

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 25€ (por persona)

Jamón ibérico y queso
Ensalada caprese
Sashimi de atún rojo
Alcachofas con huevo y jamón
Carrillera de ternera en su jugo con hierbas aromáticas

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

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

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€
Euguren 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