

34

# TABLAS

PARA COMPARTIR

	<i>Media</i>	<i>Ración</i>
Ración de jamón ibérico 100% bellota	15,90€	29,50€
Ración de cecina. 80gr	11,15€	19,50€
Ración de lacón. 100gr	6,95€	11,90€
Tabla de quesos   🍷	8,75€	15,50€
Surtido de ibéricos   🍷	8,90€	16,75€
Tabla de ahumados   🍷	8,90€	16,75€

# TOSTAS

BOCADOS DELICIOSOS

Foie con miel y trufa   🍷🍷	9,90€
Morcilla de burgos con queso gratinado   🍷🍷	6,90€
Lacón con queso gratinado   🍷🍷	8,40€
Sobrasada con miel y queso gratinado   🍷🍷	7,20€
Bacalao ahumado con pimiento asado   🍷🍷	7,90€
Salmón ahumado con crema de queso   🍷🍷🍷	8,90€
Jamón ibérico con salmorejo   🍷	8,90€
Matrimonio con salmorejo   🍷🍷	9,90€

# CLÁSICOS NACIONALES

## SABOR AUTÉNTICO

Salmorejo cordobés   0	5,50€
Ensaladilla rusa con bonito   0 ☞	10,50€
Tomate de temporada preparado	9,50€
Burrata con pisto   1	11,20€
Asadillo manchego con bacalao ahumado   ☞	10,50€
Pincho de tortilla   0	4,20€
Gildas (Unidad)   ☞	2,50€
Boquerones en vinagre (Unidad)   ☞	2,10€
Anchoas del cantábrico (Unidad)   ☞	2,60€
Empanada gallega   1 ☞	5,60€
Torrezno de Soria   1 1 ☞	6,90€
Corquetas de jamón   1 1	12,00€
Pimientos de Padrón	4,50€

# POSTRES

## DULCES MOMENTOS

Tarta de queso   1 0 1	5,50€
Flan de huevo   1 0	5,90€
Tocino de cielo   0	5,90€
Tarta de chocolate   1 0 1	5,80€
Arroz con leche   1	4,90€

# VERMUT

## DE MADRID

### Zarro "De Grifo"

3,00€

*Aroma pronunciado por sus notas herbáceas.  
De gusto intenso, con notas amargas en el paladar,  
debido al ajeno y la quina.*

### El Chulapo

3,50€

*Aromas de hierbas de monte con recuerdos a frutos secos.  
En boca es carnoso, con explosión de sabores, aflorando los  
sabores a tomillo y enebro con matices de cardamomo y  
naranja madura dejando un prolongado final.*

### Zecchini Edición Madrid

4,00€

*Aroma esencialmente a cítricos y melocotón, con toques  
de vainilla y flores blancas, que lo hacen más dulce.  
De gusto elegante, con buena acidez, especiado y  
un fino amargor.*

## OTROS DE LA TIERRA

### Yzaguirre

3,50€

*Es un vermut algo dulce. En nariz es intenso, con notas de  
hierbas y especias. En boca es equilibrado, con un fino  
amargor final.*

### Petroni

4,50€

*Aromas a frutas maduras, vainilla y dulces. Con un gusto  
a notas balsámicas, medicinales y especiadas.*

### Martínez Lacuesta Reserva

5,50€

*Extra seco. Elaborado mediante maceración en frío de  
más de 20 plantas y hierbas aromáticas.  
Aromas florales de manzanilla y menta sobre  
un fondo avainillado.*

# CERVEZAS

## DE MADRID

### **Mahou clásica "de barril"**

*La clásica de las clásicas. De color dorado, aspecto brillante y cuerpo moderado. Destaca por su sabor suave y buen equilibrio en boca. Su aroma es ligero afrutado, con tonos florales de lúpulo.*

3,50€

### **Mahou 5 estrellas**

*Destaca por su color dorado. El resultado: un buen balance gustativo que persiste en el paladar. Una cerveza de espuma cremosa y consistente, con un sabor característico, moderado y fino, de aroma afrutado.*

4,00€

### **Mahou 0,0 tostada**

*De color tostado procedente de las maltas y con reflejos dorados. Con espuma densa y sabrosa. Los aromas de lúpulo consuman esta cerveza.*

4,00€

## ARTESANAS, DE AQUÍ TAMBIÉN

### **Rubia "La Cibeles"**

*Una cerveza de tipo Light Hybrid Pale Ale muy ligera y refrescante, con cierto aroma a lúpulos florales y un ligero retrogusto a cítricos. Se elabora con diferentes variedades de lúpulos, predominando el lúpulo de León; y con una de las mejores aguas del mundo: la de Madrid.*

4,50€

### **Trigo Limpio "La Virgen"**

*Versión de la clásica Hefeweizen alemana. La mejor levadura bávara mezclada con la paciencia y tranquilidad de un domingo de verano en la playa. Extremadamente refrescante, con aromas a banana y clavo. Naturalmente turbia.*

4,50€

### **Viejo Madrid "La Cibeles"**

*Creada en conmemoración a las antiguas cervezas que se elaboraban en Madrid hace más de 100 años. De estilo Lager Helles alemán, su cuerpo es bastante ligero, combinado con un sabor maltoso que no empalaga.*

