








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
-  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€

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 12€
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 15€
D.O. Mencia Roble

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

MARQUES DEL ALTILLO 15€
D.O. Rioja Crianza

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

FINCA CAL JANES 15€
Crianza, D.O. Penedes

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

BONA NIT 19€
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.