# VINOS

## Tintos

**Viña Eizaga**, Tempranillo, D.O.Rioja, 22
**Hacienda Calavia**, Tempranillo, D.O.Rioja, 22
**Finca Vallejo**, Tempranillo, D.O. Ribera del Duero 23
**Martín Berdugo**, Tempranillo, D.O. Ribera del Duero, 22
**Casa de Outeiro**, Mencía, D.O. Ribera Sacra, 22
**Solo**, Syrah, D.O. Campo de Borja, 22
**Pétalos de Bierzo**, Mencía, D.O. Bierzo, 35
**Matsu** (pícaro), Tinta de Toro, D.O. Toro, 22
**Barbaridad**, Tempranillo, Cabernet, Merlot, D.O. Madrid, 22
**Bardos**, Tinta fina, D.O. Ribera del Duero, 26
**Lan D-12**, Tempranillo, D.O. Rioja, 26
**Vínculo**, Tempranillo, D.O. La Mancha, 22
**Loess**, Tinta del País, D.O. Ribera del Duero, 23
**La Cabra**, Tempranillo, D.O. Rioja, 30
**Pago de Cirsus** (cuvé especial), Cabernet Sauvignon y Syrah, D.O.P. Pago de Bolandín, 30
**Alegre**,Tempranillo, D.O. Ribera del Duero, 26
**Baigorri (crianza)**,Tempranillo, Garnacha, D.O. Rioja, 28
**Marqués de Burgos**, Tinta fina, D.O. Ribera del Duero, 27
**Bermejo Listán Negro NT**, Listán Negro, D.O. Lanzarote, 42
**Juan Valdelana (JVV)**, Coupage de uvas, D.O. Rioja, 50
**Dehesa de la granja**, Tempranillo, V.T. Castilla y León, 22

## Blancos

**Buenos días**, Verdejo, D.O. Rueda, 23
**Loess**, Verdejo, D.O Rueda, 23
**Pago de Cirsus**, Chardonnay, D.O. Navarra, 24
**Alba**, Garnacha, Malvasía y Viura, D.O. Rioja, 22
**Pazo As Barreiras**, Albariño, D.O. Rías Baixas, 22
**María Abril**, Godello, D.O. Bierzo, 22
**Las Moradas de San Martín**, Albillo Real, D.O. Madrid, 29
**Bermejo**, Malvasía volcánica, D.O. Lanzarote, 36
**Contrapunto**, ALbariño, D.O. Rías Baixas, 26

## Rosados

**Pago de Cirsus rosé**, Garnacha, Syrah y Tempranillo, D.O. Navarra, 23
**Quelías**, Albillo, Tempranillo, Verdejo y Garnacha, D.O. Cigales, 25

## Espumosos

**Bermejo Brut Nature**, Malvasía, D.O. Lanzarote, 49
**Cygnus Sador Brut Nature**, Macabeo, Xarello y Parellada, D.O. Cava, 27

## 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 sobao pasiego con anchoa de Santoña 3,5 ud
Gilda de boquerón con anchoa, 3,5 ud
Tabla de quesos de Cantabria, 14
Bikini de lacón con queso Nata de Cantabria D.O.P., 14
Huevos rotos con picadillo y patatas fritas caseras, 14
Croquetas caseras (6 uds), 12
Boquerones en vinagre con patatas chip, 14
Rabas de Santander, 18
Bocartes fritos, 18
Buñuelos de brandada de bacalao, 16
Oreja a la plancha con salsa brava, 14
Mejillones con salsa de tomate picante, 15

## Plato de cuchara

Cocido Montañés (miércoles mediodía), 15
Plato de cuchara del día, 15

## Nuestras tortillas

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

## Carnes

Pollo pincantón a la brasa, 18
Tacos de ternera con salsa de queso Tresviso, 19
Secreto Ibérico a la parrilla con pisto, 18
Callos a la madrileña, 16
Hamburguesa de vaca Tudanca, 16
Cachopo de ternera de vaca Tudanca con queso Gouda (300 grs), 17
Steak tartar de vaca Tudanca, 21
Lomo de vacaTudanca a la parrilla (300 grs), 27
Canelones de carne de vaca Tudanca, 16

## Ensaladas y verduras

Ensalada de tomate de Cantabria con cebolla roja, 14
Ensalada de tomate de Cantabria con aguacate, 16
Ensalada de tomate de Cantabria con ventresca, 18
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

Chipirones a la plancha con cebolla pochada, 19
Tacos de merluza de pincho rebozados con salsa ali oli, 21
Ventresca de bonito a la parrilla, 19
Albóndigas de pescado en salsa verde, 16
Machote a la espalda, 21
Rape a la parrilla con ajetes tiernos, 24

## Postres

Torrija de sobao pasiego con helado de vainilla, 7
Flan de queso Tresviso, 7
Tartas caseras, 7
Arroz con leche, 7
Helados naturales, 7
Helado de corte Fidela, 7
Fruta de temporada, 7

Pan y aperitivo, 1,90
Avísanos si necesitas la carta de alérgenos.