5,00€

### **IPA "La Virgen"**

*IPA es nuestra lupulada en fresco con lúpulos citra y cascade para conseguir un sabor cítrico y resinoso. Su intenso sabor a lúpulo y equilibrio maltoso, la hace una delicia para los cerveceros más exigentes.*

5,50€

### **David's Ale "La Cibeles"**

*Cerveza tostada David's Ale, como su nombre indica, es una revisión muy personal del estilo escocés por el maestro cervecero David Castro. Una cerveza para dar rienda suelta a los sentidos. Aromas a caramelo y Toffee, característica que se transfiere a un dulzor en el gusto, con trazas a pasas y nueces. Muy poco lupulada y, por lo tanto, nada amarga.*

5,50€

### **Morena "Morena" "La Cibeles"**

*Elaborada con una selección de maltas tostadas, levadura de alta fermentación y un lupulizado bajo. Tiene un cuerpo muy ligero y sabores suaves a café y cacao. Cerveza de carbonatación natural con una corona de espuma liviana. Destaca su gusto algo amargo.*

6,00€

# VINOS

## GENEROSOS

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Fino TÍO PEPE <i>Palomino</i>	3,50€	18,00€
Manzanilla SOLERA 1847 <i>Palomino fino, Pedro Ximénez</i>	3,50€	18,00€
Oloroso seco ALFONSO OLOROSO <i>Palomino fino</i>	4,00€	19,50€
Amontillado VIÑA AB <i>Palomino</i>	4,00€	19,50€
Palo cortado LEONOR 122 <i>Palomino fino</i>	6,00€	30,00€

## CAVAS & CHAMPAGNES

	<i>Copa</i>	<i>Botella</i>
Cava Agustí Torelló Brut <i>D.O. CAVA. Xare-lo, Macabeo y Parelada</i>	6,50€	26,00€
Cava Agustí Torelló Rosé <i>D.O. CAVA. Xare-lo, Macabeo y Parelada</i>		28,00€
Mumm Cordon Rouge <i>D.O. CHAMPAGNE. Pinot Noir</i>		56,00€
Bollinger Special Cuvée <i>D.O. CHAMPAGNE. Pinot Noir, Chardonnay Pinot Meunier</i>		78,00€

## VINOS BLANCOS

	Copa	Botella
Frizzante Homenaje <i>D.O. NAVARRA. Chardonnay</i>	3,50€	18,00€
Blanco Nieva o Tres olmos <i>D.O. RUEDA. Verdejo</i>	3,50€	18,00€
Castiñeira <i>D.O. RIAS BAIXAS. Albariño</i>	4,00€	19,00€
Viña Pomal <i>D.O. RIOJA -Viura y Malvasía-</i>	4,00€	19,00€
Navaherreros <i>D.O. MADRID. Albillo y Macabeo</i>	5,00€	22,00€
Habla de ti <i>D.O. EXTREMADURA. Sauvignon blanc</i>		22,00€
Itsasmendi Txacoli <i>D.O. BIZKAIKO. Txakolina</i>		20,00€
Finca Río Negro <i>D.O. CASTILLA. Gewürztraminer</i>		23,00€
Casar de Burbia Godello <i>D.O. BIERZO. Godello</i>		21,00€

## VINOS TINTOS

	Copa	Botella
Vilicus Crianza <i>D.O. RIOJA. Tempranillo</i>	3,50€	18,00€
El Lagar de Isilla roble <i>D.O. RIBERA DEL DUERO. Tinta del país</i>	4,00€	19,00€
Tagonius Roble <i>D.O. MADRID. Cabernet Sauvignon, merlot y Syrah</i>	3,50€	18,00€
Viernes de Godelia <i>D.O. BIERZO. Mencía</i>	4,00€	19,00€
Honoro Vera <i>D.O. JUMILLA. Monastrell</i>	3,50€	18,00€
Casar de Burbia <i>D.O. Bierzo. Mencía</i>		22,00€

## VINOS TINTOS

	Botella
Camins del Priorat <i>D.O. PRIORAT. Bobal</i>	29,00€
Termes <i>D.O. UTIEL REQUENA. Bobal</i>	32,00€
30.000 Maravedies <i>D.O. MADRID. Garnacha</i>	23,00€
Abadía retuerta <i>D.O. CASTILLA Y LEÓN. Tempranillo, cabernet, merlot y syrah</i>	36,00€
Malleolus <i>D.O. RIBERA DEL DUERO. Tempranillo</i>	43,00€
Roda <i>D.O. RIOJA. Tempranillo</i>	46,00€

## VINOS ROSADOS

	Copa	Botella
Pavia <i>I.G.P. Casilla y León. Pinot Noir</i>	4,00€	19,00€
Chivite Las Fincas <i>D.O. MADRID. Garnacha</i>		21,00€
Seynu Rosé <i>D.O. PROVENZA. Syrah, Garnacha, Mouvedre y Cinsault</i>		25,00€

## VINOS DULCES

	Copa	Botella
Nectar PX <i>D.O. MONTILLA-MORILES. Pedro Ximénez</i>	3,50€	16,00€
Casta Diva "Cosecha miel" <i>D.O. ALICANTE. Moscatel</i>	6,00€	23,00€

**"Y si con ganas de más te has quedado,  
puedes llevarte a casa cualquier bocado"**

Consulte los precios de nuestro producto en tienda.

\* Suplemento de 8 euros por descorche de botella

I.V.A incluido.