

GASTRO NIGHT

Jamón Ibérico de Carrasco, D.O. Guijuelo a cuchillo	29€
Las antxoa de Bermeo en aceite	16€
Ensaladilla fresca de ventreska, aguacate, patata y cebolleta...	10€
Rulos crocantes de Steak Tartare.....	9€
Premio a la mejor tapa en Madrid Fusión	
Tartare de atún rojo y toques marinos.....	12€
Croquetas de jamón ibérico.....	8€
Salmón ahumado de Keia, muselina de kabratxo y tártara	9€
Carpaccio de bacalao, cítricos y yema marinada en soja.....	12€
Txipironcitos fritos con alioli suave	12€
Gambas de Huelva a la brasa, 6 unidades	15€
Ortiguillas crocantes de Cádiz.....	10€
Las alcachofas a la brasa con jugo de cebolla morada de Zalla y foie.....	12€
Rissoto marinero, vegetales de costa y alma de caviar.....	14€
Pulpo a la brasa con papas arrugás y mahonesa de mojo rojo.....	15€
Salteado de solomillo y "patatas a los 40 ajos"	24€

COPITAS DULCES

Arenas cremosas de chocolate	5€
Mousse de queso, frutos rojos y galleta	5€
Bizcocho de nueces y espuma de leche merengada	5€

MENÚ YANDIOLA

39€

Se sirve a mesa completa

El salmón ahumado de Keia, muselina de kabratxo y tártara
Arroz meloso de crustáceos, vegetales de costa y alma de caviar

A elegir un principal:

Lubina a la brasa con una fritada de patatas y cebolleta
Degustación de bacalao: pil pil y club ranero
Chuletón de ganado mayor con 40 días de maduración, patatas
fritas y ensalada, mínimo 2 personas
El solomillo, reposado sobre aromáticas y "papas con 40 ajos"

Y un postre:

Hojaldre caramelizado y crema con helada de mantecado
Arenas de cacao, chocolate, praliné y cítricos

IVA incluido

VINOS RECOMENDADOS DEL MES

Espumosos y blancos

BOTELLA/ COPA

Cava de Paraje Vinyes de Can Sala	36€
Parellada y Xarello con 7 años de crianza, Cava de Paraje	
Cava Torre Galimani Brut Gran Reserva	24€/5€
Parellada y Xarello con 7 años de crianza, Cava de Paraje	
Perrier Joüet Champagne Grande Brut	55€/12€
Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir	
Perrrier Joüet Champagne Blanc de Blancs	69€
Chardonnay 100%	
El Grifo colección 2019 D.O Orotava	29€/6€
Malvasía volcánica macerada en lías	
Louro 2018 D.O Valdeorras	32€
Godello y algo de Treixadura en barricas de roble francés	
Neiss 2018, Pfalz, Alemania	29€
Riesling trocken, seco	
Garnier 2019, Chablis, Francia	35€
Chardonnay 100%	
Bellorí 2020 D.O Rueda	20€/4€
Verdejo 100%	
Uriondo Cuvée 2020, D.O Bizkaiko Txakolina	24€/5€
Hondarribi zuri	
Do Ferreira 2019 D.O Rias Baixas	29€/6€
Albariño 100% viñas de 10 a 50 años	
Azpilicueta Colección Privada F. en Barrica D.O Rioja	29€
100% Viura con fermentación en barricas de roble francés	

Tintos

Paraje Tabaneras 2016 D.O Ribera del Duero	36€/7€
Tempranillo de 80 años, 18 meses en barricas de roble francés	
Tarsus Finca El Canto 2016 D.O Ribera del Duero	79€
Tempranillo, 18 meses en barricas de roble francés	
Pow 2016, D.O Campo de Borja	28€/6€
Garnacha en barricas de roble francés	
Lombas dos Ares 2018, D.O Ribeira Sacra	32€
Mencia, Merenzao, Caíño y Mouratón	
El Hombre Bala 2018, D.O Vinos de Madrid	35€/7€
Garnacha tinta, 10 meses en barricas de roble francés	
Bigardo 2016, D.O Toro	23€/5€
Tinta de Toro, permanece de 5 a 6 meses en barricas de roble francés	
Biga Crianza 2017 D.O Rioja	20€/4€
Tempranillo 12 meses en barricas de roble francés	
Azpilicueta Origen 2016 D.O Rioja	26€
Tempranillo 12 meses en barricas de roble francés	
Ysios Los Prados 2015 D.O Rioja	49€
Tempranillo en barricas de roble francés	
Viñas Jóvenes de M. Merino Crianza 2017 D.O Rioja	29€
Tempranillo 88%, Graciano 8% y Garnacha 4%	
Finca Los Locos de Artuke 2016 D.O Rioja	35€
Tempranillo y Graciano, 16 meses en barricas nuevas de roble francés	

IVA incluido

LAS CERVEZAS

Magna de San Miguel	4€
Cerveza lager de color dorado brillante con ligero aroma a frutas blancas y maduras y malta tostada.	
Manila de San Miguel	4€
Especialmente lupulada que acentúan aromas y sabores. Inspirada en si ciudad Natal	
Selecta de San Miguel	4€
Cerveza lager de color ámbar dorado intenso con aromas de malta de cebada muy predominantes y notas de caramelo, naranja y frutos secos.	
Barrica de 12 meses de Mahou	4,50€
Cerveza lager envejecida en barrica de roble con notas a cereal, caramelo y ahumados	
Alhambra Pedro Ximénez	8,50€
Cerveza de bodega estilo lager, criada en antiguas barricas de Jerez de Pedro Ximénez, color castaño y una suave fragancia alcohólica.	
Alhambra Baltic Porter	5,75€
De color marrón muy oscuro, casi negro, con predominio de notas tostadas a café y chocolate con un ligero toque ahumado.	
Casimiro Mahou de Trigo	5,75€
Definida por un marcado carácter especiado y frutal, una abundante espuma cremosa, cerveza ligera con notas cítricas y muy refrescante.	
Yakima Valley, IPA de San Miguel	4€
Cerveza dorada con aroma de carácter principalmente cítrico. Cerveza con cuerpo y amargor marcado, agradable y ligeramente persistente en boca.	
Magna Tostada de San Miguel 0,0	4€
Cerveza de color castaño con intenso carácter aromático maltoso y notas de mosto, caramelo y cereales tostados.	



RESTAURANTE

LOS COCKTAILS

Mojito	9€
Havana 3, azúcar de caña, limón y hierba buena	
Daiquiri	9€
Havana 3, zumo de limón	
Caipirinha	9€
Cachaça, zumo de limón	
Piña colada	9€
Havana 3, Malibu, zumo de piña, coco	
Margarita	9€
Olmeca ,Triple seco, zumo de limón	
Sex on the beach	9€
Absolut, melocotón, naranja, granadina. fruta de la pasión	
Gin fizz	9€
Seagram's, zumo de limón, fresa, tónica	
Passione	9€
Passoa, Havana 3, zumo de piña y limón, fruta de la pasión	
Bloody Mary	9€
Zumo de tomate, Absolut, sal, un toque picante	
Red Bull Mistura	9€
Red Bull Açai sugarfree, Martini rosso, zumo de limón	

GASTRO &
MUSIC &
DRINK