



# CARTA

**MADRID, MANISES, MASSANASSA**

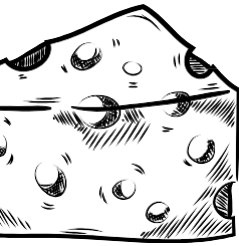
## NUESTRA HISTORIA

El Asador 7 de Julio abrió sus puertas hace más de 25 años, desde entonces, nos esforzamos cada día por conquistar su paladar, tanto en la Comunidad Valenciana como en Madrid.

Adentrarse en nuestro restaurante de tradición familiar es recorrer la cultura navarra. Nuestra propuesta gastronómica se inspira en la cocina vasca y navarra, con una amplia experiencia en la curación DRY-AGED de Carnes de Vacuno Premium.

Actualmente, con 3 restaurantes en el grupo, seguimos trabajando para seguir ofreciendo la mejor relación calidad precio.

## ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS



### Jamón ibérico de Guijuelo

Iberian ham from Guijuelo

½ RACIÓN 11€ - ½ SERVING €11

20,50€

### Jamón ibérico de Guijuelo y queso al romero (100gr.)

Iberian ham from Guijuelo and rosemary golden-cured cheese

½ RACIÓN 11€ - ½ SERVING €11 (50gr.)

Contiene leche y frutos secos/Contains milk and nuts

19,50€

### Jamón de bellota

Iberian ham from Guijuelo

½ RACIÓN 17,00€ - ½ SERVING €17,00

26,00€

### Jamón de bellota y queso al romero (100gr.)

Iberian ham from Guijuelo and rosemary golden-cured cheese

½ RACIÓN 14,00€ - ½ SERVING €14,00 (50gr.)

Contiene leche y frutos secos/Contains milk and nuts

25,00€

### Surtido de ibéricos de Guijuelo

Salchichón, lomo, chorizo y jamón

Iberian assortment from Guijuelo

Pork loin, salchichon, chorizo and ham

½ RACIÓN 11,00€ - ½ SERVING €11,00

19,00€

### Queso curado de oveja al romero

Rosemary golden-cured sheep cheese

Contiene leche/ Contains milk

14,50€

### Steak tartar de solomillo PREMIUM (200gr)

Cebolla tierna pepinillo alcaparra perrins, mostaza, tabasco, sal pimienta, anchoas y yema de huevo

PREMIUM sirloin steak tartare

Tender onion, pickle, caper perrins, mustard, tabasco, salt, pepper, anchovies and egg wash

Contiene lácteos, mostaza y sulfitos/Contanis dairy, moustard and sulfites

22,00€

### Anchoas de Cantabria (10 uds.)

Anchovie from Cantabria

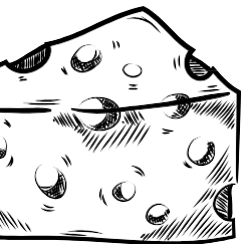
15,00€

### Carpaccio de solomillo con parmesano rallado

Carpaccio of beef fillet with parmesan cheese

Contiene lácteos/Contanis dairy

18,00€



## ENTRANTES CALIENTES/HOT STARTERS

**Parrillada de verduras** 18,00€  
Grilled vegetables

**Mollejas de cordero con setas y ajos** 18,00€  
Lamb sweetbreads with mushrooms and garlic  
Contiene gluten/Contains gluten

**Txistorras de Irura a la sidra** 10,00€  
Txistorra skillet with cider  
 $\frac{1}{2}$  RACIÓN 6,00€ -  $\frac{1}{2}$  SERVING €6.00  
Contiene gluten, huevo, sulfitos, lácteos /Contains gluten, egg, sulfites, dairy

**Croquetas CASERAS de jamón (ud.)** 3,00€  
Homemade ham croquettes (per unit)  
Contiene gluten, huevo, sulfitos, lácteos y soja /Contains gluten, egg, sulfites, dairy and soy

**Pimientos del piquillo rellenos de carne madurada (ud.)** 4,00€  
Piquillo peppers filled with beef meat (per unit)  
Contiene gluten, huevo, sulfitos, lácteos y soja /Contains gluten, egg, sulfites, dairy and soy

**Foie Flambeado acompañado de tostas de pasas** 32,00€  
Flamed fresh duck foie with flake salt and small raisin toast  
 $\frac{1}{2}$  RACIÓN 18,00€ -  $\frac{1}{2}$  SERVING €18,00  
Contiene gluten y sulfitos/Contains gluten and soy

