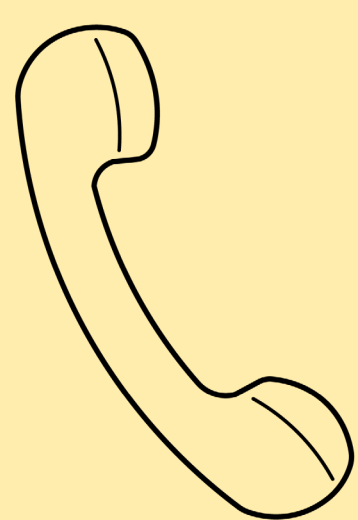


Las

Páginas Amarillas



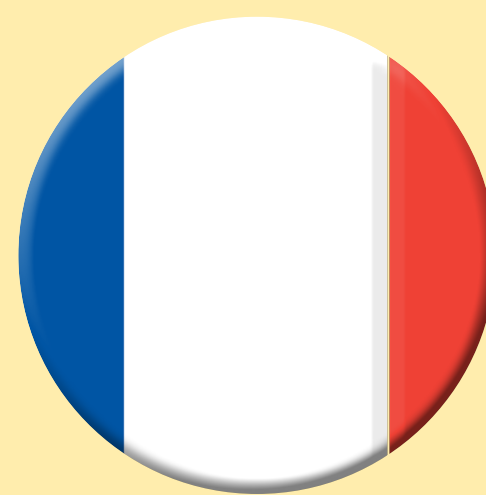
de

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€

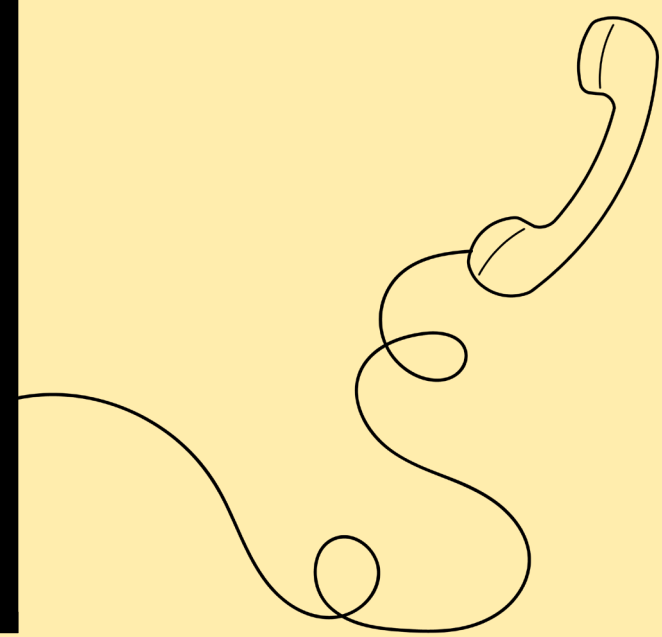
Costillar de cerdo ibérico con salsa bourbon al romero  24,90€

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.

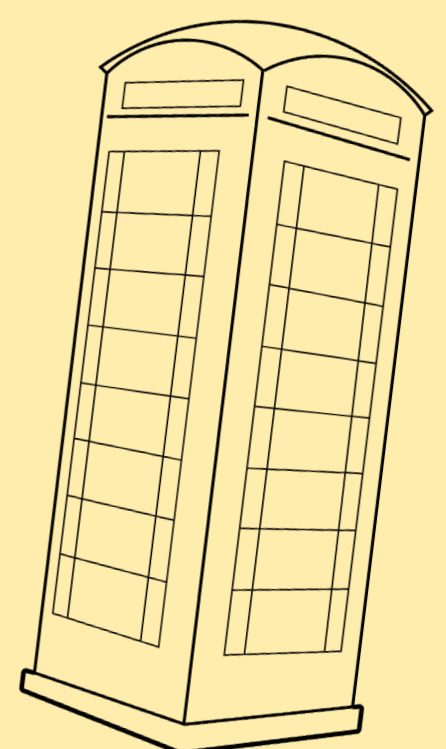


P

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

S


Solomillo trinchado de vaca | 200 gramos  24,90€





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€



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€

Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva | Cataluña

Pinot noir, Xarel·lo, Trepat

Ácido con matices a flores blancas y frutos rojos

Tomar como aperitivo o con pescados, mariscos y postres con frutas 35€

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

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€

Azzulo | Campo de Borja

Chardonnay, Viura

Vino ligeramente dulce, afrutado y floral con una burbuja fina y sutil

Recomendado como aperitivo o con pescados blancos 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 | Rías 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

VERTIJANA 3

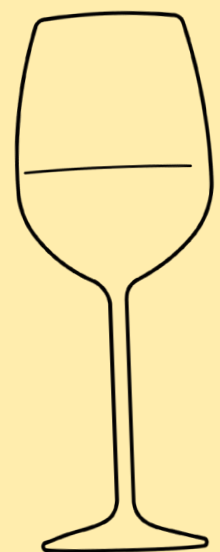
Tempranillo, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon de crianza ecológico con cuerpo y buena acidez, destacando aromas a ciruela, frutos rojos y ahumados. Acompañar con carnes de ternera y cordero.

Copa

4,10€

Botella

22€



RIBERA DEL DUERO

CANTA PERDIGES

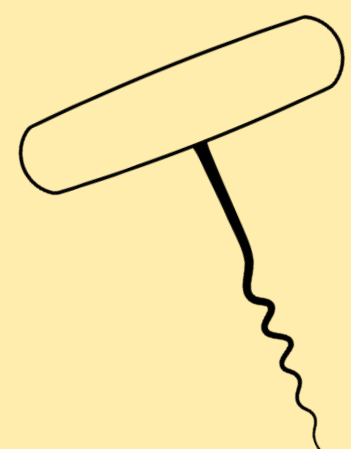
Roble de uva tempranillo madurado entre 7 y 9 meses en barrica de roble con cuerpo y tonos a ciruela, mora y vainilla. Se aconseja maridar con carnes de ternera, cordero y de caza.

