

## Nuestros vinos por copas

### Vinos Blancos

Ayre. Verdejo. Cosecha 2008. D.O. Rueda	2,10 €
Honey Moon. Parellada. Cosecha 2009. D.O. Penedés	2,10 €

### Vinos Rosados

Ros de Pacs. Cosecha 2009. D.O. Penedés	2,10 €
-----------------------------------------	--------

### Vinos Tintos

Lagar de Isilla. Cosecha 2009. D.O. Ribera del Duero	2,10 €
Uva de Fuego. Viñas Viejas. Cosecha 2008. D.O. Calatayud	2,20 €
Paso a Paso. Roble. Cosecha 2008. D.O. La Mancha	2,40 €
Juan Gil. Roble. Cepas Viejas. Cosecha 2008. D.O. Jumilla	2,40 €

## Nuestras tapas: (De 12:00 a 16:00 horas)

### TRES ENSALADAS DIFERENTES:

(Servidas en zurito de cristal)

- Muy verde con quesos, frutos secos y picatostes. 1,80 €
- De rúcula y salmón marinado con yogur y tomatitos asados. 2,10 €
- De codorniz en escabeche y pequeñas setas de temporada. 2,00 €

### LOS FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA:

- Croqueta de atún, cebolleta y huevo duro. 2,00 €
- Buñuelo cremoso de merluza con salsa romesco. 1,50 €
- Empanadilla de Torta del Casar, piñones y membrillo. 1,80 €
- Brick de ajoarriero de alcachofas y bacalao. 2,00 €

### PARA ESTA PRIMAVERA:

- Fondo de alcachofa relleno de puerros y gambas y al gratén. 2,30 €
- Salteado de setas con huevo de codorniz y patatas paja. 2,40 €
- Minisandwich de pavita rellena y ensalada con mahonesa de hora. 1,80 €
- Hamburguesita vegetal de espinacas, patata y boletos con alioli. 1,80 €

### Y ALGO DE MAGRO:

- Canelón de ternera asada relleno de sofrito y gratinado con queso. 2,20 €
- Tosta de escalopines de ibérico con pimientos dulces, nueces y queso. 2,00 €
- "Minipizza" de ragout de ciervo, castañas y rúcula. 2,20 €
- Carrillada de ternera con patatas chips y crema de calabaza. 2,30 €
- Y como no, los mejores callos a la madrileña. 2,40 €

**IVA incluido**