**Pulpo a la brasa con papas "arrugás" y mojo canario** 24,00€  
Grilled octopus with "Wrinkled potatoes" and special sauce from Canaria  
Contiene gluten y moluscos/Contains gluten and mollusks

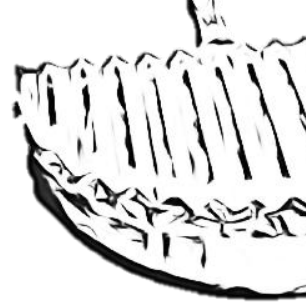
**Cazuela de Gambones al ajillo** 16,00€  
Garlic shrimp in casserole  
Contiene sulfitos y crustáceos/Contains sulfites and crustaceans

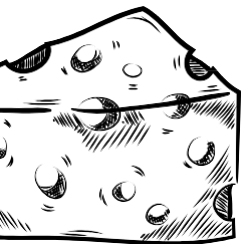
**Queso brie frito con confitura casera** 14,00€  
Fried brie cheese with homemade jam  
Contiene gluten, huevos y lácteos/ Contains gluten, eggs and lactose

## HUEVOS Y TORTILLAS

**Tortilla de bacalao "Especialidad de la casa"** 14,00 €  
Cod omelette  
Contiene huevo y pescado/Contains egg and fish  
 $\frac{1}{2}$  RACIÓN 9,00€ -  $\frac{1}{2}$  SERVING €9,00

**Huevos rotos con patatas y jamón ibérico** 15,00€  
Broken eggs with potatoes and Iberian ham  
Contiene huevo/Contains egg





## ENSALADAS / SALADS

**Ensalada de marisco** 16,00€

**Seafood Salad**

½ RACIÓN 9,50€ - ½ SERVING €9,50

(Mézcum de Lechugas, Tomates cherry, palitos de cangrejo, gulas, gambas, picatostes, y nuestra salsa rosa) (Mixed lettuce, cherry tomato, crab sticks, baby eels, shrimp, croutons and our pink sauce)

Contiene gluten, pescado, sulfitos, molusco, crustáceo, lácteos / Contains gluten, fish, sulfites, mollusk, crustacean, dairy

**Ensalada de perdiz escabechada** 15,00€

**Pickled partridge salad**

½ RACIÓN 9,00€ - ½ SERVING €9,00

(Mézcum de Lechugas, perdiz escabechada, tomates cherry, bolitas de queso de cabra, aceitunas negras, cebolla caramelizada, y vinagreta de anchoas) (Mixed lettuce, cherry tomato, goat cheese balls, black olives, caramelized onion, pickled partridge and anchovy vinaigrette)

Contiene lácteos, pescado, frutos secos y sulfitos / Contains dairy, fish, nuts and sulfites

**Ensalada templada de queso de cabra** 15,50€

**Warm goat cheese salad**

½ RACIÓN 9,00€ - ½ SERVING €9,00

(Mézcum de Lechugas, queso de cabra, setas, nueces y pasas) (Assorted lettuce, goat cheese, mushrooms, walnuts and raisins)

Contiene lácteos y frutos secos / Contains dairy and nuts

**Ensalada de la casa "completa"** 13,50€

**House salad "complete"**

½ RACIÓN 8,50€ - ½ SERVING €8,50

(Mézcum de Lechugas, tomate, aceitunas, espárragos, huevo, cebolla y bonito) (Lettuce, tomato, olives, asparagus, egg, onion and tuna)

Contiene huevo y pescado / Contains egg and fish

**Cogollos de Tudela con anchoas y salmón** 14,50€

**Tudela hearts with anchovies, salmon**

½ RACIÓN 9,00€ - ½ SERVING €9,00

Contiene pescado y sulfitos / Contains fish and sulfites

## ASADOS / ROASTED

**Cochinillo de Segovia al horno** 26,00€

**Baked Segovia suckling pig**

Contiene sulfitos/ Contains sulfites

**Paletilla de cordero lechal** 23,00€

**Suckling lamb shoulder**

Contiene sulfitos/ Contains sulfites

**Pierna de cordero** 21,00€

**Suckling lamb leg**

Contiene sulfitos/ Contains sulfites

**Estofado de rabo de toro** 17,00€

**Oxtail stew**

Contiene lácteos, huevo, gluten, sulfitos, mostaza y soja/Contains dairy, egg, gluten, sulfites, mustard and soy


