



TAPAS & Cocina en
PINCHOS & miniatura
"al momento"

TAPAS FRÍAS

Tomate con ventresca <i>(Alérgenos: Pescado)</i>	6.20	Manitas de cerdo deshuesadas con boniato, trufa y Oporto <i>(Alérgenos: Sésamo, Lácteos, Sulfitos, Gluten)</i>	5.20
Steak tartar de "morucha" <i>(raza de vacuno de Salamanca)</i> <i>(Alérgenos: Sésamo, Soja, Mostaza, Huevo, Gluten, Sulfitos)</i>	6.70	Focaccia de jamón ibérico con tomate <i>(Alérgenos: Gluten)</i>	4.20
Sashimi de atún rojo <i>(Alérgenos: Frutos secos, Pescado, Soja, Gluten, Sésamo)</i>	8.00	Pepito de solomillo, queso fundido y jamón ibérico <i>(Alérgenos: Gluten, Lácteos)</i>	7.20
		Bocatin ibérico con mahonesa de Hoisin <i>(Alérgenos: Gluten, Soja, Lácteos, Sésamo)</i>	5.20
TAPAS CALIENTES		Bocatin de calamar con mahonesa de lima y wasabi <i>(Alérgenos: Pescado, Gluten, Sésamo)</i>	6.20
Patatas bravas (Unas de las 10 mejores de España) <i>(Alérgenos: Gluten, Huevo, Sulfitos)</i>	3.70	Minihamburguesa de Morucha <i>(raza de vacuno de Salamanca)</i> con emulsión de tomate y parmesano <i>(Alérgenos: Gluten, Huevos, Soja, Frutos Secos, Mostaza, Sésamo, Sulfitos)</i>	4.20
Croquetas de jamón ibérico <i>(Alérgenos: Lácteos, Gluten, Huevo)</i>	3.60		
Nuestros callos de toda la vida Ganadores de la segunda edición del Campeonato Mundial de callos <i>(Alérgenos: Gluten)</i>	5.70		

Suplemento Terraza y Restaurante 0,80€ por cada tapa.



VINOS

TINTOS

D.O. RIOJA	Copa
Viña Alberdi Crianza	3,20€
Cvne Crianza	2,80€
Contino Reserva	3,90€
Marqués de Vargas Reserva	3,50€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Carmelo Rodero 9 meses	2,80€
Conde de San Cristóbal Crianza	3,50€
Cepa 21	3,90€

D.O. TORO

Dominio del Bendito Primer Paso	3,50€
---------------------------------	-------

BLANCOS

D.O. RUEDA

Yllera 65	2,50€
José Pariente	2,90€

OTROS BLANCOS

D.O. RIBERA DEL DUERO	Copa
Yllera 5.5 (<i>frizzante</i>)	2,50€

D.O. RÍAS BAIXAS

Pazo San Mauro	3,70€
----------------	-------

D.O. VALENCIA

El Novio Perfecto (<i>semidulce</i>)	2,60€
--	-------

ROSADOS

D.O. CIGALES

Clarete de Luna	2,50€
-----------------	-------

Suplemento Terraza 0,60€ por cada copa.



TAPAS & Cocina en
PINCHOS & miniatura
"al momento"

COLD SNACKS - TAPAS FRÍAS

Tomato with belly <i>Tomate con ventresca</i>	6.20	Boneless pig's trotters with sweet potato, truffle and Port wine <i>Manitas de cerdo deshuesadas con boniato, trufa y Oporto</i>	5.20
Morucha (Salamanca veal) Steak tartar <i>Steak tartar de "morucha"</i> <i>(raza de vacuno de Salamanca)</i>	6.70	Iberian ham focaccia with tomato <i>Focaccia de jamón ibérico con tomate</i>	4.20
Red tuna Sashimi <i>Sashimi de atún rojo</i>	8.00	Sirloin pepito, melted cheese and Iberian ham <i>Pepito de solomillo, queso fundido y jamón ibérico</i>	7.20

HOT SNACKS - TAPAS CALIENTES

Fried Potatoes (One of the 10 best in Spain) <i>Patatas bravas (Unas de las 10 mejores de España)</i>	3.70	Ibérico bocatín with Hoisin mayonnaise <i>Bocatín ibérico con mahonesa de Hoisin</i>	5.20
Ibérico Ham croquette <i>Croquetas de jamón ibérico</i>	3.60	Calamari bocatín with lime and wasabi mayonnaise <i>Bocatín de calamar con mahonesa de lima y wasabi</i>	6.20
Our calf's tripe of a lifetime (Winners of the second edition of the World Tripe Championships) <i>Nuestros callos de toda la vida</i> <i>Ganadores de la segunda edición del Campeonato Mundial de callos</i>	5.70	Morucha mini burger (breed of cattle from Salamanca) with tomato and parmesan emulsion <i>Minihamburguesa de Morucha</i> <i>(raza de vacuno de Salamanca)</i> <i>con emulsión de tomate y parmesano</i>	4.20

Surcharge for Terrace 0,80€ for each snack. VAT Included in Prices (10%)

IF YOU WANT A LIST OF ALLERGENS, ASK THE WAITER.



TAPAS & Cocina en PINCHOS & miniatura "al momento"

APÉRITIFS FROIDS - TAPAS FRÍAS

Tomate avec ventre <i>Tomate con ventresca</i>	6.20	Pieds de porcs desossés, avec patate douce, truffe et Porto <i>Manitas de cerdo deshuesadas con boniato, trufa y Oporto</i>	5.20
Steak tartar de Morucha (Salamanque veau) <i>Steak tartar de "morucha" (raza de vacuno de Salamanca)</i>	6.70	Focaccia de jambon ibérique à la tomate <i>Focaccia de jamón ibérico con tomate</i>	4.20
Sashimi de Thon Rouge <i>Sashimi de atún rojo</i>	8.00	Pepito de surlonge, fromage fondu et jambon ibérique <i>Pepito de solomillo, queso fundido y jamón ibérico</i>	7.20

APÉRITIFS CHAUDS - TAPAS CALIENTES

Patatas bravas (L'un des 10 meilleurs d'Espagne) <i>Patatas bravas (Unas de las 10 mejores de España)</i>	3.70	Bocatin ibérique avec mayonnaise hoisin <i>Bocatin ibérico con mahonesa de Hoisin</i>	5.20
Croquettes au jambon ibérique <i>Croquetas de jamón ibérico</i>	3.60	Bocatin de calmars avec de la mayonnaise au citron vert et au wasabi <i>Bocatin de calamar con mahonesa de lima y wasabi</i>	6.20
Nos tripes de boeuf d'une vie (Gagnant du Ile Championnat du Monde) <i>Nuestros callos de toda la vida Ganadores de la segunda edición del Campeonato Mundial de callos</i>	5.70	Mini burger Morucha (race de bétail de Salamanque) avec émulsion de tomate et parmesan <i>Minihamburguesa de Morucha (raza de vacuno de Salamanca) con emulsión de tomate y parmesano</i>	4.20

Supplément terrasse 0.80€ pour chaque apéritif. TVA comprise (10%)

SI VOUS VOULEZ UNE LISTE DES ALLERGÈNES, DEMANDEZ AU SERVEUR.