

comida

Fríos

Pan de cristal, aceite, aceitunas y tomate. ^{(1)(*)}	
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 ⁽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 pelin picante. Muy Studio.	11.90 €
Tartar de atún ⁽⁴⁾	
Atún aliñado al momento, fresco, limpio y con un punto sabroso.	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 €
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 patatas paja ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾	
Gambas al ajillo con patata paja y huevo. Para romper, mezclar y mojar.	12.00 €
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 €
Natillas de la Tía Mela ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾	
Natillas caseras, cremosas y suaves, Un clásico.	5.50 €
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

Somos un bar, no un restaurante.

studio/bar

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 comerse.	3.00 € / 16.00 €
Vuela Pluma (Sauvignon 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. Sano, 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 N^o5 (Chardonnay, Malvasia, Viognier)	
Un vino 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 estructurando, 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 tonos 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 Sauvignon)	
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 N^o12 (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 Realso (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 afinado, con una entrada amable y refrescante. Ideal para tomar como aperitivo o acompañar platos ligeros.	3.00 € / 16.90 €
Marqués de Riscal XR (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 €

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