**Costillar a la barbacoa cocinado a baja temperatura** 18,00€

**Iberian ribs with BBQ sauce cooked at low temperature**

Contiene sulfitos/ Contains sulfites



## CARNES / MEATS



**Chuletón de vacuno mayor madurado 1kg aprox.** 55,00€  
Matured beef steak 1kg approx

**Solomillo a la parrilla** 22,00€  
Premium beef sirloin on the grill


**Solomillo a la parrilla con salsa roquefort o pimienta** 23,00€  
Premium beef sirloin on the grill with roquefort or pepper sauce  
Contiene lácteos y sulfitos/Contanis dairy and sulfites

**Solomillo al ajo dorado** 23,50€  
Premium beef sirloin with golden garlic  
Contiene huevo, lácteos y sulfitos/Contanis egg, dairy and sulfites



**Solomillo con foie flambeado** 26,00€  
Beef sirloin with fresh flambéed Foie  
Contiene sulfitos/Contanis sulfites

**Entrecot madurado a la brasa** 22,00€  
Grilled ox entrecote




**Steak tartar de solomillo PREMIUM (200gr)** 22,00€  
Cebolla tierna pepinillo alcaparra perrins, mostaza, tabasco, sal pimienta, anchoas y yema de huevo  
**PREMIUM sirloin steak tartare**  
Tender onion, pickle, caper perrins, mustard, tabasco, salt, pepper, anchovies and egg wash  
Contiene lácteos, mostaza y sulfitos/Contanis dairy, moustard and sulfites

**Escalope de solomillo premium** 16,00€  
Breaded beef tenderloin  
Contiene huevo, gluten, mostaza y sulfitos/Contanis egg, dairy and sulfites



**Chuletas de cordero a la brasa** 18,00€  
Grilled lamb chops

**Hamburguesa 100% carne de vaca madurada** 15,50€  
100% matured beef burger  
*(Pan brioche, queso cheddar, bacon crunchy, cebolla morada y nuestra salsa de Foie)/ (Brioche bread, cheddar cheese, crunchy bacon, red onion and our Foie sauce)*  
Contiene lácteos, gluten, mostaza, soja, sulfitos, apio/Contanis dairy, gluten, mustard, soy, sulfites, celery.





**Lagarto Joselito a la brasa con patatas fritas y pimientos del Padrón** 23,00€  
Grilled Iberian "lagarto" (Joselito) with French fries and Padrón peppers  
Gluten, soja u otros alérgenos por procesos de fritura compartidos/ gluten, soy or other allergens due to shared frying processes.





## PESCADOS/ FISH



- 
- |   |         |
|---|---------|
| <b>Cogote de merluza a la parrilla</b><br>Grilled nape of hake<br><i>(Consultar disponibilidad / Check availability)</i><br><u>Contiene pescado / Contains fish</u> | 17,50 € |
| <b>Merluza a la sidra</b><br>Hake in cider<br><u>Contiene gluten, molusco, pescado y crustáceos / Contains gluten, mollusk, fish and crustaceans</u>                | 18,50€  |
| <b>Lubina a la parrilla</b><br>Grilled sea bass<br><u>Contiene pescado / Contains fish</u>  | 16,50€  |
| <b>Bacalao frito</b><br>Fried cod<br><u>Contiene pescado, gluten y huevo / Contains fish, gluten and egg</u>  | 17,50€  |
| <b>Lomo de bacalao al Pil-Pil</b><br>Cod loin with Pil-Pil<br><u>Contiene pescado / Contains fish</u>   | 20,50€  |
- 



## GUARNICIONES PARA ACOMPAÑAR



- 
- |   |       |
|---|-------|
| <b>Patatas fritas caseras con pimientos del padrón</b><br>Fritas como en casa, crujientísimas<br>Homemade fries with Padrón peppers<br><u>Contiene / Contains fish</u>  | 4,95€ |
| <b>Patata panadera al horno con cebolla pochada y ajitos</b><br>Cocinada lentamente al horno<br>Baker's oven potatoes with caramelised onion and garlic   | 4,95€ |
| <b>Bastones de boniato fritos con salsa de yogur y mostaza</b><br>Boniato frito en bastón, crujiente<br>Crispy baton-cut sweet potato fries<br>with yogurt and mustard dip<br><u>Contiene lácteos y mostaza / Contains Dairy (yogurt) and mustard</u> | 4,95€ |
| <b>Ensalada navarra</b><br>Piparras, lechuga, cebolla morada encurtida, aceitunas negras y salsa vinagreta<br>Guindilla peppers, lettuce, pickled red onion, black olives and vinaigrette<br><u>Contiene sulfitos / Contains Sulphites</u>            | 4,95€ |
- 
- 

