comida

Fríos

Pan de cristal, ali oli, aceitunas y tomate. (1)(3)
El aperitivo perfecto para abrir boca. — 4.50 €

Gilda anchoa (4)
La clásica gilda con anchoa, aceituna y piparra. — 3.00 €

Gilda cecina (4)(12)
Nuestra versión con cecina: intensa, ahumada y que engancha. — 3.00 €

Gilda anchoa y queso (4)(7)
Anchoa, queso y encurtido en un bocado sencillo, salino y cremoso. — 3.00 €

Ensaladilla rusa (1)(3)(4)(7)(12)
Nuestra ensaladilla cremosa, con mayo piparra y huevas de salmón. — 6.90 €

Marinera (1)(3)(4)(7)(12)
Rosquilla crujiente, ensaladilla y anchoa. Un clásico que nunca falla. — 4.50 €

Steak tartar (1)(3)(7)(10)
Steak con helado de piparra. Una mezcla fría, un pelín picante. Muy Studio. — 11.90 €

Fajita de tartar de atún (1)(3)(4)
Atún, guacamole, siracha y wakame. Para comer con las manos. — 12.00 €

Carpaccio de gamba con mayonesa kimchi (1)(2)(3)(6)(12)
Gamba fina, mayonesa kimchi y un toque picante para levantar el bocado. — 14.00 €

Calientes

Croqueta de boletus (1)(3)(7)
Cremosa por dentro, crujiente por fuera y con todo el sabor del boletus. — 3.00 €

Croqueta de carrillera (1)(3)(7)
Melosa, intensa y hecha para los que quieren una croqueta con fondo. — 3.00 €

Croqueta de morcilla y compota de manzana (1)(3)(7)
Morcilla y manzana en una croqueta cremosa, dulce, salada y muy nuestra. — 3.00 €

Hojaldre invertido, queso crema y sardina ahumada (1)(4)(7)
Hojaldre invertido, queso crema y sardina ahumada. Suave, graso y salino. — 4.50 €

Torreznos con mayo siracha (3)
Torreznos crujientes con una mayonesa picante para no dejar ni uno. — 6.90 €

Coca de sobrasada, queso y miel (1)(7)
Sobrasada, queso y miel sobre coca crujiente. Dulce, salada y adictiva. — 6.80 €

Coca de pesto y burratina picante. (1)(7)(12)
Pesto casero, tomate seco, burratina, rúcula y aceite picante.. — 8.50 €

Berenjena a la llama, queso feta y miel (7)(8)
Con pesto rosso, feta y miel. Ahumada, cremosa y con contraste dulce. — 8.00 €

Brioche de carrillera (1)(3)(7)
Carrillera melosa en pan brioche, con una salsa intensa y mucho fondo. — 8.50 €

Huevos rotos trufados con jamón (1)(3)(7)
Patata, huevo, jamón y trufa. Un clásico elevado, sin complicarlo. — 10.50 €

Huevos rotos, gambas al ajillo y papas Lolita (1)(2)(3)
Gambas al ajillo, papas Lolita y huevo. Lo bueno no necesita más. — 12.90 €

Canelones de verduras gratinados (1)(7)
Canelones suaves de verduras, gratinados al horno y con salsa de ñora. — 10.90€

Entrecot de lomo de alto con patatas
Lomo alto a la plancha, jugoso y servido para compartir o no compartir. — 23.50€

Postres

Torrija (1)(3)(7)
Torrija cremosa por dentro, dorada por fuera y con helado de vainilla. — 6.00 €

Tarta de queso (1)(3)(7)
Tarta de queso cremosa, sencilla y de las que se piden al centro. — 6.00 €

Pan de cristal con chocolate Valrhona, aceite y sal (1)(7)
Pan de cristal, chocolate Valrhona, aceite de oliva y un toque de sal. — 4.50 €

1. Gluten / 2. Crustáceos / 3. Huevos / 4. Pescado / 5. Cacahuetes / 6. Soja / 7. Lácteos / 8. Frutos de cáscara / 9. Apio / 10. Mostaza / 11. Sésamo / 12. Sulfitos / 13. Altramuces / 14. Moluscos

vinos

Vino Blanco

Verdeo (Verdejo)(Rueda)
Un blanco fresco, ligero y muy fácil de beber, con notas cítricas y de fruta blanca. Una opción refrescante y versátil para comenzar. — 3.00 € / 16.00 €

Vuela Pluma (Souvignon Blanc)
Aromático, vivo y refrescante, con presencia de fruta tropical y un delicado fondo herbáceo característico de la variedad. — 3.50 € / 17.00 €

Viña Esmeralda (Eco)(Utiel-Requena)
Un blanco intensamente aromático, con notas florales y de fruta tropical. Suave, fresco y con una personalidad muy reconocible. — 3.50 € / 19.50 €

La Poda (D.O Valdeorras) (Godello)
Un blanco gallego con mayor cuerpo y estructura, en el que se combinan la fruta blanca, la frescura y un sutil carácter mineral. — 20.50 €

Venta del Puerto Nº5 (Chardonnay, Malvasia, Viognier)
Un blanco mediterráneo, amplio y equilibrado, con aromas de fruta madura y una textura suave y envolvente. — 21.00 €

Tres Olmos Lías (Verdejo)(D.O Rueda)
Un Verdejo criado sobre lías, con más volumen y cremosidad que los blancos jóvenes de la variedad, sin perder su frescura. — 21.00 €

Pazo das Bruxas (D.O Rías Baixas)(Albariño)
Fresco y expresivo, con notas cítricas, fruta blanca y un elegante toque mineral. Un Albariño equilibrado y muy refrescante. — 22.50 €