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€



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

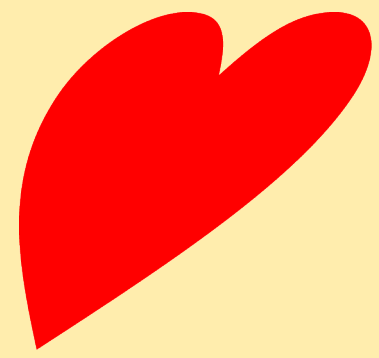
Acompañar con carnes a la brasa, guisos de carnes rojas o quesos curados 42€

Vatán | Toro

Tinta de Toro

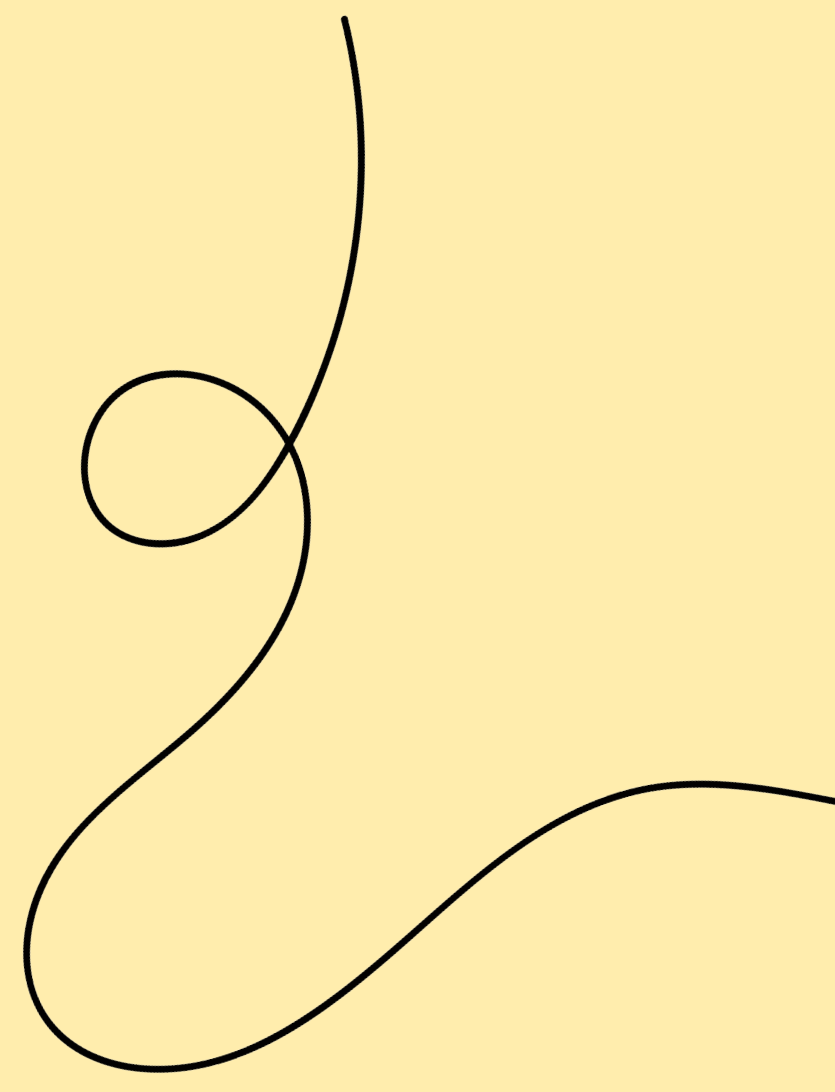
Vino con cuerpo y seco con aromas a frutas maduras y matices herbáceos

