



*Pixel*

CARTA 2022

La materia prima es uno de los pilares principales para nosotros, junto a la constancia y el trato cercano a todas aquellas personas que nos visitan.

Somos inquietos y nos apasiona aprender, cada día más, aquellos detalles que pensamos pueden sorprender.

### Posibles alérgenos



Gluten



Lácteos



Huevo



Crustáceos



Moluscos



Pescado



Frutos  
de cáscara



Mostaza



Sulfitos



Soja



Sésamo

# Nuestros PLATOS

# Entrantes



- Jamón ibérico de bellota 100 gr.....  27,00€
- Tabla de quesos artesanos de Albacete (por persona).....  5,00€
- Anchoa del cantábrico sobre tomate natural (unidad) .....  3,60€
- Carpaccio de atún con encurtidos, pesto, granny Smith .....   12,00€
- Tataky de Atún .....      12,40€
- Tataky de Presa ibérica .....      12,00€
- Nuestro foie con sus cositas.....  11,00€
- Nuestras cremas recomendadas ..... 5,50€
- Canelón de aguacate relleno  
de tartar de atún y mayolima.....       14,00€
- Salteado de setas y mollejas de cordero al oloroso.....   12,00€
- Pulpo a la brasa con agís de pimientos y hummus.....   20,00€
- Chipirones de potera.....  12,50€
- Forrete de cochinillo ibérico .....   15,00€
- Camarones en tempura con huevos fritos  
de gallina negra castellana .....   12,00€










# Tapas



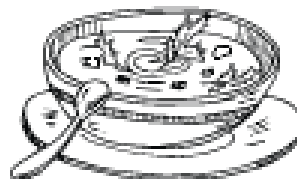
- Ensaladilla Asador .....      6,50€
- Patatas al cubo .....     2,80€
- Tiradito de salmón ahumado  
al momento, con guacamole .....   12,00€
- Mejillones al estilo Thai .....   8,50€
- Sellfish and chips .....       9,50€
- Croqueta de bogavante .....         2,20€
- Croqueta de chuletón a la brasa .....    2,20€
- Croqueta de gachas manchegas .....    2,20€
- Panaché de verduras con ajetes ..... 14,00€
- Taco Asador Concepción .....   7,00€
- Rollito vegetal con salmón .....    6,00€
- Samosa de secreto ibérico  
y mango, con salsa sriracha .....  5,20€

# Minis



- Mini pepito de ternera con trufa y mantequilla .....   4,80€
- Mini de guarreta .....   2,80€
- Mini de calamares .....      2,90€

# Platos de cuchara



- Judías con perdiz escabechada ..... 🍷 🍷 14,00€
- Gazpachos Manchegos ..... 🍷 🍷 15,00€
- Arroz caldoso con pollo y conejo y caracoles ..... 🍷 14,00€
- Arroz meloso con mariscos ..... 🍷 🍷 20,00€

Por encargo:

- Ajo Aceite con manitas de cerdo ..... 🍷 14,00€
- Olla de aldea ..... 14,00€

(Arroces y gazpachos mínimo para dos personas)

# Pescados



- Chuletón de atún rojo (por encargo) ..... 🍷 70,00€/Kg
- Corvina a la sal con salsa moscovita ..... 🍷 🍷 21,40€
- Rodaballo con jugo acidulado  
de alcaparras y pico de gallo ..... 🍷 🍷 21,40€
- Morrillo de atún plancha  
con ali-oli de ajo negro y emulsión de espinacas ..... 🍷 🍷 🍷 🍷 21,00€
- Merluza con ratatouille y salsa vasca ..... 🍷 🍷 19,90€

(Pregunte por nuestros pescados de lonja diarios.)

# Mariscos



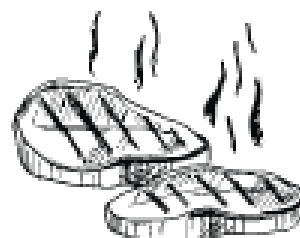
- Gamba Blanca plancha ..... 🍤 S/lonja
- Almejas de carril fino con piñones al ajillo ..... 🍽️ 🍷 14,00€
- Ostra guillardeau ..... 🍽️ 4,60€
- Zamburiñas a la plancha ..... 🍽️ 2,40€
- Y nuestros productos de lonja diarios... ..... S/lonja

# Ensaladas



- Tomate del terreno con bonito y ventresca de atún ..... 🍷 12,40€
- Ensalada de tres quinoas  
con aliño de cebiche, chirivía y pera ..... 10,60€

# Carnes



## VACA PREMIUM

- Solomillo a la parrilla ..... 23,60€
- Entrecot a la parrilla..... 21,80€
- Chuletón a la parrilla (1 kilo)..... 54,00€
- Steak tartar de solomillo .....       19,20€







## CORDERO LECHAL IGP

- Paletilla al horno .....   22,70€
- Chuletitas a la parrilla o fritas con ajetes ..... 19,50€

