

## PICOTEO

Empanada criolla	4,90
Tosta de anchoa "Braulio" sobre pan de masa madre	3,90
Patatas Brasero	9,90
Croquetas cremosas de jamón	11,90
Huevos camperos con Jamón Ibérico	15,90
Queso ahumado de cabra a la plancha con miel cruda y romero	15,50
Torreznos	12,90
Morcilla de Burgos	9,90
Chistorra de Navarra	12,90
Morcilla y Chistorra	12,50
Oreja a la plancha (cortada en minutejos)	13,90

Jamón Ibérico cortado a cuchillo al momento	16,00/24,00
Queso Manchego de oveja curado	10,00/16,00
Tabla de jamón ibérico y queso machego de oveja curado	20,00

Alcachofas a la parrilla con mojo canario y polvo de olivas negras	9,90
Pimientos de Padrón	9,50
Champiñón a la plancha con ajo-perejil	11,90
Setas empanadas con mayonesa de trufa	14,50
Parrillada de verduras	15,90
Trigueros a la parrilla	15,90
Salmorejo con guarnición de jamón ibérico y huevo duro (en temporada)	12,90
Ensaladilla con piparras y regañás	12,90
Tomate con Ventresca de Atún, aliñado con AOVE y encurtido de cebolla roja	17,90

Servicio de pan 1,60 por persona

\*Disponemos de carta de alérgenos, consulte a nuestro personal

Envase para llevar 1,00€, estamos obligados al cobro de residuos plásticos según la "Ley 7/2022 de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular."

## DEL MAR

Zamburiñas a la brasa	3,50/ud
Sepia a la parrilla	16,90
Pulpo a la brasa <i>sobre crema de patata</i>	22,90
Bacalao a la parrilla <i>con piquillos y cebolla caramelizada</i>	24,90
Salmón a la parrilla	20,90

## A LA PARRILLA

Pollo a la parrilla <i>deshuesado y troceado</i>	15,90
Mollejas de ternera a la parrilla	17,90
Costillas caramelizadas <i>con soja y miel</i>	21,90
Pluma Ibérica	25,90

## NUESTRA ESPECIALIDAD

*Ternera Nacional*

Hamburguesa Chuleton (200gr)	18,90
<i>con bacon, queso y nuestra salsa secreta sobre pan de brioche potato roll</i>	
Entraña a la parrilla	21,90
Entrecot a la parrilla	25,90
Picaña a la parrilla	25,90
Solomillo a la parrilla	28,90
Chuleton sin hueso fileteado a la piedra (800gr)	46,90
<i>*El peso de la carne es aproximado en crudo</i>	

### GUARNICIONES EXTRA

Patata Gallega recién frita	5,50
Lechuga, tomate y cebolla	5,50

## POSTRES CASEROS

Tarta de Queso "La Viña" al horno	7,00
Brownie de chocolate <i>con helado de vainilla</i>	7,00
Pudding de Brioche <i>con helado de mascarpone</i>	6,00
Mousse de Maracuyá	5,00
Copa de helado artesano	5,00

*\*Disponemos de carta de alérgenos, consulte a nuestro personal*

# NUESTRA BODEGA

## BLANCOS

Protos Verdejo ( <i>D.O. Rueda</i> )	20
Pelele ( <i>D.O. Rueda</i> )	20
Bornos Frizzante ( <i>D.O. Rueda</i> )	19
Alma Semidulce ( <i>D.O. Madrid</i> )	18
La Val Arantei Albariño ( <i>D.O. Rías Baixas</i> )	26
Val do Galir Godello ( <i>D.O. Ribeiro</i> )	24
Monopole Reserva ( <i>D.O.Ca Rioja</i> )	29

## ROSADOS

Montesierra ( <i>D.O. Somontano</i> )	16
Finca Sobreño ( <i>D.O. Toro</i> )	20

## ESPUMOSOS

Juvé & Camps Essential Púrpura ( <i>D.O. Cava, Reserva, Brut</i> )	29
---	----

## TINTOS

(*D.O. Ribera del Duero*)

Condominio Roble	18
Ricardo Dumas	18
Federico Roble	20
Protos Roble	22
Ceres Crianza	24
Carmelo 9 meses	28
Arzuaga Crianza	37
Emilio Moro	37
Carmelo Crianza	37
Matarromera	37
Tomás Postigo 3º año	49
Malleolus	49
Pago de Carrovejas	59

(*D.O.Ca Rioja*)

Ramón Bilbao Crianza	24
La Montesa Crianza	28
Muga Crianza	35
Marqués de Murrieta Reserva	40
Marqués de Riscal Reserva	40
	( <i>D.O. Somontano</i> )
Montesierra	16
12 Lunas	20
	( <i>D.O. Bierzo</i> )
Cuatro Pasos Crianza	26
	( <i>V.T. Extremadura</i> )
Habla del Silencio	24

(*V.P. Castilla y León*)

Abadía Retuerta Selección Especial	42
------------------------------------	----

(*V.P. Tierra de Castilla*)

Finca Rio Negro	26
-----------------	----

(*D.O. Jumilla*)

Juan Gil Etiqueta de Plata	25
----------------------------	----

# EL BRASERO



*Los menús se servirán exclusivamente a mesa completa, con un mínimo de 2 comensales.  
Todos los comensales deberán elegir el mismo menú*

## MENÚ 1 ENTRANTES

Ensaladilla Rusa  
Jamón Ibérico cortado a cuchillo

.....  
Empanadas Criollas

.....  
Surtido Parrillero  
(Chistorra de Navarra, Chorizo Criollo y  
Morcilla de Burgos a la brasa)

.....  
Pulpo braseado sobre cama de patatas  
revolconas

## SEGUNDOS

Entrecot de Ternera Nacional (300gr)

o  
Bacalao a la brasa con base de piquillos  
confitados y cebolla caramelizada

VINO  
(D.O. Ribera del Duero)  
(D.O. Rueda)

POSTRE  
Tarta de Queso con helado

.....  
Chupito de la casa

**55€/p.p.**

Servicio de pan, 2 bebidas (agua, refresco, copa de vino o cerveza de presión)  
\*Todos los comensales de la mesa deberán elegir el mismo tipo de menú

*Los menús se servirán exclusivamente a mesa completa, con un mínimo de 2 comensales.  
Todos los comensales deberán elegir el mismo menú*

# MENÚ 2

## ENTRANTES

Ensaladilla Rusa

Jamón Ibérico cortado a cuchillo

.....

Emapanada Criolla

.....

Surtido Parrillero

(Chistorra de Navarra, Chorizo Criollo y Morcilla de Burgos a la brasa)

.....

Pulpo braseado sobre crema de patata

## SEGUNDOS

Chuleton a la piedra

## VINO

(D.O. Ribera del Duero)

(D.O. Rueda)

## POSTRE

Tarta de Queso con helado

.....

Chupito de la casa

55€/p.p.

Servicio de pan, bebida incluida, durante la comida (agua, refresco, cerveza de presión y vino)

\*Todos los comensales de la mesa deberán elegir el mismo tipo de menú