



CERVEZAS VINOS

APERITIVOS

VERMOUTH IZAGUIRRE	3,50 €		
Todo un clásico con un aroma intenso y notas de hierbas aromáticas y especias.			
MARTINI BLANCO/ROJO/ROYAL	3,50 €		
El clásico italiano de larga tradición en todas sus versiones.			
CROFT TWIST	5,00 €		
La bebida refrescante de moda: la nueva versión del refrescante "rebujito" Andaluz.			
APEROL SPRITZ	6,50 €		
El cocktail preferido para el aperitivo con Aperol, cava, agua con gas y naranja.			
CIBELES IMPERIAL IPA	3,80 €		
Cerveza de baja fermentación, moderadamente amarga.			
CIBELES DAVID'S ALE	3,80 €		
Cerveza de alta fermentación y tostada con aromas a caramelos toffee.			
CIBELES RUBIA	3,80 €		
La versión más clásica de la Heferweizen alemana.			
PAULANER	3,50 €	1/2 pinta 4,50 €	1 pinta 4,50 €
La versión más clásica de la Heferweizen alemana.			
EL AGUILA DORADA	3,20 €	Doble 3,50 €	Tercio 3,70 €
Una lager especial que regresa inspirada en su receta original con un toque actual.			
EL AGUILA SIN FILTRAR	3,50 €	Doble 3,50 €	Tercio 3,70 €
Inspirada en los métodos de elaboración tradicional conservando gran parte de la levadura.			
HEINEKEN	3,70 €		
Nuestra cerveza lager de aroma fresco y frutado.			
AMSTEL TOSTADA 00	3,70 €		
La lager sin alcohol tostada en tres tiempos.			

VINOS DE LA CASA

	COPA	BOTELLA
Edulis Crianza 2017 (Rioja)	3,40 €	20,50 €
Monteabellón (Ribera del Duero)	3,60 €	23,00 €
Bardos (Rueda, Verdejo)	3,40 €	20,50 €
Marieta (Albariño)	3,60 €	23,00 €
La niña de mis ojos (Semidulce)	3,40 €	20,50 €
Palacio de Legarda 2023 (Rosado clarete)	3,60 €	23,00 €
Marqués de Legarda 2023 (Rosado)	3,60 €	23,00 €
Polvorete de Emilio Moro (Godello)	4,00 €	25,00 €

VINO TINTO

RIOJA	
Hacienda López de Haro Crianza 2021	23,50 €
Ramón Bilbao Crianza	25,00 €
Marqués de Riscal Reserva	32,00 €
Marqués de Murrieta Reserva	38,00 €
Viña Ardanza Reserva	41,00 €
Viña Arana Gran Reserva	48,00 €
200 Monges Reserva	57,00 €

RIBERA DEL DUERO Y VALLADOLID

Carmelo Rodero 9 meses	28,00 €
La Planta (Arzuaga)	28,00 €
Emilio Moro Crianza	35,00 €
Arzuaga Crianza	36,00 €
Pago de Carrovejas Crianza	59,00 €

EXTREMADURA

Habla del Silencio	26,00 €
--------------------	---------

VINO BLANCO

RUEDA	
José Pariente (Verdejo)	28,00 €

RIAS BAIXAS	
Martin Codax	27,00 €
Mar de Frades	32,00 €



CUCHARA TENEDOR

PLATOS AL CENTRO

	MEDIA	ENTERA
Pan y aperitivo		2,00 €
Gilda (ud.) de boquerón o anchoa PESCADO, SULFITOS		3,00 €
1/4 de Piparras fritas cuidado que pueden picar...		7,50 €
Croquetas de jamón ibérico con velo de papada (6 ud.) GLUTEN, LACTOSA, HUEVO	7,00 €	12,10 €
Tabla de quesos nacionales D.O. Mahón, Cabrales, Arzúa y Manchego GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA	12,00 €	18,50 €
Queso frito "El Aprisco" un clásico de la A-4 LACTOSA		13,50 €
Panipuri de marisco con salsa de yogur y mango (4 ud.) GLUTEN, CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, LACOSA, SOJA, SULFITOS		14,20 €



El precio en terraza se incrementará en un 10%

TOP HEALTHY

Alcachofas confitadas con salsa de Idiazábal y jamón crujiente (3ud.) GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, SÉSAMO	17,80 €
Habitas salteadas al PX con presa ibérica SULFITOS	16,50 €
Ensalada de quinoa con pesto verde y queso de cabra LACTOSA	13,60 €
Burrata con mermelada de tomate cherry caramelizados y berros GLUTEN, LACTOSA	12,20 €

APTO PARA FOODIES

Ravioli de gamba roja con leche de coco y curry GLUTEN, CRUSTÁCEOS, HUEVO, LECHE, SOJA	18,10 €
Arroz cremoso de boletus con aceite de trufa y foie PESCADO, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA, MOSTAZA, SÉSAMO, APIO	15,20 €
Bao de cochinita pibil con guacamole y col GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, APIO, SULFITOS	16,80 €

DE LA MAR

Dados de salmón marinado con naranja y miel GLUTEN, CRUSTÁCEOS, HUEVO, PESCADO, LACOSA, SOJA, SÉSAMO, SULFITOS	18,50 €
Carpaccio de atún ahumado con mayonesa japonesa HUEVO, PESCADO, SOJA	19,20 €
Brocheta de vieira y langostinos al ajillo (2 ud.) PESCADO, SOJA	16,40 €
Pata de pulpo a la parrilla con puré de patata y pimentón CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, PESCADO	17,50 €

MEAT LOVERS

Tataki de presa ibérica con crema de pistacho FRUTOS SECOS, SOJA, SÉSAMO	19,80 €
Canelón de pollo de corral y foie con bechamel y queso parmesano GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, FRUTOS SECOS, SOJA, MOSTAZA, SÉSAMO, SULFITOS	20,50 €
Entrecot de vaca vieja a la parrilla con patatas y pimientos de padrón	22,00 €
1 kg. de chuletón (min. 2 personas) a la parrilla con patatas y pimientos de padrón	50,00 €

POSTRES DE PRIMERA

Crunch de Nutella con helado de Banana Split GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA	7,20 €
Tarta Napoleón de galleta y crema de leche condensada con esencia de lima GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, SOJA, SULFITOS	6,80 €
Piña glaseada con un toque de menta y yogur griego LACTOSA	6,80 €
Torrija de brioche con helado de Mascarpone y espuma de canela GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA	7,50 €
Tarta templada de queso con un toque de mermelada HUEVOS, LACTOSA	6,80 €
Helado artesano de vainilla de Madagascar con diferentes toppings a elegir: chocolate caliente, frutos rojos, barquillo crujiente y almendras laminadas Mínimo 2 personas GLUTEN, HUEVOS, LACTOSA, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA	9,00 €/pax

Aunque este establecimiento cuenta con información sobre alérgenos de todos sus productos según el Real Decreto 126/2015, de 27 de Febrero, la relación sobre ellos es meramente informativa y puede variar, por lo que rogamos que si tiene alguna alergia o intolerancia, se lo indique a nuestro personal para que puedan asesorarle e informarle.

El precio en terraza se incrementará en un 10%