

Pizarras "La Guindilla"

| | |
|--|--------------|
| Jamón ibérico Castro González | 8,50€/16,50€ |
| Jamón ibérico Castro González y quesos | 8,50€/16,50€ |
| Surtido de quesos | 8€/16€ |

Platos "La Guindilla"

| | |
|---|-----------|
| Anchoas del Cantábrico sobre puré de tomate | 2,50€ ud. |
| Sashimi de atún con verduritas y salsa de soja | 11€ |
| Ensalada de langostinos con vinagreta de kiwi | 15€ |
| Ensalada caprese estilo Bodega La Guindilla | 15€ |
| Ensalada de tomate y ventresca de bonito | 15€ |
| Croquetas de chipirón | 2€ ud. |
| Croquetas caseras de jamón ibérico | 2,50€ ud. |
| Brochetas de gambas y romescú | 13€ |
| Gambas al ajillo estilo tradicional | 12€ |
| Calamar "del Mercat" con verduritas | 17€ |
| Sepionet con crujiente de alcachofa y habitas | 15,50€ |
| Wok de sepionet con verdurita | 15€ |
| Udon de gamba | 16€ |
| Pulpo a la parrilla, crema de patatas emulsionada y pimentón de la vera | 16€ |
| Zamburiñas a la plancha | 2,50€ ud. |
| Bacalao gratinado con cebolla caramelizada | 15,50€ |
| Alcachofa con huevo y jamón | 13,50€ |
| Huevos de corral, setas y foie | 13€ |
| Carrillera de ternera en su jugo y hierbas aromáticas | 15€ |
| Taco de cochinitillo con salsa toffee y manzana caramelizada | 18€ |
| Brocheta de pollo cítrico sobre quinoa real | 3,50€ ud. |
| Secreto ibérico, con crema de boniato y dúo de mermeladas | 18€ |
| Solomillo de vaca gallega, foie y guarnición | 20€ |
| Chuletón de vaca gallega, patatas y pimientos de padrón | 20€ |

Menú 30€ (por persona)

Jamón ibérico y queso
Sashimi de atún
Ensalada de langostino con vinagreta de kiwi
Huevos de corral, boletus y foie
Udon de gamba y verdura
Secreto con patatas y pimiento de padrón
Bebida y postre

Menú 35€ (por persona)

Jamón ibérico y queso
Ensalada de tomate y ventresca
Tataki de vaca gallega sobre cebolla
Sepionet con crujiente de alcachofa y habitas baby
Pulpo con emulsión de patata
Bacalao en tempura con pisto manchego
Chuletón de vaca gallega
Bebida y postre

Menú Vegano 35€ (por persona)

Ensalada templada de setas con vinagreta de pesto falafel
Ceviche de mango y aguacate
Wok de verdura y tofu
Seitán con portobello
Tempura de verduras con salsa romescú
Bebida y postre

Incluye: agua, refresco, vino, café o infusión.

Cada 4 personas será un plato de los nombrados en el menú.

Por 5€ más por menú están también incluidas las copas.

Cada 8 personas una botella de lo que más os guste. Ginebra, Ron,... y refrescos. No incluye carajillo.

Los precios incluyen I.V.A

LOS VINOS BLANCOS**C. VALENCIANA**

| | |
|---|-----|
| Tarima blanco (macabeo, merseguera, moscatel) | 13€ |
| Mestizaje blanco (merseguera, viognier, malvasia) | 18€ |

D.O. Penedés

| | |
|------------------|-----|
| Cabré (charelló) | 13€ |
|------------------|-----|

D.O. Rioja

| | |
|---------------|--------|
| Akemi (viura) | 16,50€ |
|---------------|--------|

D.O. Bierzo

| | |
|---------------------------------|--------|
| Godelia (godello, doña blanca) | 16,50€ |
| Capricho (godello, doña blanca) | 17€ |

D.O. Rias Baixas

| | |
|-----------------------------|--------|
| Sex Appeal (albariño) | 18€ |
| La Marimorena (albariño) | 18,50€ |
| Pazo de Señorans (albariño) | 20€ |
| Envidia Cochina (albariño) | 21,50€ |

D.O. Ribeiro

| | |
|---|-----|
| Casanova (treixadura) | 15€ |
| Cunqueiro III Milenium (treixadura, loureiro) | 19€ |

D.O. Rueda

| | |
|---|--------|
| Castelo de Medina (verdejo, viura, sauvignon blanc) | 15€ |
| La Chalada (semidulce) (verdejo) | 15,50€ |
| Janine Verdel (verdejo ecológico) | 15,50€ |
| Javier Sanz (verdejo) | 16€ |
| Naia (verdejo) | 17,50€ |
| Shaya (verdejo) | 19€ |
| Finca la Colina (sauvignon blanc) | 19€ |

LOS VINOS BLANCOS

D.O. VALDEORRAS

| | |
|-----------------------------|--------|
| Joaquín Rebolleda (godello) | 15,50€ |
| Luar Do Sil (godello) | 16,50€ |

OTROS

| | |
|-------------------------------|--------|
| Habla de ti (sauvignon blanc) | |
| Botani (moscatel) | 18,50€ |
| | 19,50€ |

