

## Caracoles

	Tapa	Plato
1. Caracoles	3,00	5,60
2. Tarrina Caracoles	4,90	8,00
3. Cabrillas	3,50	6,00
4. Tarrina Cabrillas	5,50	8,90

## Chacinas y Salazones

	Tapa	Plato
1. Jamón Ibérico de Bellota	3,90	16,50
2. Lomito Ibérico de Bellota	3,50	14,00
3. Salchichón Ibérico de Bellota a taquitos	3,50	9,50
4. Surtido Serrano		18,50
5. Mejillones gigantes en Escabeche (lata)	4,20	
6. Anchoas del Cantábrico "El Menú" (lata)	7,50	
7. Tosta de salmorejo y anchoa "00"	2,00 ud.	

## Rebanadas de Pueblo

	Plato
1. Jamón Ibérico de Bellota (Salmorejo y Jamón)	7,50
2. Ventresca (Pimientos asados y Ventresca)	7,90
3. Bacalao Ahumado (Salmorejo y Bacalao Ahumado)	7,50

## Quesos

	Tapa	Plato
1. Queso de Oveja añejo	3,50	10,50
2. Queso de Oveja Curado en Manteca	3,50	10,50
3. Queso de Oveja Curado con Uva tempranillo	3,50	10,50
4. Queso de Oveja con Trufa	4,00	13,50
5. Queso Curado de Cabra Payoya	3,50	12,50
6. Tabla de Quesos	4,90	15,50
7. Carne de Membrillo con Nueces	2,50	

## Tomates

	Plato
1. Clásico: Aceite Oliva Virgen Extra y Vinagre de Jerez	4,90
2. Ventresca: Pimientos asados y Ventresca de Atún	8,50
3. Bacalao Ahumado: Aceite de Oliva Virgen Extra, Bacalao Ahumado y reducción de Vinagre con Manzana verde	8,50
4. Anchoas del Cantábrico "00" y Queso añejo: Aceite de Oliva Virgen Extra y Vinagre Viejo de Jerez	8,50

## Tapas

	Tapa	Plato
1. Tataki de Atún con Mahonesa de Soja	4,50	12,00
2. Salmorejo con taquitos de Huevo y Jamón	3,50	7,50
3. Tartar de Salmón Ahumado y Aguacate	4,50	12,00
4. Ensaladilla de Langostinos	3,50	8,50
5. Taquitos de Salmón Ahumado y Salsa de Eneldo	4,50	14,00
6. Lasaña de Verduras y Gratén de Parmesano	3,50	10,50
7. Rissotto de Cola de Toro	3,50	9,00
8. Croquetas de Puchero, Jamón ibérico y Carabineros	3,50	9,50
9. Milhojas de Foie con Queso de Cabra y Manzana caramelizada	4,50	
10. Flamenquín Ibérico	3,90	
11. Carrillada Ibérica al Oloroso	3,90	10,50
12. Chipirones con picada de Ajo y Perejil	3,90	10,50
13. Cola de Toro	4,90	14,50
14. Bacalao de la Casa	4,50	13,00
15. Canelón de Pato y Foie con bechamel de Pedro Ximénez	3,90	10,50
16. Crujiente de Patatas con Morcilla de Arroz y Cebolla caramelizada	3,50	10,50
17. Costillas a la Miel de Romero	3,90	10,50
18. Brownie de Cola de Toro y crema de boletus	3,90	10,50
19. Hamburguesita de buey con cheddar, Bacon y cebolla crujiente	4,50	
20. Hamburguesita Ibérica con Rulo de Cabra y Cebolla Glacé	4,50	
21. Montadito Piripi (lomo, bacon, queso, tomate y alioli)	3,25	
22. Montadito Mantecaito (Solomillo Ibérico al Whisky con Patatas)	3,25	

## Huevos Rotos y Salteados

	Plato
1. Huevos rotos con Jamón Ibérico	10,50
2. Huevos rotos con Lagartito Ibérico	9,50
3. Revuelto de Bacalao "Dorado"	9,50
4. Salteado de Alcachofas con taquitos de Jamón y Langostino	10,90

## La Parrilla

	Tapa	Plato
1. Solomillo Ibérico	3,90	10,50
Salsas: Whisky, Cabrales, P. Ximénez		
2. Presa Ibérica	4,50	12,00
3. Lagartito Ibérico	3,90	9,50
4. Lomo alto de novillo argentino		16,90
5. Chuletón de vaca gallega 30 días de maduración		19,50
6. Choco frito		11,50
7. Calamar de potera a la parrilla		19,50
8. Surtido de Carnes Ibéricas		17,50

## Postres

1. Tartas artesana	4,00
Locura de Chocolate • De Queso y Arándanos • De galletas y Caramelo	
2. Milhoja de merengue y dulce de leche	4,50

## Bebidas

1. Cerveza Cruzcampo	1,40
2. Cerveza Cruzcampo Gran Reserva	1,90
3. Cerveza Cruzcampo Radler	1,40
4. Tinto de Verano	1,90
5. Refrescos	1,95
6. Combinados	5,50
7. Combinados Premium	6,50

Pan y picos 0,40 persona. Aceitunas 0,75. Todos los precios llevan I.V.A. incluido. Disponemos de información para alérgicos según normativa.