## SOPAS Y ARROCES/SOUPS AND RICE

Sopa castellana

Spanish soup

Contiene lácteos, gluten y huevo/Contains dairy, gluten and egg

7,50€

Sopa de cocido

Cooked soup

Contiene gluten y huevo/Contains gluten and egg

8,50€

Sopa de pescado

Fish soup

Contiene, molusco, pescado, crustáceos, gluten/Contains gluten, mollusk, fish, crustaceans and gluten

8,80€

Consomé al gusto

chicken soup

Contiene gluten y sulfitos/Contains gluten and sulfites

6,50€

Alubias pochas a la navarra

Navarre white beans

9,50€

Arroz con bogavante

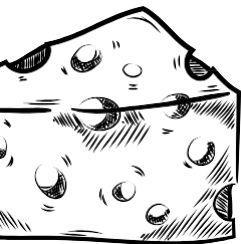
Rice with lobster

*(Se servirán mínimo dos raciones. Precio por ración. Solicitar con 24h de antelación)*

*(Minimum two servings will be served. Price per serving)*

Contiene altramuces, molusco, pescado, crustáceos, frutos secos/Contains lupine, gluten, mollusk, fish, crustaceans and nuts

17,00€



## MENÚ SIDRERÍA

### ENTRANTES/STARTERS

Txistorras de Irura a la sidra  
*Txistorra skillet with cider*  
 Cogollos de Tudela con anchoas y salmón  
*Tudela lettuce hearts with anchovies and salmon*  
 Tortilla de bacalao  
*Cod omelette*  
 Jamón Ibérico de Guijuelo y Queso curado al romero  
*Iberian Ham from Guijuelo and rosemary golden-cured cheese*

### SEGUNDO PLATO/MAIN PLATE

*A elegir entre/ Choose between*

Chuletón de vacuno mayor madurado 1kg (1kg aprox cada dos menús)  
*Matured beef steak 1kg (1kg for every 2 menu)*  
 Steak tartar solomillo PREMIUM  
*Premium beef sirloin Steak Tartar*  
 Pierna de cordero  
*Leg of suckling lamb*  
 Cochinillo de Segovia al horno  
*Baked Segovia suckling pig*  
 Bacalao al pil-pil  
*Pil-pil cod*  
 Merluza a la sidra  
*Hake loin in cider*

### POSTRE/DESSERT

Elegir entre: Torrija casera o surtido de postres de la casa  
*(Fruta variada, helado y un variado de nuestras mejores tartas caseras)*  
 Choose between: *French toast or house dessert assortment*  
*(Assorted fruit, ice cream and one Assorted of our best homemade cakes)*

### BEBIDAS/CELLAR

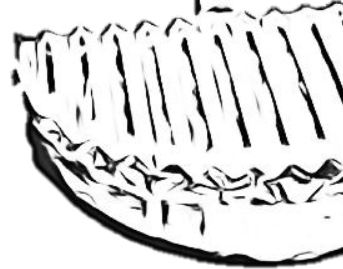
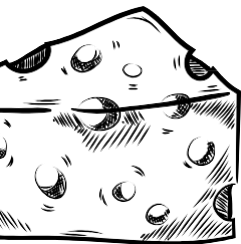
Rufino Bioso D.O. Rioja crianza o vino blanco, o cerveza o refresco o zumo Y botella de agua  
 Sidra (sírvasse usted mismo la que desee)  
 Café o Infusión

**1 CERVEZA O REFRESCO POR MENÚ O 1 BOTELLA DE VINO CADA 2 MENÚS/1 BEER OR SODA PER MENU OR 1 BOTTLE OF WINE FOR EACH 2 MENU**

Precio por comensal. Se servirán mínimo 2 menús/Price per person. At least 2 menus will be served