Recomendado con carnes, guisos y steak tartar 44€





ALÉRGENOS



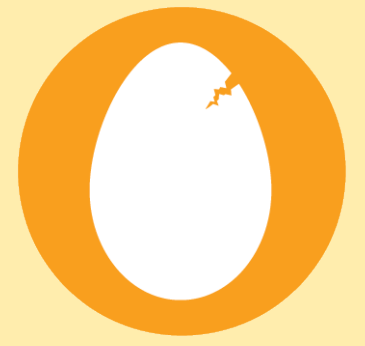
Apio



Crustáceos



Sésamo



Huevo



Pescado



Altramuces



Soja



Leche



Moluscos



Mostaza



Sulfitos



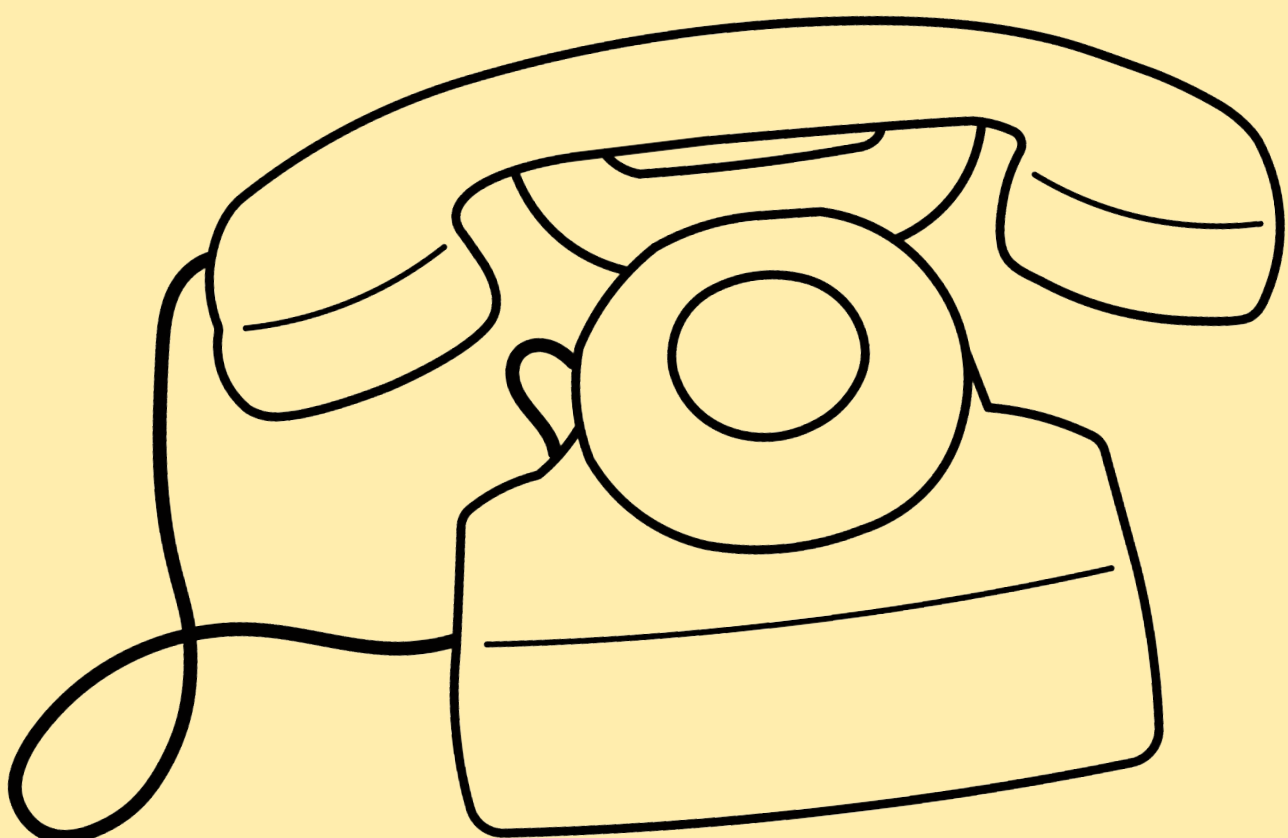
Cacahuetes



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€

CRQUETAS

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€



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

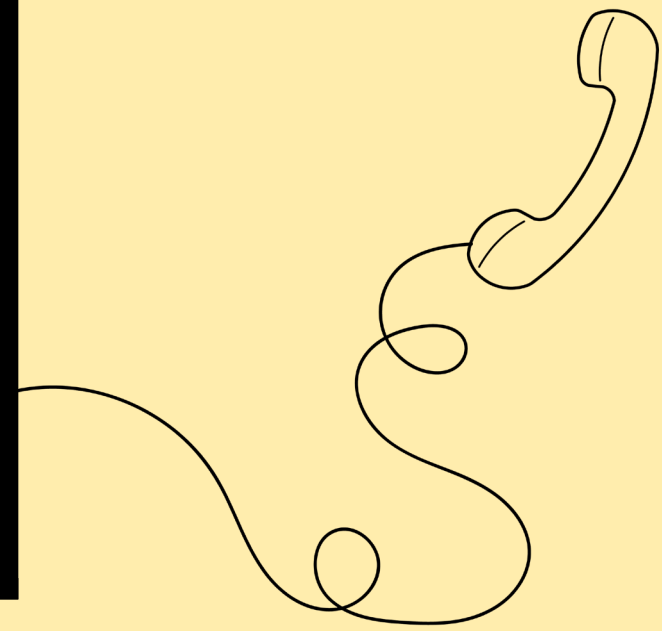
Pajuna beef entrecote | 500 grams



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€

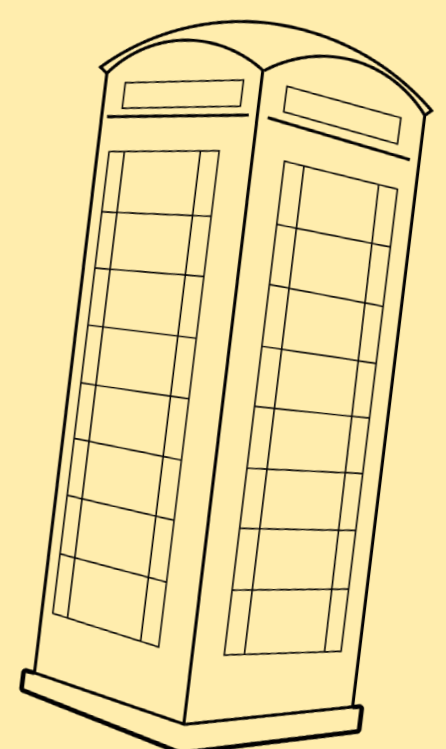
S

Solomillo de vaca

Carved beef sirloin steak | 200 grams



24,90€






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

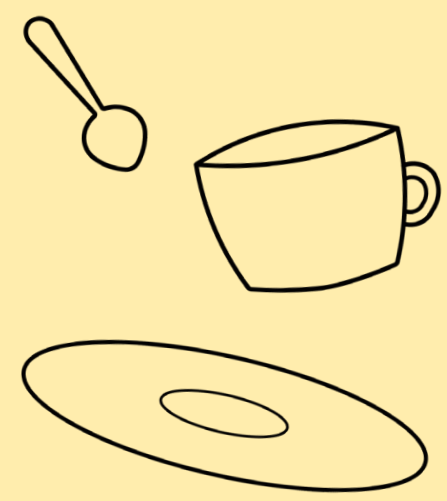
B


BARTOLILLOS

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



Crema Custard	Chocolate 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 | Cataluña

Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Acid with citrus and green apple tones

Serve as an aperitif or to accompany seafood and white fish 4€ | 21€

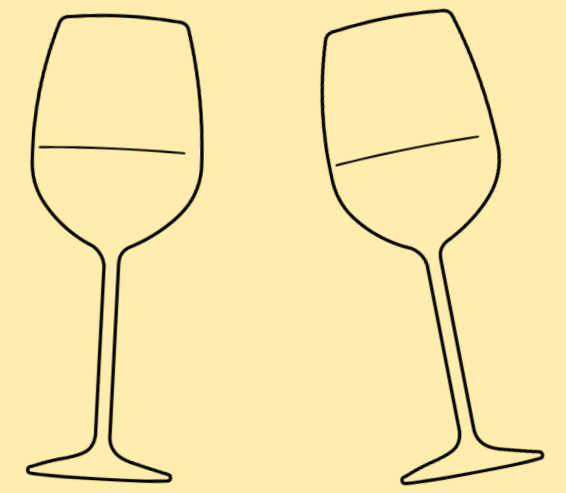
Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva | Catalonia

