la pescaderia

DESDE 2013

LA HORA DEL VERMOUTH

GILDAS Por unidad	**3,5€**
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Sobre brioche	**5€**
OSTRA AMELIE ESPECIAL XO NEW Por unidad	**5€**
BOQUERONES EN VINAGRE Con chips de patatas caseras	**9€**
PATATAS BRAVAS Con emulsión de aceite picante de La Vera	**11€**
TORREZNOS NEW	**11€**
ENSALADILLA RUSA Con ventresca	**13€**
OREJA DE CERDO CONFITADA Y FRITA NEW	**13€**
TAQUITOS DE SOLOMILLO DE VACA CON FOIE	**15€**
CROQUETAS Cremosas de jamón ibérico	**11€**
TACOS DE RABO DE TORO Por unidad	**4,5€**
TABLA DE JAMÓN DE BELLOTA	**29€**
TORTILLA ABIERTA DE ALCACHOFAS NEW	**14€**
HUEVOS DE CORRAL Con patatas a lo pobre y jamón ibérico	**14€**
ALITAS DE POLLO DE CORRAL Con dip de cabrales y bastoncitos de apio	**14€**

DE LA HUERTA

ALCACHOFAS CONFITADAS Con crujiente de ibérico (Temporada)	**16€**
TOMATES DE LA HUERTA Con emulsión de AOVE, albahaca y crujiente de parmesano	**11€**
MILHOJAS DE VENTRESCA Con pimientos asados y crema de aguacate	**14€**
ENSALADA VERDÍSIMA Con aguacate, espárragos y brócoli	**13€**
COLIFLOR EN SALSA DE YOGUR Daikon encurtido, granadas, hierbabuena y sésamo negro	**13€**
BERENJENA A LA PARRILLA Con salsa taratur y salvia fresca	**14€**
TEMPURA CRUJIENTE De verduras de temporada	**13€**
SALMOREJO (Temporada)	**10€**
BIMIS, TIRABEQUES Y ESPÁRRAGOS NEW	**13€**

DEL MAR

BUÑUELOS DE BACALAO Con salsa de pimientos del piquillo **(6 unidades)**	**14,5€**
MEJILLONES Con salsa de estragón y tomillo limonero	**14,5€**
RABAS FRESCAS DE CALAMAR Del Cantábrico con mayonesa de lima	**19€**
BERBERECHOS De las rías a la sartén	**20€**
CHIPIRONES Encebollados	**17,5€**
PULPO A LA PARRILLA Con emulsión de patata	**26€**
TAQUITOS DE MERLUZA De pincho con pimientos a la brasa confitados	**19€**
LANGOSTINOS Con aguacate y mango	**16€**
CEVICHE De corvina	**18,5€**
LUBINA A LA TALLA Marinada en pasta de chiles **(para 2 personas)**	**44€**

NUESTROS ARROCES

PRECIO POR PERSONA
(MÍNIMO 2 PERSONAS)

ARROZ DE VERDURAS MARINAS Con salicornia y placton	**18,5€**
ARROZ DE MONTE Con conejo, alcachofas confitadas, setas silvestres y aroma de tomillo	**21€**
ARROZ DEL SEÑORET	**24€**
ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES	**20€**
FIDEUÁ DE MARISCO Y RAPE	**20€**
ARROZ DE PATO Y FOIE	**25€**

DE LA TIERRA

SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA Con puré de patatas y champiñones	**29€**
ALBÓNDIGAS DE TERNERA En salsa con patatas	**16€**
CALLOS A LA MADRILEÑA	**13,5€**
MOLLEJAS DE TERNERA Con ajoblanco	**16€**
STEAK TARTAR De solomillo de vaca sobre tuétano a la parrilla	**23€**
BURGER DE PICAÑA NEW Con queso madurado	**18€**
PICANTÓN CON PATATAS FRITAS NEW	**19€**
LOMO BAJO DE VACA DE FINLANDIA ECOLÓGICA NEW 500g	**39€**