### Amontillados

Viña AB  
Don Zoilo  
Monteagudo  
Escuadrilla  
Contrabandista  
Príncipe  
Del Duque

bodega	precio
González Byass	2,50
Williams Humbert.	2,50
Delgado Zuleta	3,25
Lustau	3,25
Valdespino	3'75
Barbadillo	4,90
González Byass	8,75

### Olorosos

Rioviejo  
Alfonso  
Monteagudo  
Don Zoilo  
Don Nuño  
Matusalem

bodega	precio
Lustau	1,95
González Byass	1,95
Delgado Zuleta	2,50
Williams Humbert	2,50
Lustau	3,25
González Byass	8,75

### Palo Cortao

Monteagudo  
Península  
Zon Zoilo  
Leonor  
Dos Cortados  
Obispo Gascón  
Apóstoles

bodega	precio
Delgado Zuleta	2,75
Lustau	3,25
Williams Humbert	3,50
González Byass	3,75
Williams Humbert	6,50
Barbadillo	7,90
González Byass	8,75

### Pedro Ximénez

PX  
Néctar  
San Emilio  
El Candado  
Noé

bodega	precio
Toro Albalá	2,50
González Byass	2,75
Lustau	4,50
Valdespino	3,90
González Byass	9,00

### Cream

Eua Cream  
Solera 1847  
Canasta  
East India  
Canasta 20 años

bodega	precio
Barbadillo	1,95
González Byass	1,95
Williams Humbert	1,95
Lustau	3,90
Williams Humbert	6,50

### Finos

Tío Pepe  
La Ina  
Tío Mateo  
Tío Pepe en Rama  
Fino Una Palma

bodega	precio
González Byass	2,15
Domecq	2,15
Real Tesoro	2,15
González Byass	2,75
González Byass	4,00

### Manzanillas

La "E"  
Solear  
La Goya  
La Guita  
Papurusa  
Pastora

bodega	precio
Argüeso	1,75
Barbadillo	1,75
Delgado Zuleta	1,75
Real Tesoro	1,75
Lustau	2,50
Barbadillo	6,50

### Varios

Naranja  
Yzaguirre  
Vermut R/B

Calif.	precio
de la casa	1,95
Vermut	2,20
Lustau	2,95



### Rioja

Viña Real  
Viña Pomal  
Azpilicueta  
Asua  
Ramón Bilbao  
Izadi  
Bai Gorri  
Lan D12  
Viña Alberdi  
Cosme Palacios  
Ramón Bilbao ed. Limitada  
Ramón Bilbao  
Muga  
Marqués de Murrieta  
Marqués de Vargas  
Imperial

Calif.	copa	botella
Crianza	2,50	13,90
Crianza	2,75	14,50
Crianza	2,75	14,50
Crianza	2,95	15,50
Crianza	2,95	15,50
Crianza	2,95	15,50
Crianza	3,25	16,50
Crianza	3,25	16,50
Crianza	3,25	16,50
Crianza	3,25	16,50
Crianza	3,50	17,50
Reserva		19,50
Crianza		22,00
Reserva		24,00
Reserva		26,00
Reserva		29,00

### Ribera del Duero

Pepe Yllera  
Legaris  
Celeste  
Finca Resalso  
Sembro  
La Planta  
Verónica Salgado  
Hito  
Cepa 21  
Emilio Moro  
Matarromera  
Malleolus  
Pago de Carraovejas

Calif.	copa	botella
Roble	2,50	13,50
Roble	2,75	14,50
Roble	2,95	15,50
Roble	2,95	15,50
Roble	2,95	15,50
Roble	3,25	16,50
Roble	3,25	16,50
Roble	3,25	16,50
Crianza		19,90
Crianza		24,00
Crianza		24,00
Crianza		34,00
Crianza		42,00

### Otros

3404  
Pícaro  
Zancuo  
Habla del Silencio  
Garum  
Juan Gil  
Conde de Halcones  
Habla Nº17, Nº 18

Calif.	copa	botella
Somontano	2,20	12,00
Toro	2,95	15,50
Sevilla	2,95	15,50
Extremadura	3,00	16,00
Tierra de Cádiz	3,25	16,00
Jumilla	3,25	16,90
La Manchuela		17,50
Extremadura		35,00

### Blancos

Castillo San Diego  
Habidis semi dulce  
Verdeo  
Marqués de Irún  
Nécora  
Yllera  
Pago das Bruxas  
Mar de Frades  
José Pariente  
Juve Camps reru familia  
Moët & Chandon

Calif.	copa	botella
Cádiz	1,75	9,00
Condado	1,75	9,00
Rueda Verdejo	2,50	12,50
Rueda	2,50	12,50
Frizzante	2,75	13,00
Rueda Vedejo	2,75	13,00
Albariño		15,00
Albariño		16,00
Rueda verdejo		16,50
Cava		22,50
Champán		49,00



## Los Caracoles Bodeguita

comer y mucho más

## Información de Alérgenos



Sésamo



Pescado



Moluscos



Sulfitos



Lácteos



Crustáceos



Soja



Huevo



Gluten



Frutos secos

Debido a que puede existir alguna contaminación cruzada por la elaboración de nuestros platos con ingredientes que son alérgenos, informamos que todos los platos de nuestra carta pueden contener trazas de los alérgenos aquí declarados.

\* El atún está previamente congelado según normativa