RODADOS

| | |
|----------------------------------|--------|
| Izadi Rosado (garnacha) | |
| Rosa Rosal Arzuaga (tempranillo) | 14,50€ |
| | 17€ |

CAVAS Y CHAMPAGNES

| | |
|--|--------|
| Privat (macabeo, parellada) | |
| At Roca (macabeo, xarello, parellada) | 17,50€ |
| Rimarts 24 reserva (xarello, macabeo, parellada) | |
| At Roca Rosat | 18,50€ |
| Bauchet Brut (chardonnay, pinot noir) | 18,50€ |
| | 38€ |

LOS VINOS TINTOS

C. VALENCIANA

| | |
|--|-----|
| Juan de Juanes (petit verdot) | |
| Vega Palancia (cabernet, merlot, shiraz) | 14€ |
| Mala vida (cabernet, tempranillo, shiraz) | 14€ |
| Magnanimus platinum (cabernet, merlot, shiraz) | 15€ |
| Venta el puerto N° 12 (c.sauvignon, merlot, | 16€ |
| tempranillo, shiraz) | 17€ |
| Mestizaje (bobal) | |
| Finca Terrerazo (bobal) | 20€ |
| | 35€ |

V.T. MALLORCA

| | |
|--|--------|
| Supernova (manta negra) | 20,50€ |
| 4 kilos (callet, shiraz, c. sauvignon) | 32,50€ |

CASTILLA LA MANCHA

| | |
|---|--------|
| Laya (garnacha tintorera, monastrell) | 15€ |
| Finca Río Negro (tempranillo, shiraz, c. sauvignon) | 19,50€ |
| Sotorrondero (garnacha, shiraz) | 21€ |

TIERRA DE CASTILLA

| | |
|---------------------------|--------|
| El Señorito (tempranillo) | 21,50€ |
|---------------------------|--------|

D.O. JUMILLA

| | |
|--------------------------------|--------|
| Juan Gil 4 meses (monastrell) | 15€ |
| Juan Gil 12 meses (monastrell) | 18,50€ |

VINOS DE ARAGÓN

| | |
|--|--------|
| Borsao Zarihs (shiraz) | 19€ |
| Manga del Brujo (tempranillo, garnacha, shiraz, mazuelo) | 19,50€ |
| Borsao Tres Picos (garnacha) | 20,50€ |
| Alto Moncayo (garnacha) | 38,50€ |

VINOS CATALUÑA

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Petit Pissarres (garnacha, cariñena) | 18€ |
|--------------------------------------|-----|

D.O. BIERZO

| | |
|--------------------------|--------|
| Casar de Burbia (mencia) | 18,50€ |
| Petalos (mencia) | 21,50€ |

D.O. TORO Y VINOS DE ZAMORA

| | |
|---------------------------------|--------|
| 24 Mozas (tinta del toro) | 17,50€ |
| Venta mazarrón (tinta del toro) | 18,50€ |
| Juan Rojo (tinta del toro) | 19,50€ |
| Almirez (tinta del toro) | 24,50€ |
| Libranza (tinta del toro) | 27,50€ |
| Victorino (tinta del toro) | 45€ |

D.O. RIBERA SACRA

| | |
|--|--------|
| Lalama (mencia, brancellano, mouraton) | 22,50€ |
|--|--------|

MADRID

| | |
|--|-----|
| Navaherreros de Bernabeleva (garnacha) | 20€ |
| Hombre bala (garnacha) | 24€ |

D.O. RIOJA

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Diez Caballeros (tempranillo) | 15€ |
| Izadi Tinto Crianza (tempranillo) | 16,50€ |
| Baigorri (tempranillo) | 15,50€ |
| Tentenublo (tempranillo) | 19,50€ |
| Eguren Ugarte Ochenta (tempranillo) | 21€ |
| Abel Mendoza Jarrarte (tempranillo) | 21,50€ |
| La Mateo (tempranillo) | 25€ |
| Sierra Cantabria Cuvee (tempranillo) | 25€ |
| Soros (tempranillo) | 15,50€ |

D.O. RIBERA DEL DUERO

| | |
|---|--------|
| Valdehermoso (tinta del país) | 15€ |
| Valtravieso (tinta fina, cab., sauvignon, merlot) | 15€ |
| López Cristobal (tempranillo, merlot) | 16€ |
| Finca Resalso (tempranillo) | 17€ |
| El Primer Beso (tempranillo) | 17€ |
| Semele (tempranillo, merlot) | 18€ |
| Pruno (tinta fina) | 18,50€ |
| Youtel (tempranillo) | 18,50€ |
| Comenge Crianza (tempranillo) | 19€ |
| Parada de Atauta (tinta fina) | 23€ |
| Villacreces (tempranillo, cab. sauvignon, merlot) | 25€ |
| Bosques de Matasnos (tempranillo, merlot, garnacha) | 28€ |
| Magallanes (tempranillo) | 30€ |

VINOS DULCES

| | |
|--------------------------|---------|
| La Cilla (pedro ximénez) | 3€/copa |
| Victoria N° 2 (moscatel) | 5€/copa |