**PRECIO: 48,00 € IVA INCLUIDO**





## MENU 7 DE JULIO

### ENTRANTES/STARTERS

- Carpaccio de solomillo  
Carpaccio of beef fillet
- Ensalada de perdiz escabechada  
Pickled partridge salad
- Pimientos rellenos de carne madurada  
Peppers stuffed with beef
- Surtido Ibéricos de guijuelo  
Iberian assortment from Guijuelo

### SEGUNDO PLATO/MAIN PLATE

*A elegir entre/ Choose between*

- Chuletas de cordero a la brasa  
Grilled lamb chops
- Lagarto (Joselito) a la brasa  
Grilled iberian Lagarto (Joselito)
- Lubina a la parrilla  
Grilled nape of hake
- Cogote de merluza Consultar disponibilidad/Check availability  
Grilled sea bass

### POSTRE/DESSERT

- Elegir entre: Tarta de Oreo o surtido de postres de la casa  
(Fruta variada, helado y un variado de nuestras mejores tartas caseras)  
Choose between: *Oreo cake* or house dessert assortment  
(Assorted fruit, ice cream and one Assorted of our best homemade cakes)

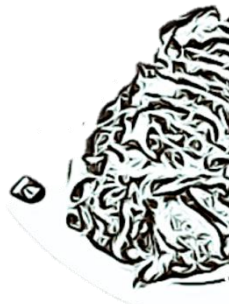
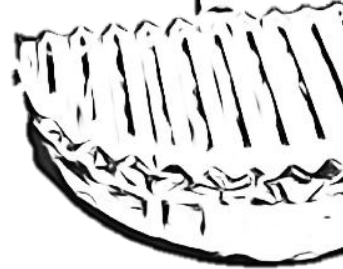
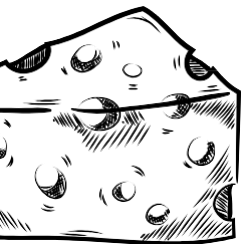
### BEBIDAS/CELLAR

- Rufino Briosso D.O. Rioja Joven o vino blanco o cerveza o refresco o zumo y botella de agua
- Sidra (*sírvase usted mismo la que desee*)
- Café o Infusión

1 CERVEZA O REFRESCO POR MENÚ O 1 BOTELLA DE VINO CADA 2 MENÚS/1 BEER OR SODA PER MENU OR 1 BOTTLE OF WINE FOR EACH 2 MENU

Precio por comensal. Se servirán mínimo 2 menús/Price per person. At least 2 menus will be served

**PRECIO: 40,00 € IVA INCLUIDO**



## MENÚ CASTELLANO

### ENTRANTES/STARTERS

Queso brie frito con confitura casera  
 Fried brie cheese with homemade jam  
 Pimientos del piquillo rellenos de carne de vacuno  
 Piquillo peppers stuffed with beef  
 Croquetas de jamón ibérico  
 Iberian ham croquettes

### SEGUNDO PLATO/MAIN PLATE

Estofado de rabo de toro  
 Oxtail Stew  
 Costillar ibérico a la barbacoa  
 BBQ Iberian ribs  
 Hamburguesa especial 100% carne de vaca madurada  
 Special burger 100% matured  
 Bacalao frito al ajo perejil  
 Fried cod with garlic parsley

### POSTRE/DESSERT

Elegir entre: Tarta de zanahoria o surtido de postres de la casa  
*(Fruta variada, helado y un variado de nuestras mejores tartas caseras)*  
 Choose between: Carrot cake or house dessert assortment  
*(Assorted fruit, ice cream and one Assorted of our best homemade cakes)*

### BEBIDAS/CELLAR

Rufino Brioso D.O. Rioja joven o vino blanco o cerveza o refresco o zumo y botella de agua  
 Sidra (sírvese usted mismo la que desee)  
 Café o Infusión

1 CERVEZA O REFRESCO POR MENÚ O 1 BOTELLA DE VINO CADA 2 MENÚS/1 BEER OR SODA PER MENU OR 1 BOTTLE OF WINE FOR EACH 2 MENU

Precio por comensal. Se servirán mínimo 2 menús/Price per person. At least 2 menus will be served.

**PRECIO: 36,00 € IVA INCLUIDO**



## MENÚ INFANTIL



### **SUPER BURGER DEL CHEF**

Jugosa hamburguesa de la casa con patatas fritas doradas

Juicy house burger with golden french fries

Contiene gluten, sésamo, soja, lácteos, mostaza, huevo, frutos de cáscara / Contains gluten, sesame, soy, dairy, mustard, egg, nuts.