Pinot noir, Xarel·lo, Trepat

Acid with hints of white flowers and red fruits

Serve as an aperitif or with fish, seafood and fruit desserts 35€

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

Gorgorito | Rueda

Verdejo

Balanced and light wine with apple and citrus tones

Pairs well with pasta, fish and white meats 3,50€ | 18,50€

Azzulo | Campo de Borja

Chardonnay, Viura

Slightly sweet, fruity and floral wine with delicate and subtle bubbles

Recommended as an aperitif or with white fish 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 | Rías 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

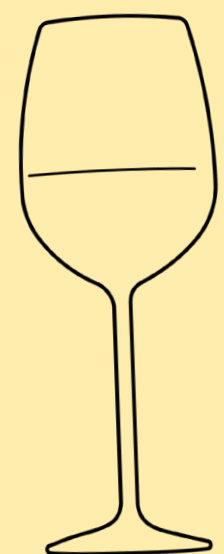


GRANADA

VERTIJANA 3

Organic crianza wine made with Tempranillo, Syrah, Merlot, and Cabernet Sauvignon; full body and nice acidity, highlighting aromas of plum, red fruits and smoke. We recommend pairing it with veal and lamb.

Glass	Bottle
4,10€	22€

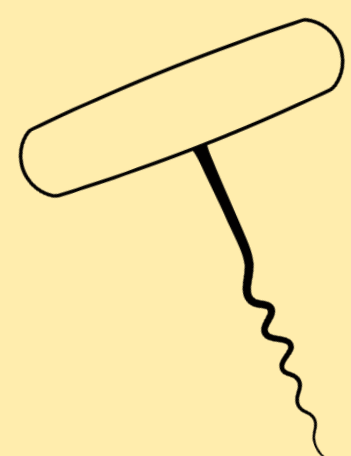


RIBERA DEL DUERO

CANTA PERDIGES

Tempranillo grape wine aged between 7 and 9 months in oak barrels with body and tones of plum, blackberry and vanilla. Pairs well with veal, lamb and game meats.

