comida

Fríos

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

Gilda anchoa (4)(12)
La clásica gilda con anchoa, aceituna y piparra. — 3.00 €

Gilda cecina (7)
Nuestra versión con cecina: intensa, ahumada y que engancha. — 3.00 €

Gilda anchoa y queso (4)(7)(12)
Anchoa, queso y encurtido en un bocado sencillo, salino y cremoso. — 3.00 €

Ensaladilla rusa (1)(3)(4)(10)(12)
Nuestra ensaladilla cremosa, con mayo piparra y huevas de salmón. — 6.90 €

Marinera (1)(3)(4)(10)
Rosquilla crujiente, ensaladilla y anchoa. Un clásico que nunca falla. — 4.50 €

Steak tartar (1)(3)(4)(10)
Steak con helado de piparra. Una mezcla fría, un pelín picante. Muy Studio. — 11.90 €

Torta de maíz con tartar de atún (1)(4)(6)(11)(12)
Atún, guacamole, sriracha y wakame. Para comer con las manos. — 12.00 €

Carpaccio de gamba con mayonesa kimchi (1)(2)(3)(4)(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)(12)
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 sriracha (3)(12)
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 (1)(7)
Con pesto rosso, feta y miel. Ahumada, cremosa y con contraste dulce. — 8.00 €

Brioche de carrillera (1)(3)(7)(12)
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 (2)(3)
Gambas al pilpil, papas Lolita y huevo. Lo bueno no necesita más. — 12.90 €

Canelones de verduras gratinados (1)(7)(12)
Canelones suaves de verduras, gratinados al horno y con salsa de fora. — 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. Leche y derivados / 8. Frutos de cáscara / 9. Apio / 10. Mostaza / 11. Sésamo / 12. Sulfitos / 13. Altramuces / 14. Moluscos
Todos los productos pueden contener trazas. Pregunad siempre al personal los alergenos.

Somos un bar, no un restaurante. **studio/bar**

vinos

Vino Blanco

Verdeo (Verdejo)(Rueda) — 3.00 € / 16.00 €
Verdeo Verdejo, Rueda. Fresco, floral, fácil de beber, con notas cítricas y de hierba fresca. Un clásico siempre a mano en la carta.

Vuela Pluma (Sauvignon Blanc) — 3.50 € / 17.00 €
Sauvignon Blanc, Rueda. Aromático y vibrante, con mucha fruta tropical y una acidez muy bien equilibrada. Pide siempre.

Viña Esmeralda (Eroica)(Uval-Requena) — 3.50 € / 19.50 €
Moscatel, Requena. Dulce y aromático, con notas florales y cítricas. Suave, fácil y con personalidad muy reconocible.

La Poda (D.O Valdeorras) (Godello) — 20.50 €
Godello, Valdeorras. Fresco y elegante, con notas de fruta blanca y mineralidad. Un blanco con carácter atlántico.

Venta del Puerto Nº05 (Chardonnay, Malvasia, Viognier) — 21.00 €
Chardonnay, Malvasía, Viognier. Fermentado en barrica, con cuerpo y notas de vainilla y frutos secos. Un blanco con estructura.

Tres Olmos Lías (Verdejo)(D.O Rueda) — 21.00 €
Verdejo, Rueda. Envejecido sobre sus lías finas, lo que aporta cuerpo, textura y notas de panadería. Un blanco con personalidad.

Pazo das Bruxas (D.O Rías Baixas)(Albariño) — 22.50 €
Albariño, Rías Baixas. Fresco, floral y salino, con notas de fruta blanca y mineralidad marina. Un clásico imprescindible.

Vino Tinto

22 Pies (Tempranillo)(DOC Rioja) — 3.00 € / 17.00 €
Tempranillo, Rioja. Joven y afrutado, con notas de fruta roja y un paso breve por barrica que le da un toque suave.

La Poda (Tempranillo)(Ribera del Duero) — 3.50 € / 19.50 €
Tempranillo, Ribera del Duero. Intenso y estructurado, con notas de fruta negra, especias y un final largo. Un clásico.

Carlota Suria (Organic)(Bobal) — 19.90 €
Bobal, Utiel-Requena. Ecológico, con notas de fruta roja madura y especias. Un vino con carácter y personalidad.

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

Bespén (D.O Somontano)(Cabernet Sauvignon) — 20.50 €
Cabernet Sauvignon, Somontano. Elegante y estructurado, con notas de fruta negra y un paso por barrica que le da complejidad.

Venta del Puerto Nº12 (D.O Valencia) — 21.00 €
Monastrell, Valencia. Intenso y potente, con notas de fruta negra madura y especias. Un vino con carácter y personalidad.

Emilio Moro Resalso (Ribera)(Tempranillo) — 4.50€ / 21.50 €
Tempranillo, Ribera del Duero. Intenso y estructurado, con notas de fruta negra, especias y un final largo. Un clásico.

Cosme Palacio (D.O Rioja)(Tempranillo) — 24.90 €
Tempranillo, Rioja. Elegante y estructurado, con notas de fruta negra y un paso por barrica que le da complejidad.

Celeste (Crianza)(D.O.C Rioja)(Tempranillo) — 26.00 €
Tempranillo, Rioja. Elegante y estructurado, con notas de fruta negra y un paso por barrica que le da complejidad.

Marqués de Riscal XR (Rsv.21)(D.O Rioja)(Calidad Xr) — 34.00 €
Tempranillo, Rioja. Elegante y estructurado, con notas de fruta negra y un paso por barrica que le da complejidad.

Vino Rosado

Hoya de Lobos (Garnacha) — 3.00 € / 16.90 €
Garnacha, Cebreros. Fresco y afrutado, con notas de fruta roja y un paso breve por barrica que le da un toque suave.

Marqués de Riscal (Tempranillo)(Garnacha Negra) — 17.90 €
Elegante y equilibrado, con aromas de fruta roja y un final fresco que aporta un toque de complejidad. Ideal para cualquier ocasión.

Espumosos

Terrer de Creu — 17.90 €
Xarel·lo, Macabeo, Parellada. Fresco y ligero, con una burbuja agradable. Perfecto para abrir el apetito. Versátil y compañero fiel en cualquier ocasión.

Somos un bar, no un restaurante. **studio/bar**

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.

Somos un bar, no un restaurante. **studio/bar**