DULCES TENTACIONES

MOUSSE DE CHOCOLATE PICANTE	**7€**
TARTA DE QUESO CASERA	**8€**
TORRIJAS Con helado de leche merengada	**8€**
APPLE CRUMBLE Con helado de vainilla de Madagascar	**8€**
LEMON PIE Con merengue cítrico	**7€**
FLAN DE HUEVO CASERO	**7€**
SELECCIÓN DE HELADOS ARTESANALES TÖTO	**6€**

Vinos Dulces

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

SERVICIO & PAN 1,5€

Cafés de Especialidad

CAFÉ ESPRESSO	**1,9€**
CAFÉ CORTADO O AMERICANO	**2€**
CAFÉ CON LECHE, DOBLE O MANCHADO	**2,5€**
CAPPUCCINO O CAFÉ BOMBÓN	**3€**
ICE LATTE	**3€**
ICED FRAPPÉ COFFEE	**3€**
CARAJILLO	**3,5€**
CAFÉ VIENÉS	**3,5€**
CAFÉ IRLANDÉS	**6€**
COLACAO	**2,2€**
CHOCOLATE CALIENTE	**3€**

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

Tés especiales

CHAI LATTE	**3€**
EARL GREY	**2,5€**
ROOIBOS DE NARANJA	**2,5€**

VERDE SAKURA CON CEREZA JAPONESA	**2,5€**
INFUSIÓN DIGESTIVA	**2,5€**

NUESTRA BODEGA

Vinos por copa

BLANCOS

Bodeguero (Verdejo) *Ecológico*	**4€**
Neno (Godello)	**4,5€**
Leirana (Albariño)	**4,5€**

TINTOS

Óxido (Tempranillo)	**4€**
Yotuel (Tempranillo)	**4,5€**
Unexpected (Garnacha)	**4€**
Luis Cañas Reserva Familiar (Tempranillo y Cabernet Sauvignon)	**7€**

ROSADOS & ESPUMOSOS

Óbalo (Tempranillo)	**4€**
Libalis - Frizz 5.5 (Moscatel, Viura y Malvasía)	**3,5€**
Cinta Púrpura Juvé Camps (Macabeo y Xarel.lo)	**4€**

Vinos Blancos

D.O. RUEDA

Bodeguero - Verdejo *Ecológico*	**18€**
José Pariente - Verdejo	**25€**

D.O. RIAS BAIXAS

Leirana - Albariño	**26€**

D.O. VALDEORRAS

Neno - Godello	**26€**

D.O. RIBEIRO

Ramón do Casar - Albariño y Godello	**23€**

I.G.P. ILLES BALEARS

Super Nova - Moll	**27€**

D.O. RIBEIRA SACRA

Lapola - Godello, Albariño, Doña Blanca	**38€**

D.O. UTIEL REQUENA

Cañada de la Torre - Malvasía	**26€**

D.O. ALICANTE

Pureza - Moscatel	**29€**

D.O. ARRIBES

Eclético - Puesta en Cruz	**28€**

I.G.P. CASTILLA

Las Tinadas - Airén de Pie Franco *Ecológico*	**29€**

Vinos Rosados & Espumosos

D.O. RIOJA

Óbalo - Tempranillo	**20€**

D.O. VALLE DE SADACIA

Libalis (Frizz 5.5) - Moscatel de grano menudo, Viura y Malvasía	**16€**

ORANGE

Mil Pieles - Vigiriega	**25€**

Vinos Tintos

D.O. RIOJA

Óxido - Tempranillo	**18€**
Laderas Bideona - Tempranillo	**21€**
Ramón Bilbao Ed. Limitada - Tempranillo	**25€**
Muga Crianza - Tempranillo, Graciano, Garnacha Tinta	**36€**
Luis Cañas Reserva Familiar - Tempranillo, Cabernet Sauvignon	**44€**

D.O. RIBERA DEL DUERO

Yotuel - Tempranillo	**21€**
Arrocal - Tempranillo, Garnacha y Albillo Real	**25€**
Larao - Tempranillo, Garnacha	**32€**
Arzuaga - Tempranillo, Cabernet, Merlot	**38€**
Pago de Carraovejas - Tinta Fina, Cabernet, Merlot	**54€**

