

VINOS

Tintos

Vina Eizaga, Tempranillo, D.O. Rioja, 19
Hacienda Calavia, Tempranillo, D.O. Rioja, 19
Martín Berdugo, Tempranillo, D.O. Ribera del Duero, 20
Meco, Mencía, D.O. Ribera Sacra, 19
Solo, Syrah, D.O. Campo de Borja, 19
Petalos de Bierzo, Mencía, D.O. Bierzo, 29
Matsu (pícaro), Tinta de Toro, D.O. Toro, 19
Cueva del Chamán, Monastrell, D.O. Almansa, 19
Bardos, Tinta fina, D.O. Ribera del Duero, 23
Lan D-12, Tempranillo, D.O. Rioja, 22
Vínculo, Tempranillo, D.O. La Mancha, 22
Vegamar, Tempranillo, Syrah, y Merlot, Valencia, 27
7 metros, Tempranillo, D.O. Rioja, 28
La Cebra, Tempranillo, D.O. Rioja, 30
Pago de Cirsus (cuvé especial), Cabernet Sauvignon y Syrah, D.O.P. Pago de Bolandín, 30
Senda de los Olivos (crianza), Tempranillo, D.O. Ribera del Duero, 31
Marqués de Burgos, Tinta fina, D.O. Ribera del Duero, 27
Bermejo Listán Negro NT, Listán Negro, D.O. Lanzarote, 36
Marqués de Murrieta, Tempranillo, D.O. Rioja, 48
Juan Valdelana (JVV), Coupage de uvas, D.O. Rioja, 50
Caballero Zifar, Tempranillo, D.O. Ribera del Duero, 56
Dehesa de la granja, Tempranillo, V.T. Castilla y León, 21

Blancos

Senda de los Olivos, Verdejo, D.O. Rueda, 19
Aura, Verdejo, D.O. Rueda, 20
Pago de Cirsus, Chardonnay, D.O. Navarra, 21
Alba, Garnacha, Malvasía y Viura, D.O. Rioja, 21
Pazo As Barreiras, Albariño, D.O. Rías Baixas, 21
Beio, Godello, Valencia, 22
Bermejo, Malvasía volcánica, D.O. Lanzarote, 36
Perfeccionista, Godello, D.O. Rías Baixas, 119

Rosados

Pago de Cirsus rosé, Garnacha, Syrah y Tempranillo, D.O. Navarra, 21
Quelías, Albillo, Tempranillo, Verdejo y Garnacha, D.O. Gigales, 25

Espumosos

Ancestral, Mesequera, D.O. Valencia, 24
Bermejo Brut Nature, Malvasía, D.O. Lanzarote, 49
Champagne Ruinart Brut, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, A.O.C. Champagne, 110

Dulces

Pago de Cirsus 3,75 cl. Moscatel grano menudo, D.O.P. Pago de Bolandín, 37
Bermejo 500 cl. Malvasía (vendimia tardía), D.O. Lanzarote, 50

CARTA

Entrantes

Tosta de anchoa con mantequilla semi salada, 3,5 ud
Bikini de lacaón con queso Nata de Cantabria D.O.P., 12
Revuelto de huevos de corral con picadillo de cerdo Ibérico, 13
Croquetas caseras (6 uds), 12
Ensaladilla rusa, 13
Lacaón aliñado con pimentón de la Vera y aceite de oliva virgen, 13
Boquerones naturales en vinagre con patatas chip, 14
Rabas de Santander, 18
Bocartes fritos, 18
Buñuelos de brandada de bacalao, 16

Nuestras tortillas

Tortilla de patata, 14
Tortilla de patata con bacalao, 14

Carnes

Tacos de ternera con salsa de queso Tresviso, 19
Secreto Ibérico a la parrilla con pisto, 18
Callos a la madrileña, 14
Hamburguesa de vaca Tudanca, 14
Cachopo de ternera de vaca Tudanca con queso Gouda (300 grs), 16
Steak tartar de vaca Tudanca, 19
Lomo de vaca Tudanca a la parrilla (300 grs), 27

Pan y aperitivo, 1,90

Avisanos si necesitas la carta de alérgenos.

Ensaladas y verduras

Ensalada de tomate de Cantabria con cebolla roja, 14
Ensalada de tomate de Cantabria con aguacate, 16
Ensalada Fidela con lechuga viva, brócoli, ventresca de bonito y huevo 14
Alcachofas salteadas con jamón y huevo poché, 17
Carpaccio de calabacín, 12
Ensalada de pimientos rojos asados, 14
Puerros confitados a la parrilla con salsa Romesco, 14

Pescados

Tacos de merulza de pincho rebozados con salsa ali oli, 19
Tartar de salmón, 19
Ventresca de bonito a la parrilla, 19
Bacalao con tomate, 19
Albondigas de pescado en salsa verde, 16
Tataki de bonito, 19

Postres

Helados naturales, 7
Flan de queso, 7
Torrija de sobao pasiego con helado de vainilla, 7
Tartas caseras, 7