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

3,90€

Bottle

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€

W

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€

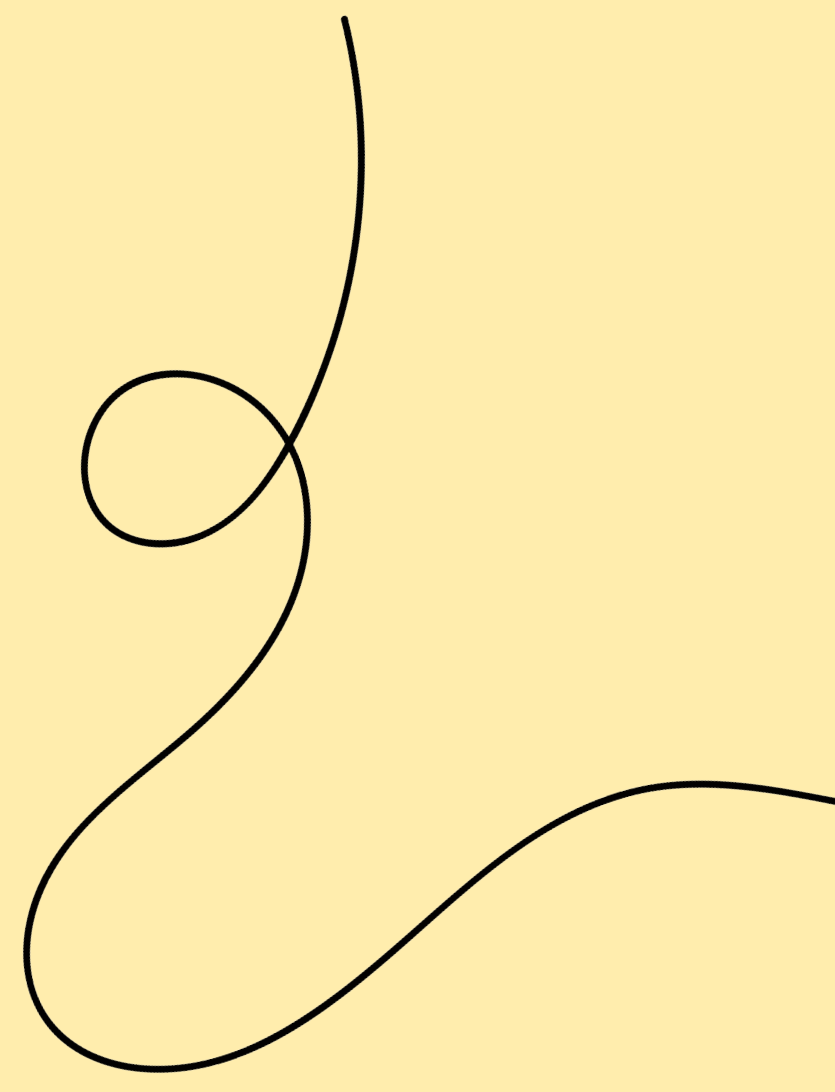
Vatán | Toro
Tinta de Toro

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





ALLERGENS



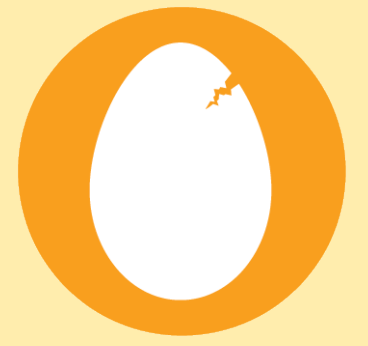
Celery



Crustaceans



Sesame



Egg



Fish



Lupin



Soy



Milk



Molluscs



Mustard



Sulphur dioxide



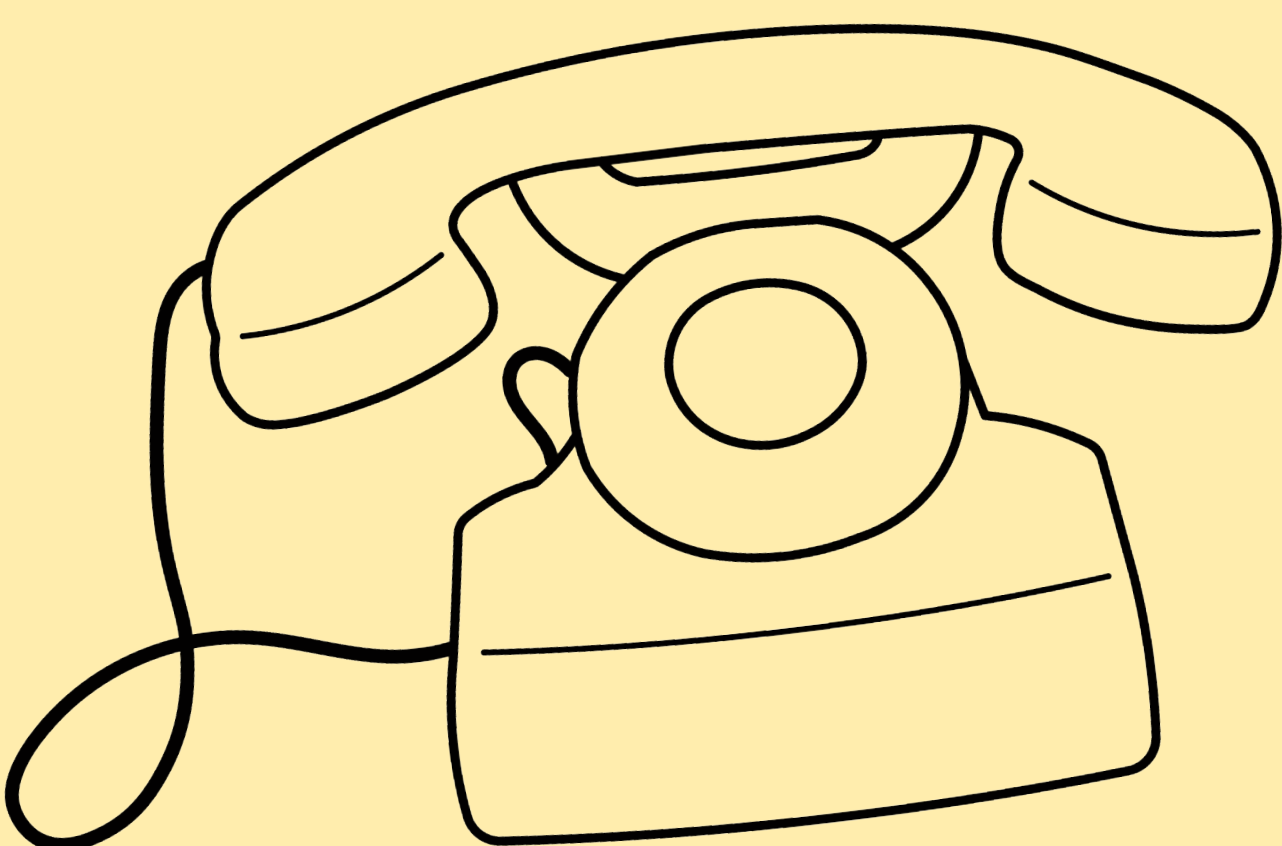
Peanuts



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€



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

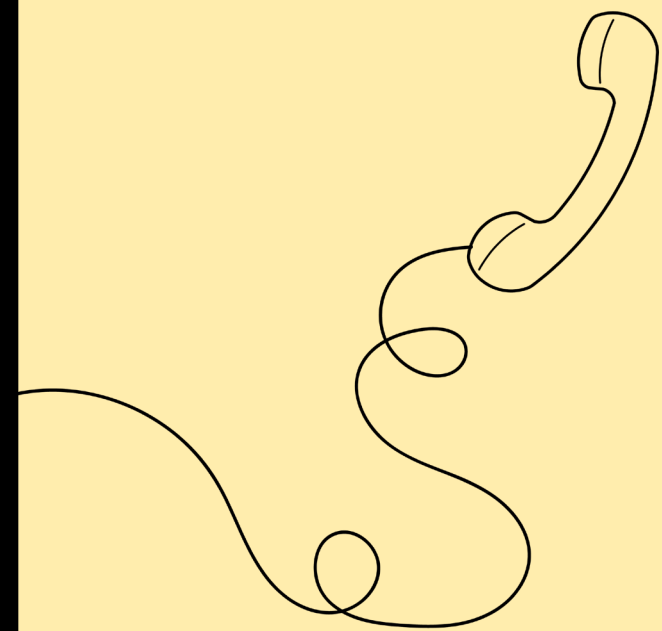
Entrecôte de bœuf Pajuna | 500 grammes



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

Presal ibérica

Épaule de porc ibérique 5J servie découpée | 200 grammes



24,90€

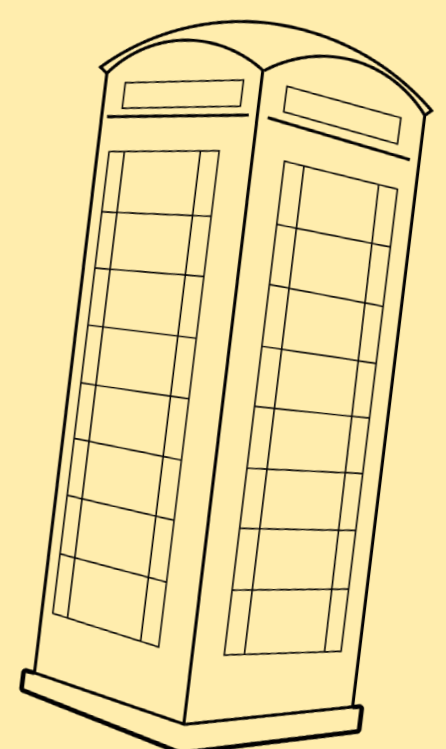
S

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€

Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva | Catalogne

Pinot noir, Xarel·lo, Trepat

Acide avec des notes de fleurs blanches et de fruits rouges

À consommer en apéritif ou avec du poisson, des fruits de mer ou des desserts aux fruits 35€

