

## ~ Wine Bar ~

### Para abrir boca

Anchoa XXL “Serie oro” de *Rafa López*. 3,50€/ud

1 | 4

Croqueta de la casa. 3,00€/ud

*Varía según temporada.* Consultar alérgenos.

Brioche al vapor de Pato Pekín. 4,50€/ud

*Nuestro pan brioche casero relleno de magret de pato laqueado con salsa hoisin y crudités*

1 | 3 | 6 | 11

---

### Para compartir

Ensaladilla rusa. 12,00€

1 | 3 | 4

Oreja brava. 12,00€

*Oreja de cerdo confitada y frita. Servida con alioli y salsa brava.*

1 | 3 | 6 | 7

Tabla de quesos. 18,00€

*4 picos (servilleta de cabra), Amanecer (Manchego de oveja con D.O.P) y Mahón (leche cruda de vaca con D.O.P)*

7 | 8

Plato de jamón ibérico de cebo. 19,00€

*D.O.P Guijuelo*

1

## Para completar

Ensalada de brotes tiernos y y pesto. 13.00€

*Con tomates cherris confitados, sardina ahumada y lascas de parmesano*

4 | 7 | 8

Crema de verduras. 8,00€

Hamburguesa de ternera con patatas. 12.00€

*Con queso de cabra tierno, cebolla caramelizada y mayonesa de encurtidos.*

*\* Opción vegetariana y vegana*

11 | 3 | 7 | 10

---

## Para acabar

Tarta de queso al horno. 7.00€

3 | 7

Fruta natural. 4,00€

\*Servicio de pan 1,50€/ud

---

1. Gluten  
2. Crustáceos  
3. Huevo  
4. Pescado

5. Cacahuets  
6. Soja  
7. Lácteos  
8. Frutos secos

9. Apio  
10. Mostaza  
11. Sésamo  
12. Sulfitos

13. Moluscos  
14. Altramuces

Los alérgenos están indicados, pero es inevitable que puedan aparecer trazas de sustancias alérgicas por contaminación cruzada. Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.