

# Caramba

## PARA EMPEZAR

-  ACEITUNAS ALIÑADAS 2€
- BOMBA DE LA BARCELONETA 4€
-  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 7€  
con queso de cabra glaseado, mango en almibar y nueces.

## PARA ACOMPAÑAR




- PAN 1,2€
- PAN CON TOMATE 1,8€
- SALSAS 1€u.
  - all i oli
  - brava
  - yogurt
  - bomba
  - infierno
  - chimichurri

## CROQUETAS





3 unidades

- COCIDO 3,6€
- SETAS 3,6€
- CHIPIRÓN EN SU TINTA 3,6€
- IBÉRICO 3,6€
- VARIADO DE CROQUETAS 4u. 4,6€
- CROQUETA EXTRA 1,3 €

## TAPAS DE VERDURA

-  PIMIENTOS DE PADRÓN 4,5€
- CARPACCIO DE CALABACÍN 5€  
con romesco y almendras
- WON TON DE CURRY 5€  
DE GARBANZO  
con salsa de yogurt.
-  BOCADITOS DE BERENJENA 5€  
reellenos con crema de queso de cabra, sobre mermelada de tomate y avellana picada.
-  HUMMUS 6€

## TAPAS DEL MAR

 MEJILLONES AL VAPOR con salsa marinera.	6,5€
 GAMBAS AL PIL PIL	7,5€
 TARTAR DE ATÚN	9€
 LUBINA en salsa de limón y whisky.	9€

## TAPAS DE CARNE

 SALCHIPAPAS PICANTES	6€
ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA 100% carne de buey.	7€
 TIRAS DE POLLO REBOZADAS • salsa de mostaza, miel y soja. • salsa de yogurt. • salsa bomba, medio picante. • salsa infierno, muy picante.	6,5€
 STEAK TARTAR elaborado al estilo de la casa.	8€
 ENTRAÑA CON CHIMICHURRI ración de 140 gr.	9€

## PAELLAS

• tiempo de espera entre 20 y 25 min. •

PAELLA DE VERDURAS	10€
PAELLA DE MARISCO	12,5€
PAELLA DE ARROZ NEGRO	12,5€
ARROZ MELOSO DE CARRILLERA DE TERNERA	12,5€

## CACHOPO

• Plato típico de Asturias compuesto 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	25€
MEDIO CACHOPO	14€
CACHOPÍN	5,5€



AVISADNOS DE INTOLERANCIAS O ALERGIAS

• PREGUNTA POR LA OPCIÓN SIN GLUTEN

# BE BI DAS

# VINO

## CERVEZA

Caña (28cl)	2€
Medio (50cl)	3,5€
San Miguel	2,2€
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€

## AGUAY REFRESCOS

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

## 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.

### ALVAREZ DE TOEDO D.O. Mencia Roble

10 meses de crianza en barrica de roble francés y americano.

### 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.

12€

12€

15€

11€

15€

12€

15€

15€

19€

12€