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

Gorgorito | Rueda

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€

Azzulo | Campo de Borja

Chardonnay, Viura

Vin légèrement doux, fruité et floral, avec de fines et subtiles bulles

Recommandé en apéritif ou avec du poisson blanc 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

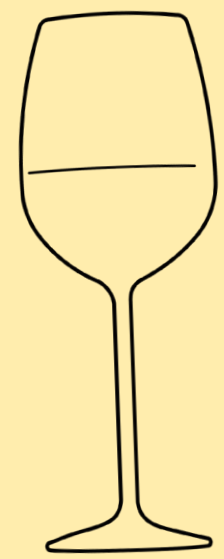
G

GRANADA

VERTIJANA 3

Vin Tempranillo, Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon crianza biologique avec du corps et une bonne acidité, mettant en valeur des arômes de prune, de fruits rouges et de fumée. Nous recommandons de le déguster avec du veau et de l'agneau.

Verre	Bouteille
4,10€	22€



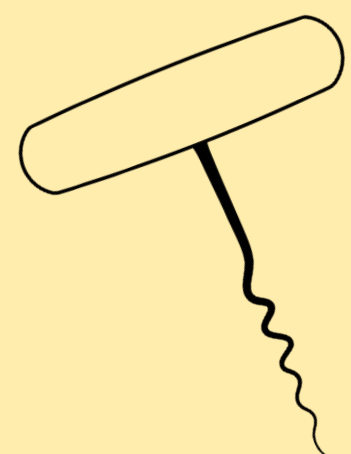
R

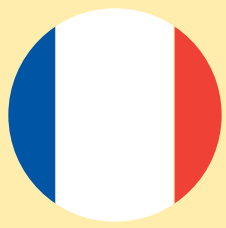
RIBERA DEL DUERO

CANTA PERDIGES

Cépage Tempranillo, vieilli entre 7 et 9 mois en fûts de chêne, avec du corps et des tons de prune, de mûre et de vanille. Accompagne parfaitement le veau, l'agneau et le gibier.

Verre	Bouteille
3,90€	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

Bouteille

3,90€

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€



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

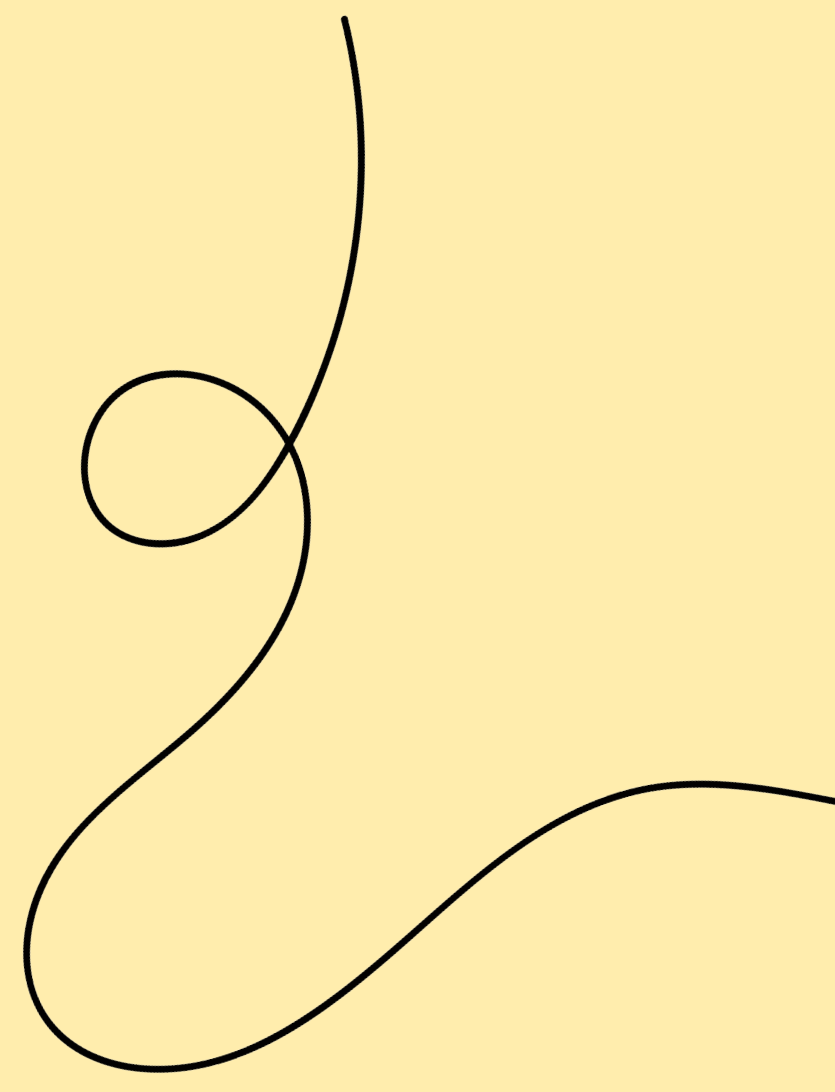
Vin sec et corsé aux arômes de fruits mûrs et aux nuances herbacées