### **PALITOS MARINEROS CRUJIENTES**

Palitos de merluza rebozada con patatas fritas

Crispy breaded hake sticks with fries

Contiene / Contains: pescado, gluten, huevos / fish, gluten, eggs



### **CROQUETAS CASERAS DE LA ABUELA**

Croquetas caseras (3 uds) con guarnición de patatas

Homemade croquettes (3 pcs) with potatoes

Contiene / Contains: gluten, huevslácteos / gluten, eggs, dairy



### **MACARRONES ITALIANOS DEL PEQUE**

Macarrones con salsa boloñesa y queso rallado

Macaroni Bolognese Macaroni with Bolognese sauce and grated cheese

Contiene / Contains: gluten, huevos, lácteos / gluten, eggs, dairy



### **SOPA CALENTITA DE COCIDO**

Sopa de cocido con fideos

Cooked soup with noodles

Contiene gluten, soja / Contains gluten, soy



### **LÁGRIMAS DE POLLO CRUJIENTE**

Tiernas lágrimas de pollo con patatas fritas

Crispy chicken strips with french fries

Contiene gluten / Contains gluten



PLATO PRINCIPAL + BEBIDA + POSTRE INFANTIL O FRUTA DE TEMPORADA

MAIN DISH + DRINK + DESSERT + KID DESSERT OR SEASONAL FRUIT

14,90€ IVA incluido

## POSTRES

**Surtido de tartas, frutas y helado** *(mínimo 2 personas)*

**Varied assortment of cakes, fruits and ice cream**

Contiene gluten, huevo, lácteos/Contains gluten, eggs and dairy

6,00€

**Surtido de frutas naturales** *(mínimo 2 personas)*

**Assortment of natural fruits**

5,50€

**Tarta de queso brutal con mermelada**

**Cheesecake with jam**

Contiene gluten, huevo, lácteos y nueces/Contains gluten, eggs, dairy and nuts

6,00€

**Tiramisú de mango**

**Mango tiramisú**

Contiene gluten, huevo, lácteos/Contains gluten, eggs and dairy

6,20€

**Torrija con helado**

**French toast with ice cream**

Contiene gluten, huevo y lácteos/Contains gluten, eggs and dairy

5,50€

**Natilla casera con galleta “la de toda la vida”**

**Homemade custard with cookie**

Contiene lácteos y gluten/Contains dairy and gluten

4,80€

**Leche frita con arrope**

**Fried milk with syrup**

Contiene lácteos/Contains dairy

5,50€

**Carrot Cake con frosting de queso**

**Carrot Cake with cheese frosting**

Contiene lácteos/Contains dairy

5,50€

**Muerte por Nutella y Oreo**

**Nutella and oreo in a jar**

Contiene frutos secos/Contains nuts

6,20€

**Coulant de chocolate “Gluten free”**

**Chocolate coulant**

Contiene huevo y lácteos/Contains eggs and dairy

5,70€

**Brownie de chocolate negro con helado de vainilla**

**Dark chocolate brownie with vanilla ice cream**

Contiene gluten, huevo, lácteos/Contains gluten, eggs and dairy

6,20€

**Piña natural**

**Pineapple**

5,20€

**Sorbete de limón**

**Lemon sorbet**

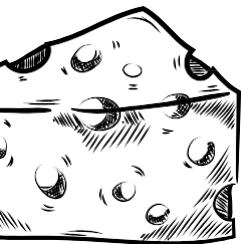
4,85€

**Copa de helado**

**Ice cream**

Contiene gluten y lácteos/Contains gluten and dairy 12

5,05€



## RIOJAS RESERVAS

200 Monges  
Azabache Reserva Selección  
Marqués de Riscal  
Marqués de Murrieta  
Marqués de Cáceres Gran Reserva  
Viña Ardanza

65,00€  
21,00€  
34,00€  
34,00€  
33,00€  
40,00€

## RIOJAS

Coscojares  
Rufino Brioso (joven)  
Rufino Brioso (copa)  
Ramón Bilbao  
Azabache Garnacha  
Azabache ½  
Luis Cañas  
Viña Pomal  
Cune  
Familia Brioso (crianza)  
Excellens "Marqués de Cáceres"  
Azpilicueta  
Muga  
Azpilicueta 375ml.