## ANGUS AMERICANO

- Lomo Bajo a la parrilla ..... 26,00€
- Entraña a la parrilla ..... 23,00€

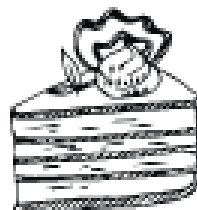
## OTRAS CARNES

- Chuletitas de conejo a la patagorrina.....  16,00€
- Carrilladas de cerdo al horno .....   18,80€
- Costillas de cerdo con vermut rojo y crujiente de queso     16,00€

**SUGERENCIA:** Pide las carnes al "Estilo Francés"



# Postres



- Tarta de la casa ..... 🍌 🥛 🥚 🍰 6,00€
- Tarta de manzana con toffee ..... 🥚 🥛 🍰 7,00€
- Tarta de chocolate ..... 🥚 🥛 🍰 🍌 🍌 6,00€
- New york cheesecake ..... 🥚 🥛 🍰 🍌 🍌 7,00€
- Mini montenevado ..... 🥚 🥛 🍰 🍌 4,50€
- Milhoja de arroz con leche  
y sorbete de manzana verde ..... 🍰 🥛 7,00€
- Tocino de cielo con helado de vainilla  
y crumble de vainilla ..... 🥚 🥛 🍰 6,00€
- Falso coulant de chocolate ..... 🥚 🍌 7,00€

## Tartas para llevar

- Red Velvet ..... 🍰 🥚 🥛 🍌 35,00€
- Tarta de chocolate ..... 🍰 🥚 🥛 🍌 35,00€
- Carrot Cake ..... 🍰 🥚 🥛 🍌 35,00€
- New york cheesecake ..... 🍰 🥛 🥚 🍌 🍌 40,00€

(tamaño único)

# Nuestros VINOS

# Vinos blancos

## D.O. CASTILLA LA MANCHA

- Reto (Albillo)..... 18€
- Finca Villalobillos (Airén Pie Franco) 15€
- Dehesa de Luna  
(Garnacha Blanca)..... 18€
- Alejairén (Airén)..... 22€
- Dehesa del Carrizal (Chardonay) 23€
- Blas Muñoz (Chardonay)..... 22€
- Casa Illana (Sauvignon Blanc)..... 16€
- La Entrada (Sauvignon Blanc)..... 20€
- Rafa Cañizares (Sauvignon Blanc).14€

## D.O. VALDEORRAS

- As Sortes (Godello ) ..... 48€
- Gaba do Xil (Godello)..... 18€
- Louro (Godello) ..... 23€
- Valdesil (Godello sobre Lías)..... 21€

## D.O. RÍAS BAIXAS

- Flore de Carme (Albariño) ..... 36€
- Sálvora (Albariño)..... 36€
- Cíes (Albariño)..... 21€

## D.O. SOMONTANO

- Enate 234 (Chardonnay )..... 18€
- Viñas del Vero  
(Gewurztraminer )..... 20€

## D.O. RUEDA

- Ossian (Verdejo)..... 38€
- Shaya Habis (Verdejo)..... 32€
- Blanco Nieva  
(Verdejo Pie Franco) ..... 18€
- Menade (Verdejo)..... 16€
- Chivitero (Verdejo)..... 22€
- Marqués de Riscal  
(Finca Montico) ..... 21€
- Basa (Verdejo)..... 16€

## RESTO ESPAÑA

- Artadi Viñas de Gaín (Viura)  
Álava ..... 30€
- Habla de Ti (Sauvignon Blanc)  
Extremadura..... 16€
- Mengoba (Godello) León ..... 24€
- El Zarzal (Godello ) León..... 18€
- Rebels de Batea  
(Garnacha Blanca)..... 16€

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos



# Vinos rosados

- Roselito (Tinto fino-Albillo)  
D.O. Duero ..... 16€

## Cavas

- |  |   |
|--|---|
| ➤ Juvé & Camps (Cinta Purpura).... 20€ | ➤ Verum (Gran Cueva) ..... 21€          |
| ➤ Juvé & Camps (Rosé) ..... 20€        | ➤ Dominio de la Vega (Blanco) ..... 16€ |
| ➤ Pago de Tharsys ..... 26€            | ➤ Dominio de la Vega (Rosado) ..... 32€ |

## Champagne

- |                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| ➤ Bollinger ..... 65€      | ➤ André Clouet (Rosse) ..... 60€ |
| ➤ Louis Roederer ..... 65€ | ➤ Ruinart ..... 85€              |
| ➤ André Clouet ..... 50€   | ➤ Pertois Moriset ..... 65€      |

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos



# Vinos tintos

## PAGO DOMINIO DE VALDEPUSA

- Caliza (Syrah, Petit Verdot y Graciano) ..... 18€

## PAGO DEHESA DEL CARRIZAL

- Dehesa del Carrizal (Selec. Privada) ..... 32€
- Dehesa del Carrizal (Syrah) ..... 21€

## D.O. MANCHUELA

- P.F (Bobal) ..... 20€
- La Estrecha (Bobal) ..... 26€
- Rubatos (Bobal) ..... 22€
- ILdania (Bobal) ..... 30€