Accompagne les viandes, les ragoûts et le steak tartare 44€





ALLERGÈNES



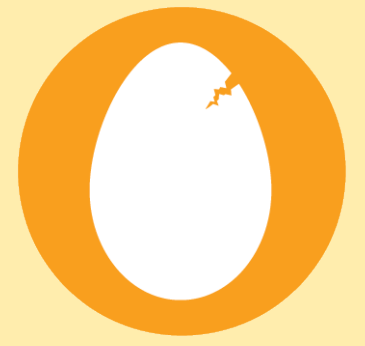
Céleri



Crustacés



Sésame



Œufs



Poissons



Lupin



Soja



Lait



Mollusques



Moutarde



Anhydride sulfureux et sulfites



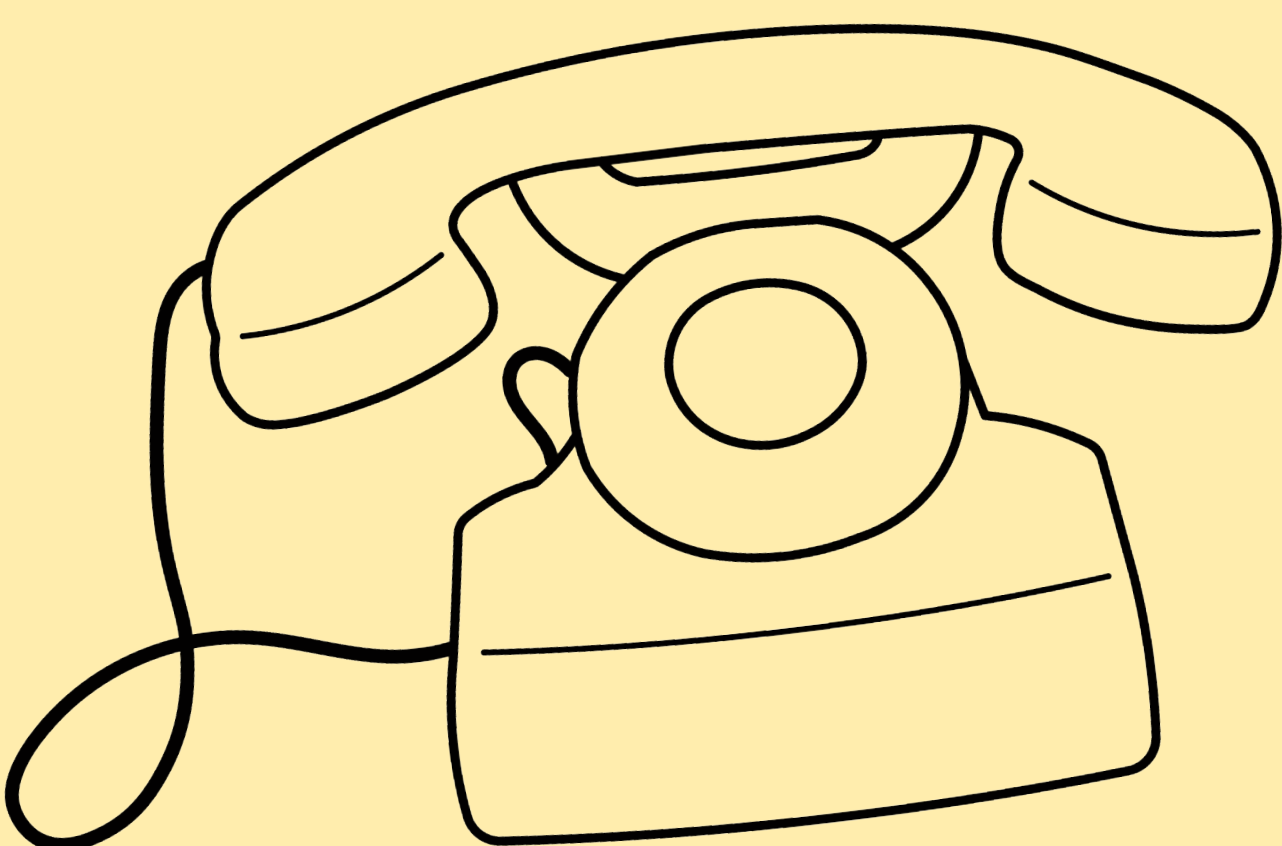
Arachides



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

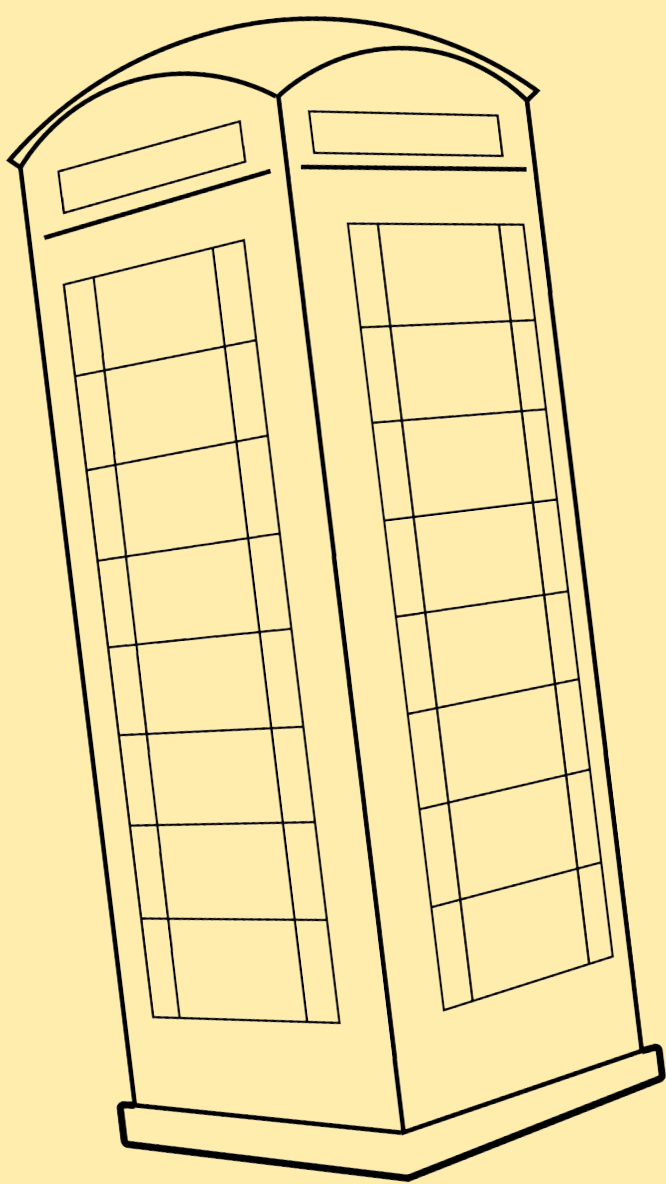
이베리아 5J햄 스페셜 컷 나이프 25€ | 35€

