la pescaderia
DESDE 2013

DESAYUNOS
COMIDAS & BEBIDAS
COCKTAILS

COMIDAS & BEBIDAS

LA HORA DEL VERMOUTH

	1/2 RACIÓN / 1 RACIÓN
GILDAS Por unidad	2 €
BOQUERONES EN VINAGRE Con chips de patatas caseras	9 €
PATATAS BRAVAS Con emulsión de aceite picante de La Vera	5 / 9,5 €
CROQUETAS Cremosas de jamón ibérico	9 €
ENSALADILLA RUSA Con Ventresca	7 / 12€
CALLOS A LA MADRILEÑA	7 / 13 €
MOLLEJAS DE TERNERA A la plancha con Ajoblanco	7 / 13 €
ALBÓNDIGAS DE TERNERA En salsa con Patatas	7 / 13 €
TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y Quesos Artesanales	22 €
TABLA DE JAMÓN DE BELLOTA	24 €
HUEVOS DE CORRAL Con Patatas a lo pobre y Jamón Ibérico	12 €
PISTO MANCHEGO Con 2 Huevos Fritos	12 €
TACO DE RABO DE TORO Con salsa verde y mayonesa de chipotle **(ud)**	3,5 €
ALITAS DE POLLO DE CORRAL Con dip de cabrales y bastoncitos de Apio	13 €
CARPACCIO DE PULPO Con mayonesa de Kalamata	13 €

COMIDAS & BEBIDAS

DE LA HUERTA

SALMOREJO CON CRUJIENTE DE IBÉRICO Y huevo de codorniz	10 €
TOMATES DE LA HUERTA Con emulsión de AOEV, albahaca y crujiente de parmesano	10 €
MILHOJAS DE VENTRESCA Con pimientos asados y crema de aguacate	12 €
ENSALADA VERDÍSIMA Con aguacate, espárragos y brócoli	12 €
COLIFLOR EN SALSA TZATZIKI Daikon encurtido, granadas, hierbabuena y sésamo negro	12 €
BERENJENA A LA PARRILLA Con salsa taratur y Salvia fresca	12 €
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y cebolletas a la parrilla con Salsa Romescu y sal de romero	12 €
TUPINAMBO CON SALSA TAHINE VERDE Pepino encurtido, granadas y cilantro fresco	12 €
TEMPURA CRUJIENTE De Verduras de temporada	12 €

COMIDAS & BEBIDAS

DEL MAR

RABAS FRESCAS DE CALAMAR Del Cantábrico con mayonesa de lima	16 €
BERBERECHOS De Las Rías a la sartén	16 €
BUÑUELOS DE BACALAO Con salsa de pimientos del piquillo **(6 u)**	13 €
CHIPIRONES Encebollados	14 €
CALAMAR DE POTERA SUCIO A la plancha con arroz negro	21 €
RAPITO Con aceite de Tomillo limonero **(para compartir)**	35 €
PULPO A LA PARRILLA Con emulsión de Patata	18 €
TAQUITOS DE MERLUZA De pincho con pimientos a la brasa confitados	18 €
LANGOSTINOS Con aguacate y mango	15 €
CEVICHE De Corvina	18 €

COMIDAS & BEBIDAS

DE LA TIERRA

	1/2 RACIÓN / 1 RACIÓN
TAQUITOS DE SOLOMILLO De vaca con foie	14 / 26 €
CHULETA SUPREMA DE VACA FINLANDESA De 1Kg	59 €
CHULETÓN DE VACA Madurada 40 días de 500gr	28 €
STEAK TARTAR De Solomillo de Vaca sobre tuétano a la parrilla	20 €

NUESTROS ARROCES

	MÍNIMO 2 PERSONAS PRECIO POR PERSONA
ARROZ DE VERDURAS MARINAS Con Salicornia y Placton	16 €
PAELLA VALENCIANA	17 €
FIDEUÁ DE GANDÍA	18 €
ARROZ DEL SEÑORET	18 €
ARROZ NEGRO Con chipirones y emulsión de albahaca Thai	18 €
FIDEUÁ DE PATO Y FOIE	20€
ARROZ CON BOGAVANTE (seco, meloso o caldoso) **Solo de encargo**	25€

DULCES TENTACIONES

TARTA DE CHOCOLATE Con helado de Violeta	7 €
TARTA DE QUESO	7 €
TORRIJAS Con helado de leche merengada	7 €
APPLE CRUMBLE Con helado de Vainilla de Madagascar	7 €
LEMON PIE Con merengue cítrico	7 €
SELECCIÓN DE HELADOS ARTESANALES TÔTO	6 €
SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES	13 €

Vinos Dulces

MOSCATEL OCHOA BLANCO	4,5 €
NÉCTAR PX OSBORNE	4,5 €

SERVICIO PAN 1 €

COMIDAS & BEBIDAS

NUESTRA BODEGA

Vinos por copa

BLANCOS

Bodeguero (Rueda)	3 €
Astobiza (Txakolí)	3,5 €
Ramón do Casar (Ribeiro)	4 €
La Trucha (Rías Baixas)	4,5 €

