



TAPAS. VINOS Y ALEGRÍAS

## TAPAS Y ALEGRÍAS

OSTRA Gillardeau nº2	4,90€
ENSALADILLA RUSA con Grisini	9,50€
ENSALADILLA DE PULPO con Grisini	12,00€
PATATAS mil hojas al estilo Cañita con alioli y brava o bravísima. (para compartir)	9,50€
"MORO" pintxo de bacalao ahumado con olivada y piquillo.	5,20€
"CRISTIANO" pintxo de chistorra, queso, pimiento verde y tomate.	5,20€
CROQUETA de GAMBÓN	2,80€
CROQUETA de JAMÓN IBÉRICO	3,00€
CROQUETA de cremosa MORCILLA	2,80€
Las almitas del TORREZNO de Soria (para compartir)	9,80€
PLATO de MORCILLA de León al unto con tostas marineras	9,80€

## EN ESTA CASA EL TOMATE SABE A TOMATE PARA @MPARTIR

Sólo el mejor TOMATE con aceite AOVE y sal Maldon (plato generoso)	9,80€
TOMATADA con BONITO del norte de costera en ESCABECHE salsa	19,80€
Una PERDIZ escabechada en fuente de TOMATE gourmet	28,90€

## SALAZONES Y ENCURTIDOS

BOQUERÓN en vinagre 'a la madrileña' con patatas chips hechas del día y olivas (4 u.)	8,00€
ANCHOA del CANTÁBRICO oo, la auténtica grandota sobre lámina de tosta. Lomo grueso y ni una espina. ¡Un lujo!	3,20€
GILDA donostiarra hecha en casa (anchoa, piparras y olivas)	3,50€

## TABLAS Y RACIONES DE MORRO FINO PARA @MPARTIR

Credito de JAMÓN de BELLOTA (80grs) nuestro 5 Jotas	25,80€
LOMITO de BELLOTA (100grs.) ¡brutal!	25,80€
Surtido de IBÉRICOS de BELLOTA de esos que se pegan al paladar	22,80€
QUESOS y besos	20,00€
CHORIZO de LEÓN picante que es la caña	10,00€

## DE LA HUERTA

Nuestros PIMIENTOS DEL CRISTAL, aceite rico y sal. Acompañados de tostadas y poco más les hacen faltan (para compartir)	15,20€
PARRILLADA DE LA HUERTA, para compartir	12,50€
ALCACHOFAS confitadas en aceite de oliva con jamón (plato templado)	16,00€
Buena ración de FABADA Asturiana con un compango que cura	14,90€



IVA Incluido










## DEL MAR

Lomito de <b>SALMÓN</b> ahumado de Noruega  	5,00€
en marinera de pan	
Plato de <b>BACALAO</b> ahumado de Islandia 	16,00€
en cama de TOMATE rallado	
Plato de <b>BACALAO</b> de Islandia con habitas 	25,80€
baby en aceite AOVE (para compartir)	
Plato de <b>BOQUERONES FRESCOS</b>   	12,00€
rebozados (8 ud.)	
Sartén de <b>GAMBAS</b> al ajillo 	12,50€
<b>CALAMAR</b> de playa a la plancha con aceite 	16,00€
y ajo-perejil	
Pata de <b>PULPO</b> a la plancha con parmentier  	16,00€
de patata	
Hamburguesita de <b>SEPIA</b>    	4,50€
<b>TAKOYAKI</b> de pulpo con papel        	8,50€
de ahumado (6 ud.)	

## Y DEL PRADO

<b>FIGATELL</b> de la Marina con salsa de mostaza    	4,20€
<b>ALBÓNDIGAS</b> cañeras al curry (picantes)   	8,50€
<b>GYOZAS</b> de PATO (6 ud.)   	8,20€
Pedazo de <b>HAMBURGUESA</b> "gordeta"  	16,00€
c/queso, bacon, pepinillo, paté de trufa, tomate y patatas recién hechas	
Fuente de <b>RABO DE TORO</b> al horno, pídelo  	24,80€
"bravo" (para compartir)	
<b>ENTRECÔTE</b> de <b>VACA</b> "black Angus" madurado,  	24,80€
patatas fritas al momento, sus Padrón y tomatitos cherries	

## DULCE FINAL

<b>ARROZ CON LECHE</b> casero  	4,50€
<b>TARTA DE QUESO</b> "deniera" al horno   	6,00€
<b>TRUFITAS</b> de chocolate, menos es    	6,00€
más (4ud.)	
<b>SERVICIO DE PAN</b> con o sin gluten	1,80€