



## Nuestras Raciones

Entera / Media

Lomo de Sardina Ahumada Sobre pan tostado	3,80 €
Flores de Alcachofa Flor de alcachofa a la plancha con virutas de jamón ibérico	6,80 € / 2 ud
Tomate aliñado Tomate Rosa con vinagreta de frutos del bosque y aceite oliva virgen extra	10,00 € / 6,00 €
Ensaladilla Rusa Don Carlos Base de patata y zanahoria, migas de bonito, encurtidos, huevo duro y langostinos cocidos	9,60 € / 6,00 €
Tiras de Pollo gallego crujiente Contramuslo de pollo gallego criado en pradera, rebozados y servidos con nuestra mayonesa de chili garlic o ketchup	9,00 €
Torrezno El Callejón Panceta de cerdo Duroc confitada a baja temperatura, frita y con nuestra mezcla de sales al vino	12,00 € (450-500g)
Las Croquetas Cremosas Por supuesto son caseras y de Jamón Ibérico	9,00 € / 6 uds
Oreja El callejón Oreja de cerdo Duroc, confitada a baja temperatura y terminada en plancha con especias y nuestra mezcla de sales al vino	12,00 / 7,00 €
Mejillones ahumados al wok Con reducción de kimchi y juliana de puerro	11 €
Chicharrón de Calamar Calamar rebozado con salsa criolla: cebolla morada, ají amarillo, cilantro	11,20 €
Ceviche Clásico de Lubina (se recomienda encargarlo para asegurar su disponibilidad) Con leche de tigre, camote, cilantro, cebolla roja, habanero, cancha y choco	18,00 €
Mollete CoChiNiTa PiBil Pierna de cerdo guisada a baja temperatura con Axiote y Pimienta de Jamaica.	12.60 €

Los precios en la terraza se incrementarán un 10%



## Postres caseros

Brownie de chocolate Con helado de vainilla	5,40€
Cheese cake, con helado de leche merengada	5,40€

Los precios en la terraza se incrementarán un 10%



## PARA BEBER

### Blancos

	Botella
Viñaldena Verdejo Cosecha 2016, D.O. Rueda	15,00 €
Tierra Blanca Palomino fino/Riesling Semidulce Cádiz	15,00 €
Val do Xuliana Albariño Cosecha 2020, D.O. Rías Baixas	15,00 €
Diego Rivera Verdejo Cosecha 2016, D.O. Rueda	15,50 €
Casal Novo – Godello Cosecha 2020 D.O. Valdeorras	15,50 €
<b>Uva Nocturna</b> Gamacha Blanc de Noir Cosecha 2016, I.G.P. Ribera del Gállego	16,50 €

### Tintos

	Botella
Navajas Tempranillo Cosecha 2017, D.O. Rioja	12,00 €
Uva Nocturna Syrah Cosecha 2016, I.G.P. Ribera del Gállego-5 Villas	16,00 €
Uva Nocturna Merlot Cosecha 2016, I.G.P. Ribera del Gállego-5 Villas	16,00 €
Barbaridad Tempri/Cabernet S./Merlot Roble 2016, D.O. Vinos de Madrid	15,00 €
Diego Rivera Tempranillo Roble 2016, D.O. Ribera del Duero	17,00 €
Pago de Breda Tempranillo Crianza 2016, I.G.P. Ribera del Duero	16,50 €
Navajas Tempranillo Crianza 2015, D.O. Rioja	16,00 €
Diego Rivera Tempranillo Crianza 2012, D.O. Ribera del Duero	24,00 €

### Nuestras Cervezas

	Botella
Mahou Maestra doble lúpulo 7,5º Tercio 33 d	3,00 €
Mahou 5* sin gluten 5,5º Tercio 33 d	2,60 €
Mahou Tostada 0,0º Tercio 33 d	2,60 €
Lagunitas IPA .) 6,7º (Petaluma CA) Tercio 33 d	4,80 €

### Grifo

Caña 20 d	1,60 €
Doble 33 d	2,40 €
Jarra 50cl	3,80 €

### Rosados

Dominio de Unx Gamacha Rosé de Saignée 2017, D.O. Navarra	15,00 €
---	---------

### Otras bebidas

Coca-Cola, Nestea, Aquarius, zumos variados.....	2,60 €
Ladrón de manzanas	2,60 €
Tinto de verano de la casa	3,60 €

Los precios en la terraza se incrementarán un 10%