



### Para Picar

<b>Lomo de Sardina Ahumada</b>	<b>3,80 €</b>
<i>Sobre pan tostado, con lágrimas de salmorejo</i>	
<b>Boquerones en vinagre</b>	<b>7,80 €</b>
<i>10 lomos con patatas fritas de caldero, aceitunas rajamoya y su ajo-perejil</i>	
<b>Anchoas de Santoña</b>	<b>14,00 €</b>
<i>8 lomos Don Bocarte con salmorejo y pan tostado</i>	
<b>Matrimonio</b>	<b>8,40 €</b>
<i>Anchoas y boquerones en vinagre con aceitunas rajamoya</i>	

### Para Seguir

<b>Mollete de "pulled pork"</b>	<b>9,60 €</b>
<i>Aguja de cerda Duroc guisada a baja temperatura desmigada, lombarda encurtida, jalapeños, nuestra mayonesa de chili garlic y patatas fritas caseras</i>	
<b>Hamburguesa Callejón</b>	<b>8,00 €</b>
<i>De ternera, 150 g, con queso cheddar, lechuga, tomate y cebolla caramelizada</i>	
<b>Hamburguesa Double Decker (2pisos) 300g</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Entrecot de ternera gallega</b>	<b>21,00 €</b>
<i>Indicación geográfica protegida con patatas fritas caseras y pimiento rojo asado caramelizado</i>	

### Para Comenzar

### Entera / Media

<b>Tomate aliñado</b>	<b>10,00 € / 6,00 €</b>
<i>Tomate Rosa con vinagreta de frutos del bosque y aceite oliva virgen extra</i>	
<b>Flores de Alcachofa</b>	<b>6,80 €/2 ud</b>
<i>Con huevo de codorniz y virutas de jamón ibérico</i>	
<b>Ensaladilla Rusa Don Carlos</b>	<b>9,60 €/ 6,00 €</b>
<i>Base de patata y zanahoria, migas de bonito, encurtidos, huevo duro y langostinos cocidas</i>	
<b>Mejillones ahumados al wok</b>	<b>9,80€</b>
<i>Con reducción de kimchi y juliana de puerro</i>	
<b>Chicharrón de Calamar</b>	<b>11,20 €</b>
<i>Calamar rebozado con salsa criolla: cebolla morada, ají amarillo, cilantro</i>	
<b>Jamón Ibérico de Bellota</b>	<b>18,00 €</b>
<i>100 gr</i>	
<b>Callos a la barajeña</b>	<b>10,00 €</b>
<i>Callos y morros de ternera, pata de cerdo, guisados a fuego lento acompañados de chorizo</i>	
<b>Tiras de Pollo Lumagorri crujiente</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Contramuslo de pollo Lumagorri criado en pradera, rebozados y servidos con nuestra mayonesa de chili garlic o ketchup</i>	

### Nuestras especialidades

### Entera / Media

<b>Torrezno El Callejón</b>	<b>12,00 € (450-500g) / 7,00 € (280g)</b>
<i>Panceta de cerdo Duroc confitada a baja temperatura, frita y con nuestra mezcla de sales al vino</i>	
<b>Oreja El callejón</b>	<b>12,00 / 7,00 €</b>
<i>Oreja de cerdo Duroc confitada a baja temperatura y terminada en plancha con especias y nuestra mezcla de sales al vino</i>	
<b>Croquetas cremosas de jamón ibérico</b>	<b>9,00 €/6 ud</b>
<b>Patatas Bravas</b>	<b>5,00 €</b>
<i>¡Son Bravas de verdad!</i>	



### *Sugerencias del Chef*

<b>Ceviche Clásico de Lubina</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Con leche de tigre, camote, cilantro, cebolla roja, habanero, cancha y choclo</i>	
<b>Calçots (Solo en temporada)</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Con salsa Romesco</i>	

### *Nuestros postres*

<b>Pie de Limón</b>	<b>5,40 €</b>
<i>Nuestra interpretación de este postre tradicional peruano</i>	
<b>Chocolate en el bosque</b>	<b>5,40 €</b>
<i>Ganache templada de chocolate infusionado con anís estrellado, frutos del bosque, hierbabuena y pétalos de pensamiento.</i>	
<b>Cheesecake</b>	<b>5,40 €</b>
<i>Base de galleta, mousse de queso y mermelada de frutos rojos</i>	
<b>Brownie</b>	<b>5,40 €</b>
<i>Bizcocho de chocolate y nueces con cubierta fondant y helado de vainilla</i>	
<b>Fabimousse</b>	<b>5,40 €</b>
<i>Espuma de maracuyá coronada con mermelada de maracuyá, Tajín mexicano y barquillos.</i>	

