibré avec une légère acidité, il présente des arômes de fruits rouges, de réglisse et de vanille
Accompagne les saucisses, les fromages doux et les viandes rouges 3,50€ | 18,50€

Tilenus Vendimia | Bierzo
Mencía
Vin léger aux notes florales et aux arômes de baies sauvages telles que les framboises et les fraises
Accompagne les saucisses, les fromages affinés et les viandes blanche 3,90€ | 21€

Opta | Pago de Calzadilla
Tempranillo, Syrah, Grenache
Notes de prune, de tabac et de groseille
Accompagne le veau, les pâtes et la volaille 24€

Quinta del 67 | Almansa
Grenache rouge
Notes de tabac, de vanille et de cacao
Accompagne le veau, la volaille et les pâtes 25€

Convento Cogolludo | Castilla La-Mancha
Monastrell
Un vin sec et corsé avec des notes de chêne et de baies noires comme les myrtilles et les mûres
Accompagne les viandes rouges telles que le bœuf et l'agneau 38€

Fagus | Campo de Borja
Grenache
Un vin corsé avec des notes de fruits rouges comme la cerise et de prunes
Accompagne le bœuf et l'agneau 38€

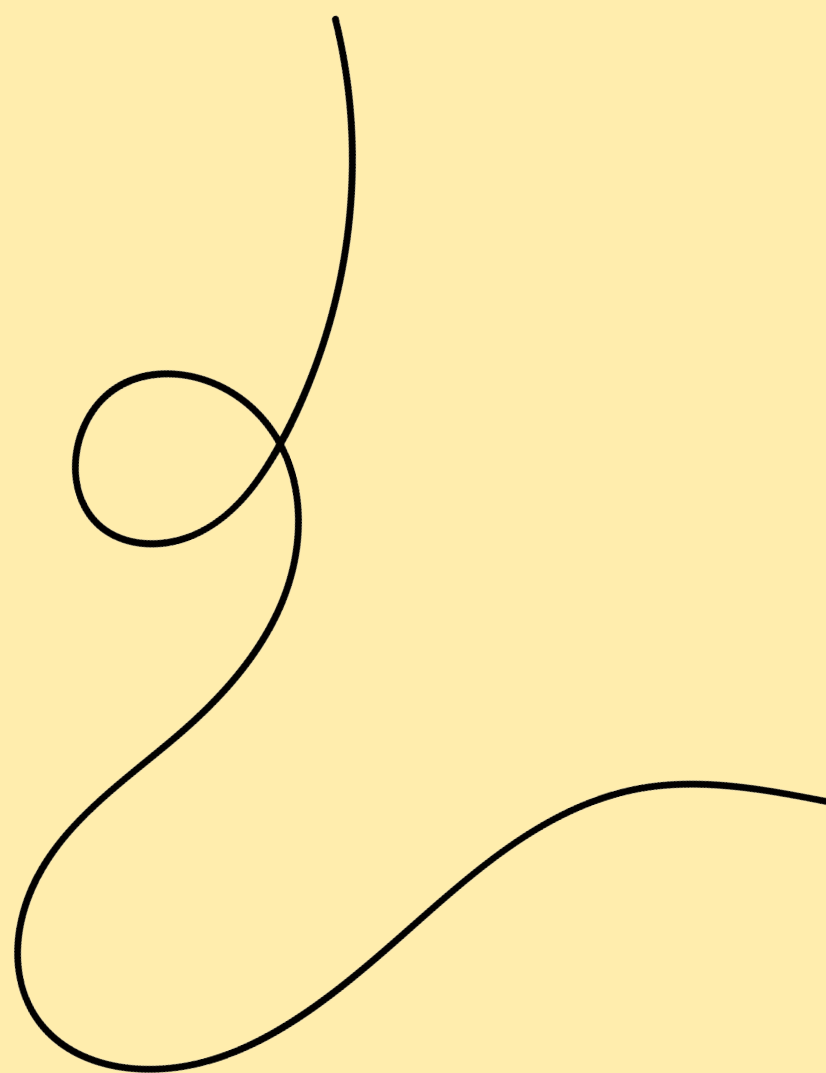
Bobos Finca Casa La Borracha | Utiel-Requena
Bobal
Rouge corsé et légèrement acide avec des arômes de fruits mûrs, de chêne et des notes balsamiques
Accompagne les viandes grillées, les ragoûts de viande rouge et les fromages affinés 42€