## D.O. ALMANSA

- Alaya Tierra (Garnacha Tintorera) ..... 34€
- Atalaya del Camino (Garnacha Tintorera y Monastrel) ..... 18€
- Laya Magnum (Garnacha Tintorera) ..... 24€
- Quinta del 67 (Garnacha Tintorera) ..... 18€

## D.O. TIERRA DE CASTILLA

- La Plazuela ..... 48€
- Vallegarcía (Syrah) ..... 30€
- Petit Hipperia ..... 22€
- Volver (Cuvee) ..... 34€
- Pago Florentino ..... 22€
- Finca Rio Negro ..... 21€
- Pinuaga (200 Cepas) ..... 28€
- Venta La Ossa (TNT) ..... 28€
- Hipperia ..... 40€
- Dehesa de Luna (Graciano) ..... 23€

## D.O. LA MANCHA

- Pago de la Jaraba ..... 21€
- El Vínculo ..... 20€
- Volver ..... 20€
- Finca Antigua (Petit Verdot) ..... 16€

## D.O. UCLÉS

- Quinta de Quercus ..... 21€

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos



### D.O. UTIEL-REQUENA

➤ Finca Terrerazo (Bobal).....	36€
➤ Quincha Corral (Bobal) .....	82€
➤ Bobós (Bobal).....	30€
➤ Mil Cepas (Bobal).....	30€

### VINOS DE JUMILLA

➤ Clío (Bodegas Juan Gil).....	45€
➤ Juan Gil (Plata).....	18€
➤ Las Gravas (Casa Castillo).....	38 €
➤ Pituco (Rodríguez de Vera).....	24€
➤ Sinesquema (Jorge Piernas).....	18€

### D.O. ALICANTE

➤ Tarima Hill .....	20€
➤ Triga.....	42€
➤ El Sequé.....	32€

### D.O. RIBERA DEL DUERO

➤ Aalto PS .....	96€
➤ Aalto.....	46€
➤ Alión.....	70€
➤ Pago de Carraovejas.....	46€
➤ Hacienda Monasterio .....	46€
➤ Pago de los Capellanes (Roble) .....	20€
➤ Protos 27 .....	28€

➤ La Planta .....	16€
➤ Arzuaga .....	30€
➤ Figueró 12 .....	24€
➤ Preludio.....	36€
➤ Emilio Moro .....	28€
➤ Malleolus .....	44€
➤ La Felisa.....	36€
➤ Carmelo Rodero.....	34€
➤ La Hormiga .....	36€
➤ Bosque de Matasnos.....	36€
➤ Bosque de Matasnos (Syrah).....	38€
➤ Tres Manos.....	44€
➤ Tomás Postigo .....	42€
➤ Pruno .....	18€
➤ Viña Sastre.....	28€
➤ Pago Santa Cruz.....	60€
➤ Corimbo 1 .....	42€
➤ Corimbo .....	28€
➤ Senda de los Olivos .....	22€
➤ Valderiz .....	31€
➤ Ferratus.....	26€

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos



## **D.O. CASTILLA Y LEÓN**

- Mauro ..... 44€
- Abadía Retuerta (Selección)..... 38€

## **D.O. TORO**

- Pintia ..... 71€
- Numanthia..... 60€
- El Viejo..... 42€
- Termes ..... 32€
- La Vallada ..... 33€

## **D.O. PRIORAT**

- Camins del Priorat..... 28€

## **D.O. RIOJA**

- 904..... 60€
- Viña Tondonia..... 42€
- Artadi (Viñas de Gaín) ..... 32€
- Artadi (Valdeginés) ..... 70€
- Predicador ..... 32€
- La Montesa ..... 20€
- Marqués de Murrieta..... 27€
- Marqués de Vargas..... 26€
- Artadi "El Carretil" (2014)..... 290€
- Contino..... 38€
- Gaudium..... 42€
- Luis Cañas ..... 16€

- Pies Negros..... 16€
- Remelluri ..... 30€
- El Puntido ..... 56€
- Imperial ..... 40€
- San Vicente ..... 56€

## **D.O. BIERZO**

- Altos de Losada (Mencía) ..... 24€

## **D.O. BORSAO**

- Tres Picos (Garnacha) ..... 23€

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos



# Vinos internacionales

## VINOS BLANCOS

- Regnard Chablis  
(Chardonnay) Francia ..... 36€
- Marc Bredif  
(Chardonnay) Francia ..... 22€
- Markus Molitor  
(Riesling) Alemania ..... 18€
- Te Mata (Sauvignon Blanc)  
Nueva Zelanda ..... 27€

## VINOS TINTOS

- Diemersfontaine (Pinotage)  
Sudáfrica ..... 28€
- Pater Familiae (Heredium)  
Chile ..... 35€

**“Disfrutar mientras bebemos vino es tener la capacidad de descubrir sus secretos.”**

Todos los vinos, cavas y champagne contienen sulfitos