**Los precios en la terraza y en el reservado se incrementarán un 10%**



## Nuestros Vinos

### Blancos

	Copa	Botella
<b>Arrocero</b> Moscatel/Sauv. Blanc/Macabeo Semidulce 2018, D.O. Vinos de Alicante	2,20 €	12,00 €
<b>Viñaldena</b> Verdejo Cosecha 2016, D.O. Rueda	2,60 €	14,00 €
<b>Tierra Blanca</b> Palomino fino/Riesling Semidulce Cádiz	2,60 €	15,00 €
<b>Castel de Bouza</b> Albariño Cosecha 2017, D.O. Rías Baixas	2,60 €	15,00 €
<b>Diego Rivera</b> Verdejo Cosecha 2016, D.O. Rueda	2,60 €	15,50 €
<b>Abad Dom Bueno</b> - Godello Cosecha 2018, D.O. Bierzo	2,60 €	15,50 €
<b>Uva Nocturna</b> Garnacha Blanc de Noir Cosecha 2016, I.G.P. Ribera del Gállego	2,80 €	16,50 €

### Rosados

	Copa	Botella
<b>Dominio de Unx</b> Garnacha Rosé de Saignée 2017, D.O. Navarra	2,60 €	15,00 €

## Nuestras Cervezas

### Grifo

Mahou Clásica 4,9° - Mahou Radler 3,2° -  
Mahou sin 0,9°

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

### Botella

<b>Mahou cinco estrellas 5,5°</b>	
Botellin 20 cl	1,80 €
Tercio 33 cl	2,60 €
<b>Mahou Maestra doble lúpulo 7,5°</b>	
Tercio 33 cl	3,00 €
<b>Mahou Barrica Oak Aged 4,7°</b>	
Tercio 33 cl	3,00 €
<b>Mahou 5* sin gluten 5,5°</b>	
Tercio 33 cl	2,60 €
<b>Mahou Tostada 0,0°</b>	
Tercio 33 cl	2,60 €
<b>Mahou-Founders 4,5° session IPA</b>	
Tercio 33	3,50 €
<b>Lagunitas IPA .) 6,7° (Petaluma CA)</b>	
Tercio 33 cl	4,80 €

## Otras bebidas

Refrescos- Coca-Cola, Schwepes, Trina, Aquarius.....	2,60 €
Ladrón de manzanas	2,60 €
Tinto de verano	3,60 €
Café e infusiones	1,60 €
Café Bombón	3,00 €



## Tintos

	Copa	Botella
<b>Navajas Tempranillo</b> Cosecha 2017, D.O. Rioja	2,40 €	12,00 €
<b>Uva Nocturna Syrah</b> Cosecha 2016, I.G.P. Ribera del Gállego-5 Villas	2,80 €	16,00 €
<b>Uva Nocturna Merlot</b> Cosecha 2016, I.G.P. Ribera del Gállego-5 Villas	2,80 €	16,00 €
<b>Abad Dom Bueno Mencía</b> Cosecha 2016, D.O. Bierzo	2,80 €	16,00 €
<b>Claus Autor Claudio García</b> 12 meses Ribera	-----	16,00 €
<b>Barbaridad Tempr/Cabernet S./Merlot</b> Roble 2016, D.O. Vinos de Madrid	2,80 €	16,00 €
<b>Diego Rivera Tempranillo</b> Roble 2016, D.O. Ribera del Duero	2,80 €	17,00 €
<b>Pago de Breda Tempranillo</b> Crianza 2016, I.G.P. Ribera del Duero	2,80 €	16,00 €
<b>Navajas Tempranillo</b> Crianza 2015, D.O. Rioja	2,80 €	16,50 €
<b>Diego Rivera Tempranillo</b> Crianza 2012, D.O. Ribera del Duero	-----	24,00 €

Los precios en la terraza y en el reservado se incrementarán un 10%