76,50€  
14,00€  
3,00€  
20,50€  
23,70€  
10,80€  
26,80€  
22,00€  
18,00€  
16,00€  
19,80€  
20,50€  
33,00€  
12,00€

## RIBERA DEL DUERO

Protos Roble  
Protos Crianza  
Emilio Moro  
Pesquera  
Pago de los Capellanes  
Matarromera  
San Gabriel Roble  
San Gabriel Crianza  
Pago de Carraovejas  
Carmelo Rodero  
Arzuaga Crianza  
Traslascuestas Roble  
Arrocal Roble  
Legaris Roble  
Valduero  
Alión

18,50€  
28,00€  
36,50€  
30,50€  
42,00€  
34,50€  
18,50€  
22,30€  
52,00€  
38,00€  
34,00€  
17,00€  
22,00€  
18,80€  
35,50€  
132,00€

## OTRAS DENOMINACIONES

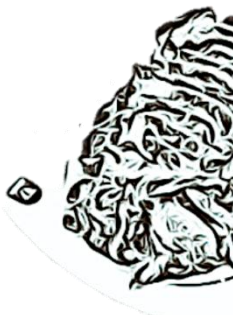
Pétalos del Bierzo (D.O. Bierzo)  
Cojón de Gato (D.O Somontano)  
Prima "Crianza" (D.O Toro)  
Venta del Puerto Nº 12 (D.O. Valencia)  
Cepas Viejas Bobal (D.O. Valencia)  
Camins (D.O. Priorat)

24,00€  
18,00€  
21,15€  
24,00€  
17,50€  
26,00€



## VINOS ROSADOS

Chivite Gran Feudo(D.O. Navarra)  
Ramón Bilbao (D.O. Rioja)  
Perrito Piloto (D.O. Rioja)  
Lambrusco  
San Gabriel (D.O. Ribera del Duero)

11,85€  
18,00€  
13,20€  
10,75€  
17,50€



## VINOS BLANCOS



Marqués de Riscal (D.O. Rueda)	22,00€
Martín Codax (D.O. Rias Baixas “Albariño”)	23,00€
Bicos de Lua (D.O. Rias Baixas “Albariño”)	23,50€
Dilema (Verdejo)	14,50€
Prado Alén Selección Treixadura & Godello (D.O. Ribeiro)	22,50€
Perroflauta (Verdejo)	15,50€

## CAVAS





Anna de Codorníu Brut Nature Vintage	22,00€
Benjamín Codorniu 1551	7,50€
Anna de Codorníu Blanc de Blancs	21,00€
Juvé & Camps	26,80€
Roger de Flor Brut Nature	12,75€
Pago de Tharsys Brut Nature	29,90€

## CHAMPÁN



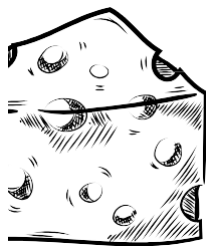
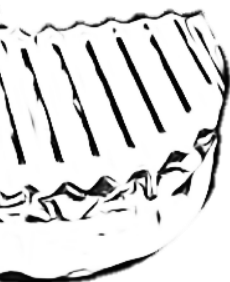
Moët & Chandon	65,00€
Mumm Cordón Rouge	60,00€

## BEBIDAS



Agua	3,00€
Agua con gas	2,00€
Refresco	3,50€
Gaseosa	2,00€
Tónica	2,00€
Zumo	2,00€
Alhambra especial	4,50€
Caña Mahou 5 Estrellas	2,00€
Caña Mahou Maestra	2,20€
Doble Mahou 5 Estrellas	3,50€
Doble Mahou Maestra	3,80€
Tercio Mahou 5 Estrellas	3,50€
Tercio Mahou SIN - Tostada 0,0	3,50€
Heineken	4,00€

## CAFÉS



Café	1,90€
Carajillo	2,50€
Carajillo quemado	3,50€
Infusión	2,00€
Bombón	2,30€
Café Irlandés	5,50€
<i>(café, whisky, azúcar moreno y nata)</i>	
Café Escocés	5,50€
<i>(café, helado de vainilla, azúcar y whisky)</i>	
Café Belmonte	5,50€
<i>(Café solo, leche condensada y brandy)</i>	
Café Vienés	4,50€
<i>(Café, nata líquida y azúcar moreno)</i>	