D.O. MADRID

GR10 - Garnacha	**25€**

D.O. RIBERA SACRA

Saíñas (Mencía, Garnacha, Tintorera)	**28€**

VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Finca Moncloa - Tintilla de Rota	**27€**

D.O. UTIEL REQUENA

Maloco - Bobal	**23€**

PAGO DE AYLÉS

Unexpected - Garnacha	**20€**

SIERRA DE SALAMANCA

Malahierba - Rufete	**26€**

D.O. TORO

Flor de Vetus - Tinta de Toro	**21€**

D.O. PRIORATO

Els Pics - Garnacha, Merlot, Syrah	**36€**

V.T. MALLORCA

Ca’n Verdura - Manto Negro, Callet, Merlot	**27€**

BIERZO

Parajes - Mencía	**27€**

Cavas & Champagne

D.O. CAVA

Cinta Púrpura Juvé & Camps - Macabeo, Xare-lo y Perellada	**20€**

CORPINNAT

Gramona La Cuvée - Macabeo y Xare-lo	**29€**

D.O.C. CHAMPAGNE

MUMM Cordon Rounge Brut	**75€**
MUMM Rose	**80€**

CERVEZAS

Tercios

MAHOU 5 ESTRELLAS	**4€**
MAHOU SIN GLUTEN	**4€**
ALHAMBRA RESERVA 1925	**4€**
CORONA	**5€**
MICHELADA DE CERVEZA CORONA O NEGRA MODELO	**6€**

Beerhouse

	MEDIA PINTA	PINTA
1 - MAHOU CLÁSICA - 4,8º - IBU 24	**2,8€**	**4€**
2 - MAHOU MAESTRA - 7,5º - IBU 28	**3,5€**	**5,5€**
3 - MAHOU TOSTADA - 0,0º - IBU 15	**3€**	**5,5€**
4 - ALL DAY IPA FOUNDERS - 4,7º - IBU 42	**4,5€**	**7€**
5 - FRANZISKANER - 5,0º - IBU 12	**4,5€**	**7€**

Sangría & Vermouth

VERMOUTH CASERO ZECHINI	**4€**
LUSTAU ROJO	**4,5€**
LUSTAU BLANCO	**4,5€**
NERO	**5€**
BIANCO	**5€**
APEROL SPRITZ	**7€**
TINTO DE VERANO LIMÓN O CASERA	**3€ | 5€**
SANGRÍA DE VINO TINTO Y FRESAS	**7€ | 18€**
SANGRÍA DE CAVA	**8€ | 19€**

Bebidas Naturales

KOMBUCHA ARTESANAL BRUTT	**3,5€**
TÉ MORUNO CON HIERBABUENA Y HIELO	**3,5€**
GINGER SODA	**4€**
LIMONADA NATURAL	**4€**
ZUMO DE PIÑA NATURAL	**4€**
ZUMO DE NARANJA NATURAL	**4€**
ZUMO DE MARACUYÁ	**4€**
ORGANIC DETOX	**5€**

Bebidas

AGUA BEZOYA 50CL	**3€**
AGUA CON GAS PEDRAS 50CL	**3€**
REFRESCOS	**3,5€**
RED BULL ENERGY DRINK, SUGARFREE O RED EDITION SABOR SANDÍA	**4€**

COCKTAILS

Clásicos

MOJITO O MOJITO DE FRESA	**9€**
MARGARITA	**9€**
BLOODY MARY	**9€**
PISCO SOUR	**9€**
PIÑA COLADA	**9€**
CAIPIRIÑA Y CAIPIROSKA	**9€**
MOSKOW MULE	**9€**
COSMOPOLITAN	**9€**

DRY MARTINI	9€
DAIQUIRI	9€
NEGRONI	9€
ESPRESSO MARTINI	9€

SPECIAL
COCKTAILS

Recomendados de la casa

MEXCALLI	10€
LEMON PIE	10€
SCOBY FRIZZ	10€
KEMURI	12€

Mocktails

MOJITO	8€
VIRGIN MARY	7€
COCO LOCO	8€
ROSALÍA	8€