

TAPAS

Entradas para compartir

PULPO A LA GALLEGA ^{175g} \$235

Pulpo rebanado montado sobre una cama de patatas, servido con sal, pimentón de la vera y Aceite de Oliva extra virgen.

PULPO DEL CHEF ^{180g} \$245

Nuestra versión de pulpo con pimentón de la vera, ajo y aceite de oliva con un toque cítrico servido sobre una cama de patatas.

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO

2 piezas \$65

6 piezas \$185

CALAMARES FRITOS \$185

Calamares enharinados y fritos acompañados de lima.

ENSALADA PESTO \$160

Lechuga, tomate en cubos, aceituna verde y negra, cubos de queso. Bañado con pesto de la casa y queso manchego semi curado.

ENSALADILLA RUSA ^{150g} \$95

Ensaladilla con patatas, zanahoria, huevo duro, mayonesa casera y aceituna verde.
+40 con anchoas

TORTILLA DE PATATA \$135

Clásica tortilla de patatas con cebolla
+ \$30 con queso manchego
+ \$40 con Jamón serrano 20g



GAMBAS AL AJILLO ^{170g} \$195

Tradicionales gambas con ajo, aceite de oliva y chile guajillo.

GAMBAS DEL CHEF ^{170g} \$230

Gambas preparadas con una salsa a base de ajo, pimentón ahumado, vino blanco y chile guajillo.

PATATAS BRAVAS \$130

Patatas fritas con salsa brava picante y alioli de la casa.

CARPACCIO DE GAMBAS \$160

Carpaccio de camarones servido con un polvo de jamón serrano.

BOQUERONES EN VINAGRE

Filetes de boquerón marinados con vinagre servidos con aceite de oliva extra virgen y perejil.

2 piezas \$75
4 piezas \$145

BOQUERONES DE LA CASA

Bañados en una salsa de chipotle y chile de árbol con toque de jengibre.

2 piezas \$95
4 piezas \$185

ACEITUNA VERDE ALIÑADA \$65

TAPAS

Entradas para compartir

GUILDA DE BOQUERÓN pieza **\$45** **ORDEN DE PAN BAGUETTE** **\$35**

Pinxto de anchoa con guindilla y aceituna verde.

GUILDA DE ANCHOA **\$35** **ORDEN DE PAN BAGUETTE** **\$60**

Pinxto de anchoa con guindilla y aceituna verde.

CON ALIOLI O TUMACA

PAELLA DE LA CASA

PAELLA MIXTA 450g **\$265**

Porción individual de paella con muslo de pollo, costilla de cerdo, chistorra, camarón pelado, almeja chirla, ejote, arroz bomba, pimentón de la vera y azafrán.

PAELLA POLLO Y PUERCO 450g **\$265**

Porción individual de paella con muslo de pollo, costilla de cerdo, chistorra, ejote, arroz bomba, pimentón de la vera y azafrán.



ESPECIALIDADES

Sujeto a disponibilidad. Tiempo de espera de 40-50min.

PAELLA NEGRA 800g **\$660**

Porción recomendada para 2-3 personas. Preparada al momento. Arroz bomba pintado con tinta de calamar con Camarón, Pulpo y almeja.

PAELLA VALENCIANA 800g **\$540**

Porción recomendada para 2-3 personas. Preparada al momento. Esta es la paella "original", la más tradicional de todas. Se prepara con Conejo, muslo de pollo, judías verdes, sofrito, arroz bomba y azafrán.

PAELLA DE MARISCOS 800g **\$560**

Porción recomendada para 2-3 personas. Preparada al momento. Arroz Bomba con Camarón, Pulpo, almeja, sofrito y azafrán.

FIDEUÁ DE MARISCOS 800g **\$460**

Porción recomendada para 2-3 personas. Preparada al momento. Fideo con Camarón, Pulpo, almeja, sofrito y azafrán.



CALDOS

COCIDO MANCHEGO DE RES 420g

\$175

Delicioso caldo de res acompañado de suaves trozos de carne de res y patatas.

CHARCUTERÍA

Porciones de 50 g

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA sujeto a disponibilidad

\$240

SALCHICHÓN

\$65

JAMÓN SERRANO

\$90

CHORIZO SALAMANCA

\$60

QUESO MANCHEGO SEMI CURADO

\$110

LOMO EMBUCHADO

\$95



TABLAS

TABLA ESPECIAL

\$190

50g de Jamón Serrano, 70g de Queso Manchego en cubos y 35g aceitunas aliñadas.

