


Caramba

PARA EMPEZAR

-  ACEITUNAS ALIÑADAS 2€
-  PATATAS BRAVAS 4,5€
con alioli y dos salsas especiales de la casa.
-  PATATAS INFIERNO 4,5€
con salsa casera muy picante.
-  QUESO CURADO 4,5€
en aceite de oliva.
-  CARPACCIO DE BUEY 6€
acompañado de calabacín, apio y pipas de girasol.
-  ENSALADA DE TRES TOMATES 6€
con olivada de kalamata y rúcula.
-  ENSALADA DE BROTES 6,5€
con queso de cabra glaseado, mango en almibar y nueces.

PARA ACOMPAÑAR





- PAN 1€
- PAN CON TOMATE 1,5€
- SALSAS 1€ u.
 - all i oli
 - brava
 - yogurt
 - bomba
 - infierno
 - chimichurri

CROQUETAS






3 unidades

- COCIDO 3,5€
- SETAS 3,5€
- CHIPIRÓN EN SU TINTA 3,5€
- IBÉRICO 3,5€
- VARIADO DE CROQUETAS 4u. 4,5€
- CROQUETA EXTRA 1,2 €

TAPAS DE VERDURA

-  ROLLITOS DE CURRY DE GARBANZO 5€
con salsa de yogurt.
-  FALAFEL CASERO 5€
con pico de gallo y mahonesa de aguacate.
-  BOCADITOS DE BERENJENA 5€
reellenos con crema de queso de cabra, sobre mermelada de tomate y avellana picada.
-  HUMMUS 5€
con zanahoria en escabeche de naranja y avellanas picadas.
-  FALSO RISOTTO 6€
de setas con queso de Mahón.

TAPAS DEL MAR

-  **MEJILLONES AL VAPOR** 6€
con salsa marinera.
-  **DADOS DE ATÚN ROJO** 8€
estilo tataki con mango y
aroma de lima.
-  **TARTAR DE SALMÓN** 8€
con cebolleta encurtida, calabacín, olivada
y mahonesa de aguacate.
-  **LUBINA** 9€
en salsa de limón y whisky.
-  **LOMO DE BACALAO** 9€
con mahonesa de ajo y gengibre.

TAPAS DE CARNE

-  **CHORIZO AL VINO** 4,5€
-  **SALCHIPAPAS PICANTES** 5€
- ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA** 7€
100% carne de buey.
-  **TIRAS DE POLLO REBOZADAS** 6€
 - salsa de mostaza, miel y soja.
 - salsa de yogurt.
 - salsa bomba, medio picante.
 - salsa infierno, muy picante.
-  **STEAK TARTAR** 8€
elaborado al estilo de la casa.
-  **ENTRAÑA CON CHIMICHURRI** 8€
ración de 140 gr.

PAELLAS

• tiempo de espera entre 20 y 25
min. •

- PAELLA DE VERDURAS** 10€
- PAELLA DE MARISCO** 12€
- PAELLA DE ARROZ NEGRO** 12€
- ARROZ DE MATANZA** 12€

CACHOPO

• Plato típico de Asturias com-
puesto por dos bistecs de buey de
aproximadamente 200 gramos
cada uno que se rellenan con
nuestra mezcla secreta de quesos
y jamón serrano, se sirven
empanados. •

- CACHOPO** 24€
- CACHOPÍN** 12€
tapa.



AVISADNOS DE INTOLERANCIAS O ALERGIAS

• PREGUNTA POR LA OPCIÓN SIN GLUTEN

BE BI DAS

VINO

CERVEZA

Caña	2€
Jarra	3€
San Miguel	2€
Estrella	2,5€
San Miguel 0,0	2,5€
Voll Damm	3€
Bock Damm	3€
Manila	3,5€
 Sin Gluten	3€

JARRA

Sangría	9€
Sangría Blanca	10€
Sangría de Cava	13€

AGUAYREFRESCOS

Agua 1/2 l.	2€
Agua con gas 1/4 l.	2€
Refresco	2€

COPAS

Vaso Sangría	4€
Vino Tinto	2,5€
Vino Blanco	2,5€
Vino Rosado	2,5€
Cava Brut nature	3€

OTROS

Vino Turbio	5€
Sidra Natural	5,5€
Cava Brut Nature	12€

T I N T O

MESTA TINTO D.O. Uclés

100% Tempranillo. Aromas a frutos rojos y romero. Fresco y persistente en boca, redondo y con un final agradablemente seco.

ENCANTO D.O. Bierzo

100% Mencía. 4 meses en barrica. Aromas de fruta madura y maderas nobles. Taninos frescos y suaves y final persistente.

MARQUES DEL ALTILLO D.O. Rioja Crianza

Garnacha negra, tempranillo. Aromas de fruta madura y madera. Sabroso, cálido y con taninos bien marcados.

FINCA CAL JANES Crianza, D.O. Penedes

100% Merlot. Intenso en frutas rojas, con notas balsámicas y torrefactos.

BONA NIT D.O. Montsant

Variedades: Garnacha, Cariñena y Syrah. 4 meses de barrica de roble. Aromas frutales con notas tostadas y minerales.

B L A N C O

MESTA BLANCO D.O. Uclés

100% Verdejo. Notas herbáceas y pimienta blanca. Seco y refrescante.

ALSINA & SARDA D.O. Penedes

Macabeo, xarel.lo y parellada. Aromas florales y cítricos como el pomelo, que dejan una nariz fresca y perfumada.

ORQUESTRA CHARDONNAY D.O. Castilla

Notas de melocotón, manzana e hinojo. Elegante, con paso en boca limpio y fresco, ligeramente almibarado.

ANALIVIA D.O. Rueda

100% Verdejo. Aromas de cítricos y frutas tropicales con toques herbáceos. En boca refleja los aromas con un postgusto fresco y duradero.

R O S A D O

MESTA ROSADO D.O. Uclés

100% Tempranillo. Fresh berry aromas. Balanced in the mouth with a slightly dry final.

11€

11€

12€

10€

12€

15€

14€

15€

19€

11€