ROSADOS & ESPUMOSOS

López de Haro (Rioja)	3 €
Libalis	3 €
Cinta Púrpura Juvé Camps (Cava)	4 €

TINTOS

Óxido (Rioja)	3 €
Le Naturel (Navarra) Vino Natural & sin filtrar	3,5 €
Cair Cuvé (Ribera del Duero)	4 €
El Vinculo (La Mancha)	4,5 €
Luis Cañas Reserva familiar (Rioja)	6 €

Vinos Blancos

DO RUEDA

Bodeguero-Verdejo Ecológico	16 €
Menade -Verdejo	18 €
José Pariente-Verdejo	21 €
Belondrade y Lurton-Verdejo	46 €

DO RIAS BAIXAS

La Trucha-Albariño	24 €
Fillaboa	31 €
Pazo de Señorans-Albariño	27 €

TXAKOLI DE ALAVA

Astobiza -Hondarrubi Zuri	19 €

DO RIBEIRO

Ramón do Casar-Albariño, Godello	23 €

DO TIERRAS DE CASTILLA

Viognier-Viognier	29 €

DO BIERZO

Casal de Burbia -Godello	21 €

DO SIERRAS DE MÁLAGA

La Ola del Melillero- Pedro Ximenez	26 €

DO PENEDÉS

Calcari- Xare-lo (Biodinámico)	20 €
Casa Ravella Casallarga -Xare-lo	18 €

DO ALICANTE

Enrique Mendoza -Chardonnay	19 €

Vinos Rosados

DO RIOJA

Lopez de Haro-Viura , Garnacha	14 €

Cavas & Espumosos

DO VALLE DE SADACIA

Libalis-Moscatel de grano menudo	12 €

DO CAVA

Cinta Púrpura Juvé Camps-Macabeo, Xare-lo, Perellada	18 €

CORPINNAT

Gramona La Cuvée-Macabeo, Xare-lo	25 €

DO PENEDES

Castellroig Reserva Brut Rosat-Trepat	26 €

DO CHAMPAGNE

Laurent Perrier-Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	60 €
Moet Chandon Imperial-Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	65 €

Vinos Tintos

DO RIOJA

Óxido -Tempranillo	17 €
Amaren Crianza - Tempranillo, garnacha	24 €
Luis Cañas Reserva Familiar - Tempranillo, Cabernet Sauvignon	38 €
Ramón Bilbao Ed limitada - Tempranillo	22 €
Viña Ardanza Reserva - Tempranillo, Garnacha	31 €
Muga Selección - Tempranillo,Garnacha, Mazuelo, Graciano	45 €
Allende - Tempranillo	36 €
Maca´n Clásico - Tempranillo	68 €

DO RIBERA DEL DUERO

Cair Cuvé - Tempranillo	20 €
Pago de Los Capellanes - Cabernet Sauvignon	24 €
Pesquera Crianza -Tempranillo	30 €
Carmelo Rodero - Tempranillo, Cabernet Suavignon	36 €
Pago de Carraovejas - Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot	52 €

VINOS DE LA TIERRA DE CADIZ

Barbazul - Syrah	19 €

DO MADRID

Agrícola de Cadalso - Garnacha	21 €

DO NAVARRA

Le Naturel - Garnacha (Vino Natural y sin filtrar)	17 €

DO .EXTREMADURA

Habla del Silencio - Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Franc	22 €

DO PENEDÉS

Casa Ravella Cepas Viejas Selección - Cariñena, Garnacha	32 €

DO LA MANCHA

El Vinculo Bodegas Pesquera -Tempranillo	21 €

DO JUMILLA

Juan Gil Etiqueta Amarilla (Monastrell)	16 €

V.T. CASTILLA (TORO)

Dehesa de la Granja (Tinto Fino)	18 €

VINOS RECOMENDADOS POR ALEX DE SUS RUTAS POR ESPAÑA Clos Lentiscus Perill Blanc (Xarello) Vino Natural	25 €

COMIDAS & BEBIDAS

CERVEZAS & BEBIDAS

Tercios

MAHOU 5 ESTRELLAS	3 €
MAHOU TOSTADA 00	4 €
MAHOU SIN GLUTEN	4 €
ALHAMBRA RESERVA	4 €
CORONA	4 €
NEGRA MODELO	4 €
MICHELADA DE CERVEZA CORONA O NEGRA MODELO	5 €

Beerhouse

	1/2 PINTA / 1 PINTA
1 - MAHOU CLÁSICA- 4,8º - IBU 24	2,8 / 4 €
2 - MAHOU MAESTRA-7,5º - IBU 28	3,5 / 5,5 €
3 - NÓMADA NATUREPILS – 4,2º - IBU 25	3,5 / 5,5 €
4 - ALL DAY IPA FOUNDERS - 4,7º - IBU 42	4,5 / 7 €
5 - NÓMADA PETRICOR - 6º - IBU 39	3,5 / 6 €
6 - PAULANER - 5,0º - IBU 10	3,5 / 5,5 €
7 - FOUNDERS CENTENIAL IPA-7,2º - IBU 65	4,5 / 7 €
8 - FOUNDERS PORTER- 6,5º - IBU 45	4,5 / 7 €