TABLA GOURMET

\$250

50g de Jamón Serrano, 50g de Queso Manchego semi curado en cubos y 25g aceitunas.

TABLA DE CHARCUTERÍA

\$480

25g de Jamón Serrano, 25g Lomo Embuchado, 25g Salchichón, 25g Chorizo Salamanca, 50g Queso Manchego semi curado, 25g Aceitunas, 25g pepinillos y Pan Tumaca.

(Incluye tabla de madera en DELIVERY)



PAQUETES

PAQUETE PAREJA

\$725

2 Paellas (mixtas o de pollo y puerco)
1 Orden de pan con alioli (ajo o albahaca)
1 Tabla especial o 1 ensalada pesto

PAQUETE FAMILIAR

\$1350

4 Paellas (mixtas o de pollo y puerco)
2 Orden de pan con alioli (ajo o albahaca)
1 Tabla Gourmet o 2 ordenes de ensalada pesto.

POSTRES

QUESO MANCHEGO CON ATE DE MEMBRILLO

\$95

PASTEL VASCO

\$240

Tradicional tarta vasca de queso con compota de frutos rojos o salsa de chocolate

CREMA CATALANA

\$85

TARTA SANTIAGO

\$120

CHEESECAKE CON ATE DE MEMBRILLO

\$120



BEBIDAS

LIMONADA | JAMAICA

\$40

AGUA MINERAL

\$35

TOPO-CHICO SANGRÍA

\$40

COCA COLA

\$35

CAFÉ AMERICANO | EXPRESO

\$40

CARTA BLANCA

\$55

INDIO

\$55

DOS EQUIS XX

\$55

BOHEMIA CLARA

\$60

MODELO ESPECIAL

\$55

NEGRA MODELO

\$55

TINTO DE VERANO

\$95

ESTRELLA GALICIA

\$75

RESERVA 1906

\$85

RREY: KOLCH | LONDON | STOUT | WHITE

\$85

RREY: MEXICAN IPA

\$90

TEPACHE ARTESANAL

\$65

CARAJILLO

\$145

CARTA DE VINOS Y BEBIDAS

BLANCOS

Copeo Botella

N 12 Paco y Lola

\$200 \$800

España, D.O. Rias Baixas
Arbariño 100%

Txacoli Blanco

\$175 \$690

España, D.O. Getariako Txakolina
Hondarrabi Zuri 100%

El Velero

\$830

Australia, McLaren Vale
Sauvignon Blanc 100%

ROSADOS

Copeo Botella

El Coto Rosado

\$150 \$590

España, Rioja
Tempranillo 50% y Garnacha 50%

Estrella Frizzante Rose

\$580

España, Valencia
Tempranillo 35%, Bobal 35% y Moscatel 30%

La Piñata

\$830

Australia, Riverland
Mataro 100%

TINTOS

Copeo Botella

René Barbier

\$135 \$520

España, Barcelona
Tempranillo 60% , Garnacha 30% y
Monastrell 10%

Kumeey

\$165 \$650

México, Baja California
Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25% y
Cabernet Franc 25%

El Pícaro

\$635

España, Toro
Tempranillo 100%

TINTOS

Botella

Valdubón Roble

\$755

España, D.O. Ribera del Duero
Tempranillo 100%

Marqués de Cáceres

\$650

España, Rioja
Tempranillo 90%, Otras variedades 10%

Murviedro Colección Reserva

\$590

España, D.O. Valencia
Tempranillo 40%, Monastrell 40% y Cabernet
Sauvignon 20%

El Perdón

\$615

España, D.O. Alicante
Monastrell 60% y Shiraz 40%

Casa Lo Alto

\$1260

España, D.O. Utiel-Requena
Shiraz, Garnacha y Cabernet Sauvignon.

El Avión

\$830

Australia, Riverland-McLaren Vale-Langhorne
Creek

Garnacha 85%, Shiraz 10% y Mataro 5%

El Trompo

\$830

Australia, Langhorne Creek
Merlot 60% y Cabernet Sauvignon 40%

Charles Martínez

\$1,030

México, Valle de Ojos Negros
Malbec, Cabernet Sauvignon y Shiraz

Casa Madero 3V

\$900

México, Parras
Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo

Carmelo Rodero

\$1,070

España, D.O. Rivera del Duero
Tempranillo 100%

Emevé Shiraz

\$1,270

México, Baja California
Shiraz 100%