


Caramba

PARA EMPEZAR

-  ACEITUNAS ALIÑADAS 2€
-  PATATAS BRAVAS 4,5€
con all i oli 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 7€
con olivada de kalamata y rúcula.
-  ENSALADA DE PERA 7,5€
con queso feta, pera y anacardos.

PARA ACOMPAÑAR

- PAN 1,2€
- PAN CON TOMATE 1,8€
- SALSAS 1€u.
 - all i oli
 - brava
 - 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
-  BOCADITOS DE BERENJENA 5€
reellenos con crema de queso de cabra, sobre mermelada de tomate y avellana picada.
-  HUMMUS 5€
con crudités y chips de maíz y chía
-  FALSO RISOTTO DE SETAS 6€
con queso curado de oveja
-  CHILE CON CARNE VEGANO 6€
con totopos






AVISADNOS DE INTOLERANCIAS O ALERGIAS

• PREGUNTA POR LA OPCIÓN SIN GLUTEN

TAPAS DEL MAR

 MEJILLONES AL VAPOR	6,5€
con salsa marinera.	
 BOQUERONES FRITOS	6,5€
con all i oli de limón.	
 GAMBAS AL PIL PIL	7,5€
 MARMITAKO DE SALMÓN	9€

TAPAS DE CARNE

 PICADILLO DE CHORIZO	6€
con huevo frito y patatas.	
 TIRAS DE POLLO REBOZADAS	6,5€
· salsa de mostaza, miel y soja. · salsa bomba, medio picante. · salsa infierno, muy picante.	
ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA	7€
100% carne de buey.	
 COSTILLAS CON SALSA HOISIN	7,5€
confitadas con salsa casera.	
 STEAK TARTAR	8€
al estilo de la casa.	
 ENTRAÑA CON CHIMICHURRI	10€
ración de 150 gr.	

PAELLAS

· tiempo de espera entre 20 y 25 min. ·

PAELLA DE VERDURAS	11€
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	6,5€



AVISADNOS DE INTOLERANCIAS O ALERGIAS

• PREGUNTA POR LA OPCIÓN SIN GLUTEN

BE BI DAS

VINO

CERVEZA

Caña (0,28cl)	2€
Medio (0,50cl)	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€

AGUAYREFRESCOS

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

EL AVIADOR
D.O. Tierra de León

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 12€
D.O. Uclés

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

ALSINA & SARDA 11€
D.O. Penedes

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

ORQUESTRA CHARDONNAY 12€
D.O. Castilla

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

ANALIVIA 15€
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 12€
D.O. Uclés

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