Sangría & Vermouth

VERMOUTH CASERO ZECHINI	4 €
NERO	3 €
BIANCO	3 €
APEROL SPRITZ	7 €
TINTO DE VERANO LIMÓN O CASERA	2,5 / 3,5 / 9 €
SANGRÍA DE VINO TINTO Y FRESAS	5 / 15 €
SANGRÍA DE CAVA	5 / 17 €

Zumos Naturales

DETOX	4 €
ZUMO DE NARANJA NATURAL	3,5 €
LIMONADA NATURAL	2,5 €
KOMBUCHA	3 €

Bebidas

AGUA BEZOYA 50CL	2,5 €
AGUA CON GAS PEDRAS 50CL	2,5 €
REFRESCOS	3 €
ZUMO EMBOTELLADO	2 €
RED BULL	4 €

Cafés

CAFÉ/DESCAF. SOLO, CORTADO O AMERICANO	1,8 €
CAFÉ/DESCAF. CON LECHE, DOBLE O MANCHADO	2,2 €
ICE LATTE	2,2 €
CAPPUCCINO O CAFÉ BOMBÓN	3 €
FRAPPUCCINO	3 €
CARAJILLO	3,5 €
CAFÉ VIENÉS	3,5 €
CAFÉ IRLANDÉS	6 €
COLACAO	2,2 €

**Adicional bebida de Avena BIO Barista* 0,2€
Disponible leche sin lactosa

Tés especiales

CÚRCUMA LATTE	3 €
CHAI LATTE	3 €
EARL GREY	2,5 €
ROOIBOS DE NARANJA	2,5 €
VERDE SAKURA CON CEREZA JAPONESA	2,5 €
MORUNO CON HIERBABUENA Y HIELO	2,5 €
INFUSIÓN DIGESTIVA	2,5 €

COCKTAILS

Clásicos

MOJITO, MOJITO FRESA	8 €
MARGARITA	8 €
BLOODY MARY	8 €
PISCO SOUR	8 €
PIÑA COLADA	8 €
CAIPIRIÑA Y CAIPIROSKA	8 €
BLACK CAIPIROSKA DE FRESA	8 €
RASBHERRY COLLIS	8 €
MOSKO MULE	8 €
COSMOPOITAN	8 €
SEX ON THE BEACH	8 €
DRY MARTINI	8 €
DAIQUIRI DE FRESA, PLÁTANO O LIMÓN	8 €
NEGRONI	8 €
ESPRESSO MARTINI	8 €
LONG ISLAND ICE TEA	10 €

Recomendados de la casa

ORIENTAL GARDEN	9 €
AVIATOR	9 €
BOCA NEGRA	9 €
PASIÓN ITALIANA	9 €
CUCUMBER ELDERFLOWER	9 €
SANTA BANANA	9 €
RED FUSIÓN	12 €

Mocktails

VIRGIN MARY 7€	7 €
MOJITO 7€	7 €
SAN FRANCISCO 7€	7 €

DESAYUNOS

CHURROS Recién hechos	1,5 €
CROISSANT	2,5 €
MAGDALENAS & BIZCOCHO CASERO	2,5 €
YOGUR CON GRANOLA Orgánica y fruta fresca	5 €
PINCHO DE TORTILLA Con pan con tomate	4,5€
TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE Con mantequilla y mermelada casera	2,5 €
TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE Con Tomate	2,5 €

Extras para la tostada

AGUACATE	2,5 €
JAMÓN IBÉRICO	2,5 €
HUEVOS REVUELTOS	2 €
QUESO MANCHEGO	2 €

Combito

CAFÉ MÁS TOSTADA/BIZCOCHO O CROISSANT Y ZUMITO DE NARANJA	4,5 €

Cafés

CAFÉ/DESCAF. SOLO, CORTADO O AMERICANO	1,8 €
CAFÉ/DESCAF. CON LECHE, DOBLE O MANCHADO	2,2 €
ICE LATTE	2,2 €
CAPPUCCINO O CAFÉ BOMBÓN	3 €
FRAPPUCCINO	3 €
CARAJILLO	3,5 €
CAFÉ VIENÉS	3,5 €
CAFÉ IRLANDÉS	6 €
COLACAO	2,2 €

**Adicional bebida de Avena BIO Barista* 0,2€
Disponible leche sin lactosa

Tés especiales

CÚRCUMA LATTE	3 €
CHAI LATTE	3 €
EARL GREY	2,5 €
ROOIBOS DE NARANJA	2,5 €
VERDE SAKURA CON CEREZA JAPONESA	2,5 €
MORUNO CON HIERBABUENA Y HIELO	2,5 €
INFUSIÓN DIGESTIVA	2,5 €

la pescaderia
DESDE 2013