



## Los jardines del Antiguo Convento

### PARA PICAR

<b>CECINA DE LEÓN, OLIVA VIRGEN Y FRUTOS SECOS</b>	<b>16,00 €</b>
<b>NUESTRO JAMÓN DE BELLOTA CON D.O.</b>	<b>22,00 €</b>
<b>QUESOS SIN MÁS....</b>	<b>14,00 €</b>

### ENTRANTES

<b>RUSA DE TXANGURRO Y BOGAVANTE</b> con pan ácimo especiado	<b>16,00 €</b>
<b>BRANDADA DE BACALAO</b> ajos caramelizados y confitura de pimientos hot	<b>16,00 €</b>
<b>RAVIOLIS</b> de ajo arriero con chutney de mango	<b>14,00 €</b>
<b>CHIPIRONES CRUJIENTES</b> con hummus y ceviche de alium y capsicum	<b>18,00 €</b>
<b>PULPO</b> con panceta "lenta", patata violeta y aji-yuzu	<b>19,00 €</b>
<b>ROASTBEEF DE LOMO AL CAMELO DE SOJA,</b> con brotes frescos, fresas estofadas y cebolleta encurtida	<b>14,00 €</b>
<b>TIRADITO DE CORVINA</b> con cítricos y verduras asadas al humo	<b>18,00 €</b>

## **LOS ARROCES**

*(solo en comidas)*

<b>EL CREMOSO</b>	<b>18,00 € / PAX (mínimo 2 pax)</b>
<b>EL SECO</b>	<b>18,00 € / PAX (mínimo 2 pax)</b>

## **PESCADOS**

### **VENTRESCA DE BONITO**

con bilba-siatica de su jugo, endivia asada y crema de ajo **23,00 €**

### **BACALAO**

con romescu de naranja y rosti de ajetes frescos **20,00 €**

### **DORADA**

con graten de frutos secos al azafrán y crema fina de lima-limón **22,00 €**

## **CARNES**

### **LOMO D.O AL PUNTO**

con gnoquis a la barbacoa casera de romero, miel y enebro **24,00 €**

### **RABO DE TORO HOJALDRADO**

**22,00 €**

### **KIT-KAT DE CARNES MELOSAS**

sobre risotto manchego **22,00 €**

## **POSTRES**

<b>SACHER SIN MÁS</b>	<b>6,00 €</b>
<b>PIÑA CONFITADA</b>	
con especias y risotto de vainilla	<b>6,00 €</b>
<b>BIZCOCHO EN NEGRO “NOS VAMOS DE CAÑAS”</b>	
con cremoso blanco	<b>6,00 €</b>
<b>TARTA DE MANZANA</b>	
esponja de miel y canela, manzana asada al brandy y crema de yemas	<b>6,00 €</b>
<b>SPANISH-TOAST</b>	
con intxaursalsa y frutas de esta temporada	<b>6,00 €</b>

**I.V.A. INCLUIDO - PAN, APERITIVO Y PETITS 3,00 €**

## **BODEGA**

### **GENEROSOS**

FINO LA INA	3,00 €
TIO PEPE	4,00 €
MANZANILLA PASADA PASTRANA	4,00 €
PX SAN EMILIO LUSTAU	5,00 €
OLOROSO TRADICIÓN 30 AÑOS	5,00 €
AMONTILLADO TRADICIÓN 30 AÑOS	5,00 €

**\*Precio por copa**

### **CAVAS Y CHAMPAGNE**

#### **CAVAS**

JUVE & CAMPS BRUT NATURE	20,00 €
TORELLO BRUT	22,00 €

#### **CHAMPAGNE**

DELAMOTTE BRUT	55,00 €
MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL	60,00 €
VEUVE CLIQUOT PORSARDIN	65,00 €
RUINART BLAN DE BLANCS	95,00 €
BILLECART SALMON BRUT ROSE	55,00 €

### **VINOS BLANCOS**

#### **D.O RIBIEIRO**

TERRAS GAUDAS	24,00 €
EL JARDÍN DE LUCÍA	24,00 €

#### **D.O VALDEORRAS**

GUTIAN	24,00 €
--------	---------

#### **D.O RIOJA**

ABEL MENDOZA VIURA	32,00 €
--------------------	---------

<b>D.O SOMONTANO</b>	
VIÑAS DEL VERO	22,00 €
ENATE FB	24,00 €
<b>D.O PENEDES</b>	
L'ÉQUILIBRISTA	24,00 €
<b>D.O RUEDA</b>	
LA CUADRADA	22,00 €
JOSÉ PARIENTE	24,00 €
BELONDRADE Y LURTON	45,00 €
<b>D.O VINOS DE MADRID</b>	
TAGONIUS BLANC	20,00 €

## VINOS ROSADOS

<b>CASTILLA Y LEÓN</b>	
BELONDRADE QUINTA CLARISA	25,00 €
<b>D.O PENEDES</b>	
GRAN CAUS	25,00 €
TORELLO MERLOT	22,00 €

## VINOS TINTOS

<b>D.O SOMONTANO</b>	
SECASTILLA	35,00 €
ENATE MERLOT	35,00 €
<b>D.O PENEDES</b>	
CAUS LUBIS	55,00 €
<b>D.O PRIORATO</b>	
LES TERRASES	60,00 €
LAUREL	46,00 €
<b>D.O MADRID</b>	
TAGONIUS ROBLE	22,00 €

<b>D.O MANCHUELA</b>	
SALIA	27,00 €
FINCA SANDOVAL	35,00 €
<b>D.O BIERZO</b>	
PÉTALOS DEL BIERZO	27,00 €
<b>D.O TORO</b>	
TERMES	35,00 €
NUMANTHIA	60,00 €
<b>VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA</b>	
MAURO	40,00 €
<b>D.O RIBERA DEL DUERO</b>	
AALTO	40,00 €
PAGO DE CAPELLANES	35,00 €
ARZUAGA CRIANZA	35,00 €
PSI	42,00 €
<b>D.O RIOJA</b>	
SIERRA CANTABRIA CRIANZA	22,00 €
LUIS CAÑAS CRIANZA	22,00 €
VIÑA TONDONIA	36,00 €
QUE BONITO CACAREABA	65,00 €
200 MONGES	60,00 €
ALLENDE	36,00 €

## VINOS DULCES

<b>D. O MÁLAGA</b>	
JORGE ORDOÑEZ SELECCIÓN SP N 1	5,00 €
JORGE ORDOÑEZ VICTORIA N 2	5,50 €
<b>OPORTO</b>	
OPORTO LBV NIEPOORT 2012	5,50 €

**\*Precio por copa**

I.V.A. INCLUIDO