Vino Tinto

22 Pies (Tempranillo)(DOC Rioja)
Un Rioja joven, ligero y muy frutal, con una entrada suave y agradable. Fácil de beber y perfecto para quienes buscan un tinto poco intenso. — 3.00 € / 17.00 €

La Poda (Tempranillo)(Ribera del Duero)
Equilibrado y estructurado, con presencia de fruta negra madura y un cuerpo medio que conserva una buena frescura. — 3.50 € / 19.50 €

Carlota Suria (Organic)(Bobal)
Un tinto mediterráneo, suave y equilibrado, con aromas de fruta roja madura y unos taninos amables. — 19.90 €

Uvas Contadas (D.O Yecla)(100% Monastrell)
Intenso y con carácter, con notas de fruta negra madura y especias. Un tinto mediterráneo con cuerpo y personalidad. — 20.50 €

Bespén (D.O Somontano)(Cabernet Souvignon)
Un vino estructurado y con cuerpo, en el que destacan la fruta negra y los matices especiados propios de la variedad. — 20.50 €

Venta del Puerto Nº12 (D.O Valencia)
Un tinto intenso y con cuerpo, criado en barrica, con aromas de fruta madura y agradables notas de vainilla y madera. — 21.00 €

Emilio Moro Resalso (Ribera)(Tempranillo)
Un Ribera joven, expresivo y muy frutal, con una boca equilibrada, suave y fácil de disfrutar. — 4.50€ / 21.50 €

Cosme Palacio (D.O Rioja)(Tempranillo)
Elegante y equilibrado, con fruta madura, buena estructura y una crianza en madera fina que acompaña sin dominar. — 24.90 €

Celeste (Crianza)(D.O.C Rioja)(Tempranillo)
Un Ribera intenso y potente, con fruta negra, notas especiadas y una estructura marcada, pensado para quienes buscan un tinto con más cuerpo. — 26.00 €

Marqués de Riscal XR (Res.21)(D.O Rioja)(Calidad Xr)
Un Rioja Reserva complejo y elegante, con fruta madura, notas especiadas y los matices tostados aportados por su larga crianza en barrica. — 34.00 €

Vino Rosado

Hoya de Lobos (Garnacha)
Un rosado fresco, ligero y afrutado, con una entrada amable y refrescante. Ideal para tomar como aperitivo o acompañar platos ligeros. — 3.00 € / 16.90 €

Marqués de Riscal (Tempranillo)(Garnacha Negra)
Elegante y equilibrado, con aromas de fruta roja y una frescura muy agradable que lo convierte en un rosado versátil y fácil de beber. — 17.90 €

Espumosos

Terrer de Creu
Un espumoso seco, fresco y ligero, con una burbuja agradable. Perfecto para abrir el apetito, brindar o acompañar toda la comida. — 17.90 €

bebidas

Cervezas

Quinto de Águila Dorada	2.00 €
Quinto de 18/70	2.20 €
Doble de Águila Dorada	3.00 €
Tercio Águila sin Filtrar	3.00 €
Doble de 18/70	3.20 €
Cruzcampo Gran Reserva 0,0	3.00 €
Tercio de Cruzcampo Radler	3.00 €
Tercio de Alcázar	3.70 €
Paulaner (50cL)	5.00 €
Tercio de Cruzcampo Sin Gluten	3.00 €
Ladrón de Manzanas	3.00 €

Aperitivos y spritz

Tinto de Verano	4.50 €
Vermouth Yzaguirre Rojo	3.50 €
Vermouth Yzaguirre Blanco	3.50 €
Vermouth Myrrha Rojo	4.00 €
Martini Rojo	4.00 €
Martini Blanco	4.00 €
Petroni Spritz	8.00 €
Aperol Spritz	9.00 €
Campari Spritz	10.00 €
Negroni Petroni	9.00 €
Negroni Campari	10.00 €

Agua / Refrescos

Agua Mineral	2.00 €
Agua con Gas	2.50 €
Coca-Cola	2.70 €
Coca-Cola Zero	2.70 €
Fanta Limón	2.70 €
Fanta Naranja	2.70 €
Fuze Tea	2.70 €
Sprite	2.70 €
Aquarius Limón	2.70 €
Aquarius Naranja	2.70 €
Tónica Nórdic	2.50 €
Red Bull	3.50 €

Cafés / Infusiones

Café Solo	1.30 €
Café Cortado	1.60 €
Café con Leche	1.70 €
Americano	1.70 €
Carajillo	3.00 €
Té Verde	1.30 €
Manzanilla	1.30 €
Poleo Menta	1.30 €

Licores

Master´s Gin	8.50 €
Beefeater Gin	8.50 €
Absolut Vodka	8.50 €
Smirnoff Vodka	8.50 €
Bold Whisky	8.50 €
Red Label Whisky	8.50 €
Ballantine´s Whisky	8.50 €
Barceló Ron	8.50 €
Santa Teresa Ron	8.50 €
Seagram´s Gin	9.50 €
Tanqueray Gin	9.50 €
Puerto de indias Gin rosa	9.50 €
Brugal Ron	9.50 €
Nordés Gin	11.00 €
Macaronesian Gin	11.00 €
Black Label Whisky	11.00 €
Barceló Imperial Ron	11.00 €
Hendrick´s Gin	12.00 €
Ciroc Vodka	12.00 €
Copa sola	6.00 €
Copa sola premium	7.00 €
Chupito	2.00 €

*Precio por copa, refrescos incluidos.
**Suplemento de 1 € al añadir Red Bull.