







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 5€
en aceite de oliva.
-  CARPACCIO DE BUEY 6€
acompañado de calabacín, y pipas de girasol.
-  ENSALADA DE TRES TOMATES 7€
con olivada de kalamata y rúcula.

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 chíca
-  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** 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.
- CANELONES DE TERESA** 6,5€
Canelones rellenos de carne,
3 unidades.
-  **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 SALSAS HOISIN** 7,5€
confitadas con salsa casera.
-  **ENTRAÑA CON CHIMICHURRI** 10€
ración de 150 gr.

PAELLAS

• tiempo de espera entre 20 y 25 min. •

- PAELLA DE VERDURAS** 11€
- ARROZ DE BUTIFARRA SETAS** 12€
- PAELLA DE ARROZ NEGRO** 12,5€
- PAELLA DE MARISCO** 12,9€

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€
- CACHOPÍN EXTREMEÑO** 7,5€
Cachopín con lomo de cerdo,
panzeta ibérica curada y crema
de Torta del Casar



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€
Estrella de Galicia	2,5€
Estrella Damm	2,5€
Free Damm (0,25cl)	2 €
Voll Damm	3€
 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	2,3€

COPAS

Vaso Sangría	4€
Vino Tinto	2,5€
Vino Blanco	2,5€
Vino Rosado	2,5€

OTROS

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

T I N T O

EL AVIADOR 12,5€
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

FINCA ARIADNA 12,5€
FINCA ARIADNA

100% Verdejo. Recuerdos a hinojo fondo de heno y fruta madura.

ORQUESTRA 13€
CHARDONNAY
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.