Vatán | Toro
Tinta de Toro
Vin sec et corsé aux arômes de fruits mûrs et aux nuances herbacées
Accompagne les viandes, les ragoûts et le steak tartare 44€





ALLERGÈNES



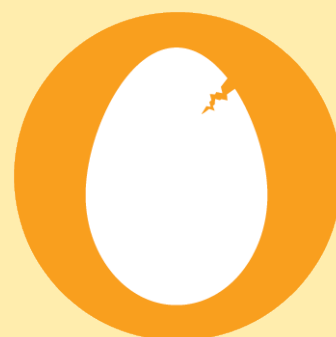
Céleri



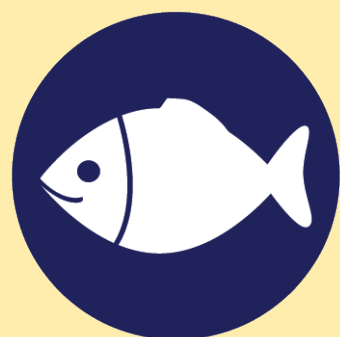
Crustacés



Sésame



Œufs



Poissons



Lupin



Soja



Lait



Mollusques



Moutarde



Anhydride sulfureux et sulfites



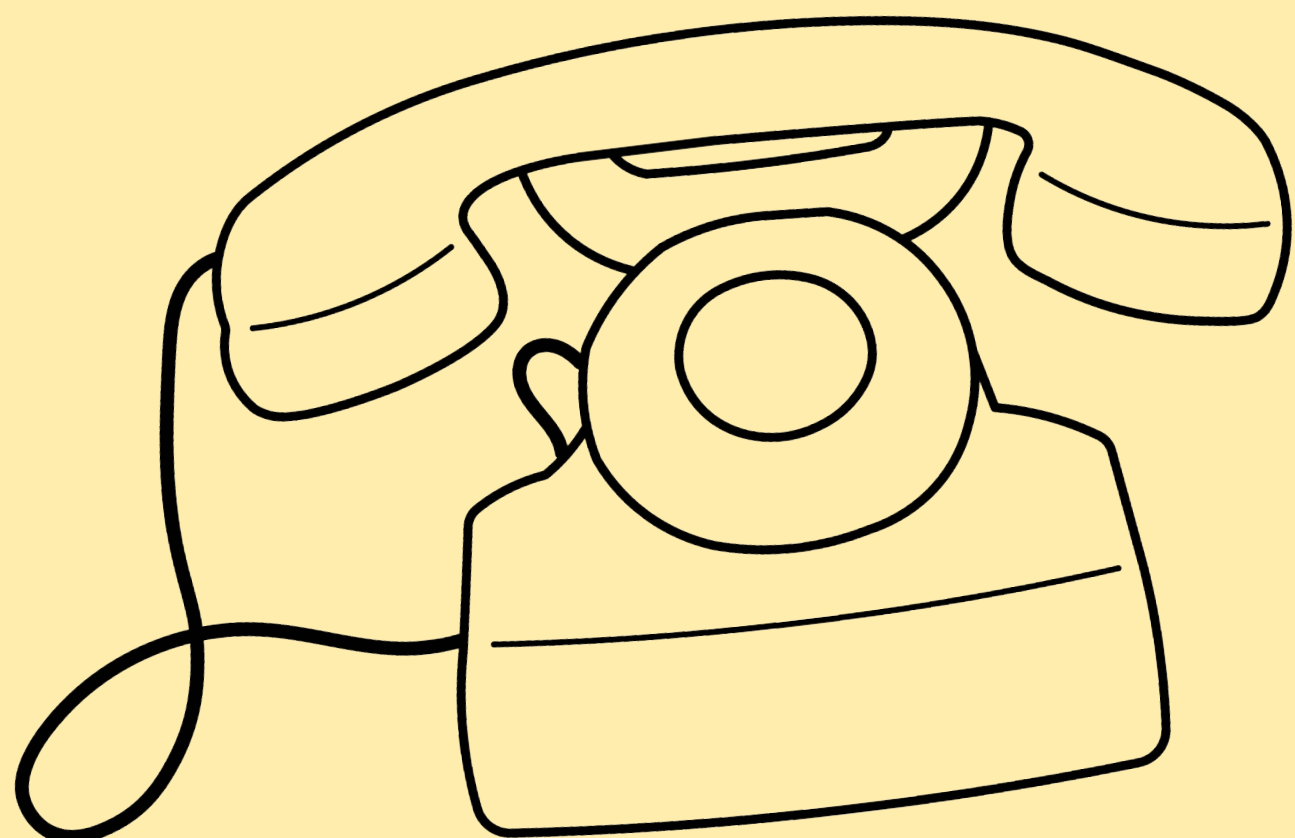
Arachides



Fruits à coque

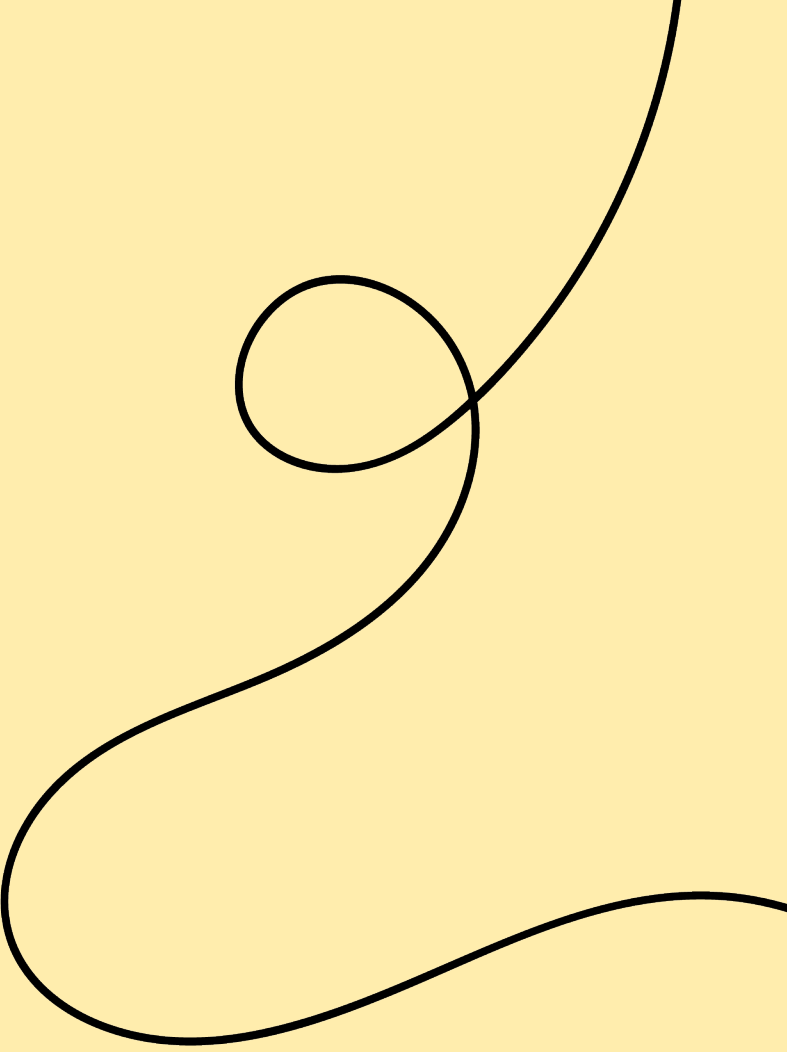


Gluten





공유할 수 있습니다.