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€

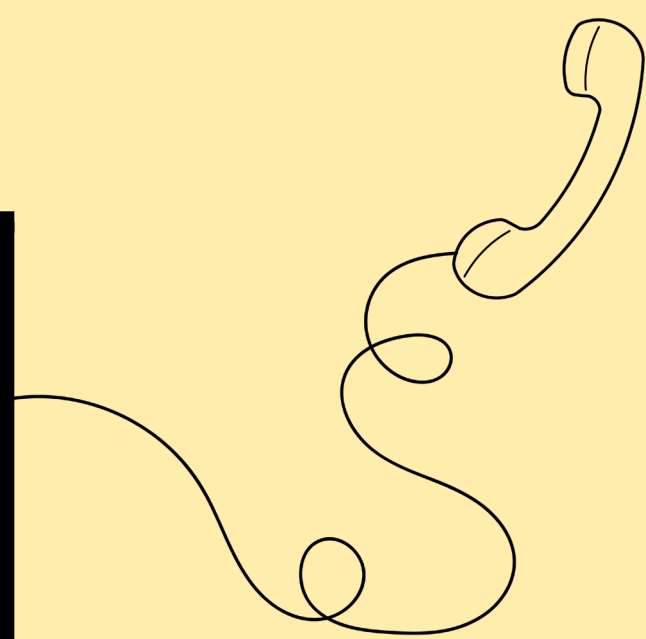
바다의

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 | 바틀리요

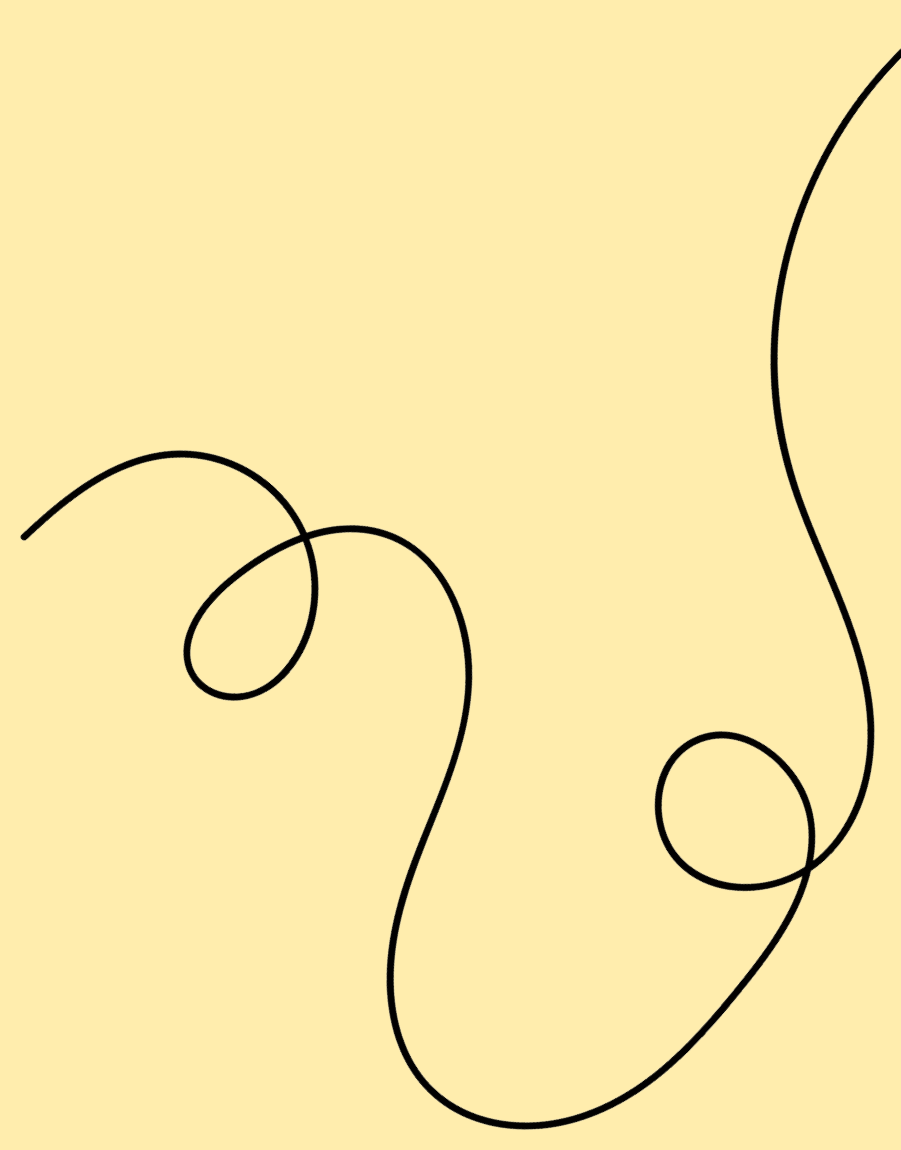
Crema 크림 	Chocolate 초콜렛
2€	



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



알레르겐



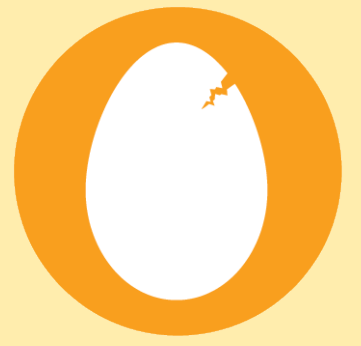
셀러리



갑각류



참깨



달걀



물고기



루팜/루핀



콩



우유



연체동물



겨자



아황산염



망고



견과류



글루텐(밀가루)