Berenjenas

사탕수수 꿀로 튀긴 가지 튀김   10,90€

Cogollos

마늘, 이베리아 5J햄, 그라나 파다노 치즈, 꿀을 곁들인 양상추 하트.   13,90€

Corazones de alcachofa

이베리아산 판체타와 반쯤 익힌 이베리아산 푸아그라로 감싼 아티초크 하트 콘핏   10,90€

Ensalada de tomate y burrata | 핑크 토마토, 엔다이브,
부라타, 딸기 비네그레트 샐러드와 설탕 아몬드를 곁들인 샐러드.

   14,90€

Flamenquín

도토리를 먹인 5J햄을 치즈와 빵가루로 감싼 (플라멘퀸 코르도베스)    17,90€

Hamburguesa de cordero| 로켓, 홈메이드 푸아그라,
그라나 파다노 치즈를 곁들인 브리오슈 번 위에 잘게 썬 양고기 버거

     16,90€

Huevos rotos con jamón

트러플 향이 나는 감자와 수제 푸아미쿠트, 이베리아 5J햄을 곁들인 스크램블 에그   16,90€

Jamón ibérico

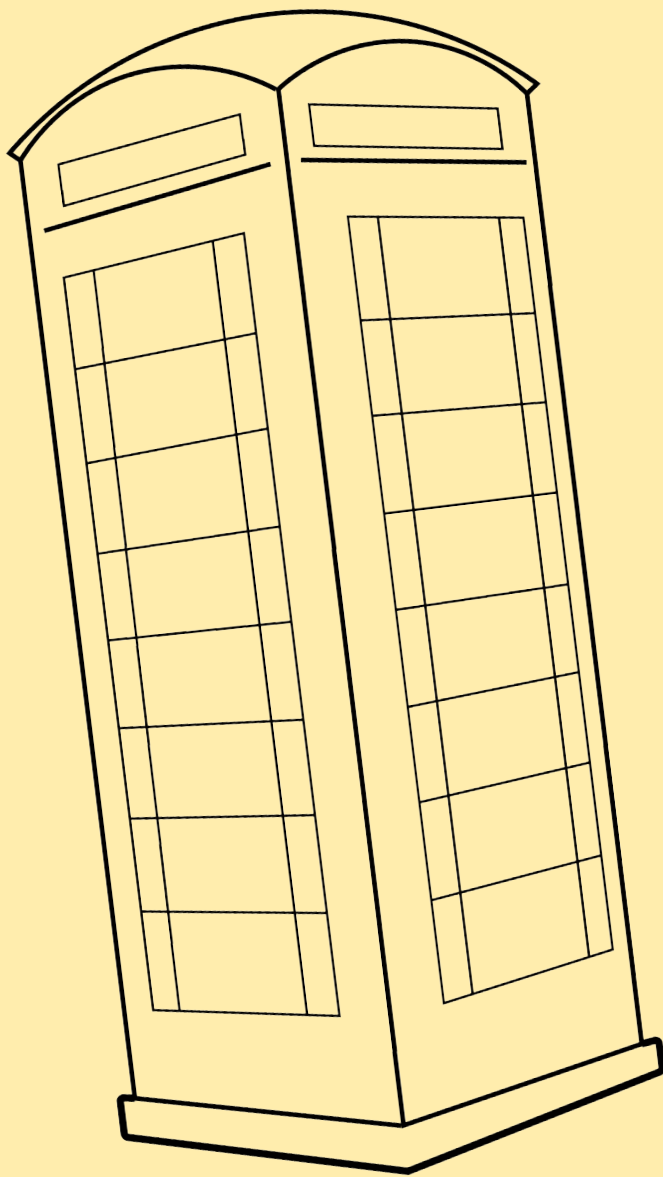
이베리아 5J햄 스페셜 컷 나이프 25€ | 35€

Manitas de cerdo

돼지 족발   12,90€

Pan

바구니 빵  2€





지구의

Carrillada		
돼지 불살, 죽, 달콤한 고추(칠리)	   	22,90€
Costillar		
버번과 로즈마리 소스를 곁들인 이베리아식 돼지갈비 요리		24,90€
Entrecot de vaca Pajuna		
소고기 (파주나 소 품종) 꽃등심		32,90€
Presa ibérica		
도토리를 먹여 키운 이베리아 돼지 목살 슬라이스		24,90€
Solomillo		
소고기 안심 조각		24,90€

바다의

Bacalao		
흑마늘을 곁들인 대구 오 그라탕	   	22,90€
Pulpo		
파르망티에 와플과 그라나 파다노 치즈를 곁들인 문어 구이	   	24,90€
Tartar de salmón		
석류, 호두, 아보카도를 곁들인 연어 타르타르	     	22,90€
Tataki de atún		
가디라 야생 참다랑어 타타키	   	29,90€

수제 디저트

BARTOLILLOS | 바톨리요

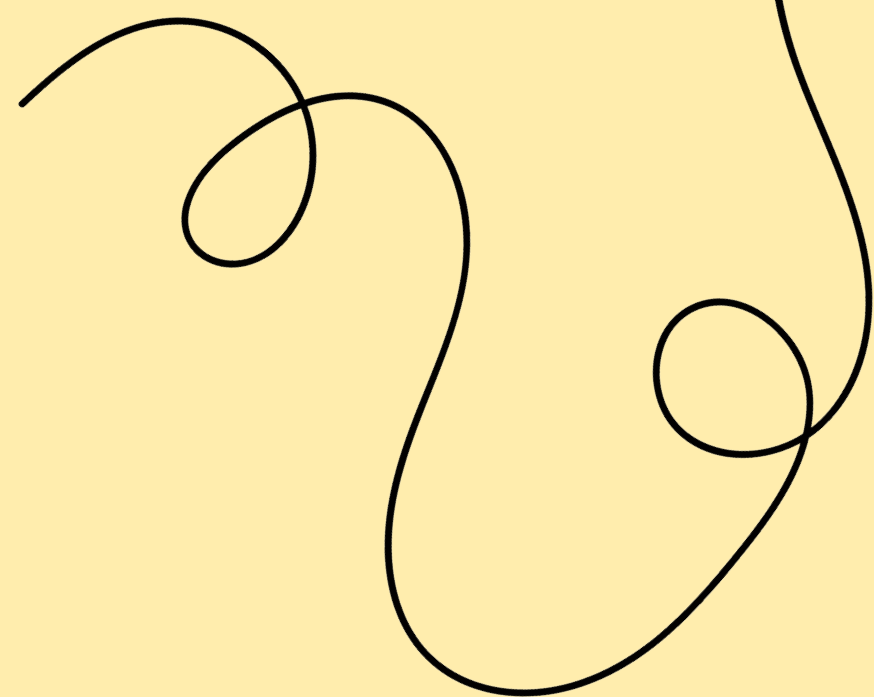
Crema 크림	Chocolate 초콜렛
   	   
2€	



Brownie		
리퀴드 초콜릿 브라우니	   	7€
Tarta de queso		
화이트 초콜릿과 비스킷을 곁들인 치즈 케이크	  	7€
Pionono		
피오노노	   	2,60€



알레르겐



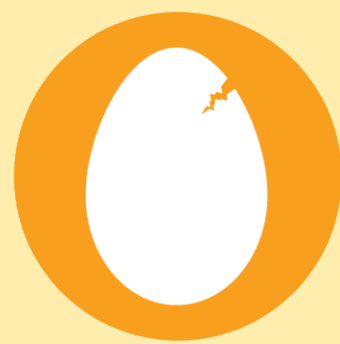
셀러리



갑각류



참깨



달걀



물고기



루팜/루핀



콩



우유



연체동물



겨자



아황산염



망고



견과류



글루텐(밀가루)

