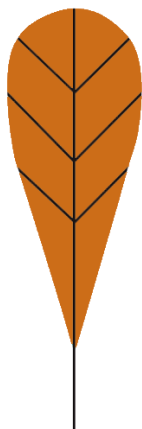




LA CÚPULA  
DE LOS PENOTES

## PARA COMENZAR

IVA INCLUIDO



### **Ensalada de bogavante**

con mousse de aguacate y mango al estilo Cajún.

**29 €**

### **Steak tartar**

con tuétano de vaca y pan sardo.

**25 €**

### **Jamón 100% ibérico**

con tomate rallado y pan de cristal.

**24 €**

### **Ensalada de salmón marinado tostado**

con carpaccio de calabacín y aderezo de sésamo cítrico.

**16 €**

### **Ensalada de burrata de Andria**

con pesto de tomate seco acompañada de bastones de focaccia.

**16 €**

### **Gozas vegetales. (6 unidades)**

con salsa Thai y polvo de arroz.

**14 €**

### **Buñuelos de viento rellenos de pulpo. (5 unidades)**

con salsa okonomiyaki y katsuobushi.

**14 €**

### **Focaccia de atún rojo. (2 unidades)**

con mayonesa trufada y wakame.

**14 €**

### **Espárragos verdes a la parrilla**

con salsa de naranja agridulce al curry rojo.

**14 €**

### **Huevo frito al revés de gallina feliz**

con guiso de lagartito mozárabe.

**12 €**

### **Sam de langostino tigre. (2 unidades)**

con mayonesa coreana.

**11 €**

### **Crema de alcachofa confitada**

con trufa y parmesano reggiano rallado al momento.

**10 €**

### **Crema de calabaza**

con nube de mascarpone y castaña asada.

**10 €**

**Dúo de Hummus** de pimiento caramelizado y de edamame con wasabi acompañado de pan de pita crujiente.

**10 €**

## ARROCES

### **Risotto de carabinero de la costa de Huelva**

con su carpaccio.

**22 €**

### **Arroz de pato confitado**

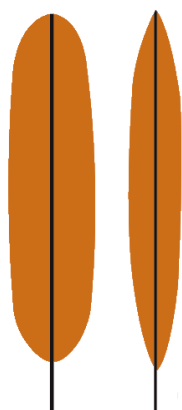
con setas de temporada.

**20 €**

### **Tallarines de arroz con heura**

al estilo Pad Thai.

**16 €**



## PESCADOS

### Ventresca de atún rojo salvaje

con cremita de tupinambos y berenjena baby.

### Tartar de atún rojo salvaje

con yema curada de gallina feliz.

### Rodaballo gallego

con ligero de coliflor-coco y toques de tomate ahumado.

### Suprema de Bacalao de autor confitado

con sofrito casero de tomate y chips de ajo.

## CARNES

### Pichón a baja temperatura

con salsa de chocolate y quenelle de tupinambos.

### Solomillo de vaca rubia gallega

con boletus y ajete tierno..

### Carrillada de ternera lacada

con cremoso de calabaza asada.

### Magret de pato a la naranja

con verduritas baby asadas.

### Pluma ibérica 100%

con polenta especiada con salsa de miel y sobrasada.

## ALGO DULCE PARA TERMINAR

### Mi postre favorito

crema de galletas con dados de brownie y helado de vainilla.

### Torrija casera

con crumble y helado de crema catalana.

### Trufas de chocolate

con crema de mango y polvo de frutos rojos.

### Tarta cremosa de queso

### Lemon Pie

con crumble de galleta de mantequilla, nata y ralladura de lima.

### Fruta de temporada

IVA INCLUIDO

24 €

23 €

22 €

21 €

26 €

24 €

20 €

20 €

20 €

6,50 €

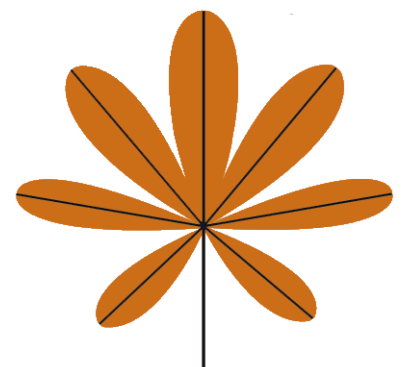
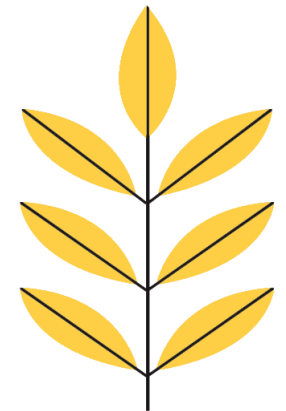
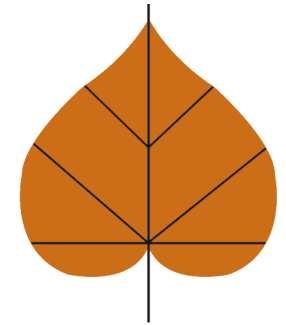
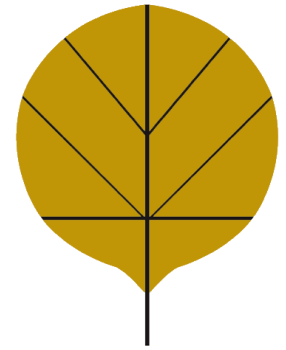
6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

5 €



## VINOS



IVA INCLUIDO

### TINTOS

#### DOCa Rioja

Roberto Oliván Rublo 2018  
Azpilicueta Origen  
Ramón Bilbao\_Edición Limitada 2016  
Marqués de Vargas\_Reserva 2014  
Ramón Bilbao\_Reserva Original 2015  
Lalomba  
Luís Cañas\_Colección Privada 2014  
YSIOS\_Rioja 100%  
Mirto añada 2014

Tempranillo	<b>3,50 €</b>	<b>17 €</b>
Tempranillo	-	<b>19 €</b>
Tempranillo	<b>4,50 €</b>	<b>24 €</b>
Tempranillo y Garnacha	-	<b>26 €</b>
Tempranillo	-	<b>26 €</b>
Vino rosado_Garnacha	-	<b>28 €</b>
Tempranillo y Cabernet	-	<b>35 €</b>
Tempranillo	-	<b>35 €</b>
Tempranillo	-	<b>50 €</b>

#### DO Ribera del Duero

Dominio del Pidio\_El Quintanal 2018  
Conde de San Cristóbal 2015  
Dominio de Pingus\_PSI 2018  
Finca Los Hoyales

Tinta Fina y Albillo	<b>3,70 €</b>	<b>17 €</b>
Tinta Fina	-	<b>21 €</b>
Tempranillo y Garnacha	-	<b>45 €</b>
Tempranillo	-	<b>80 €</b>

#### DO Extremadura

Habla del Silencio\_2018

Cabernet y Tempranillo	-	<b>20 €</b>
------------------------	---	-------------

#### DO Bierzo

Mas Asturias\_Massuria 2015

Mencia	-	<b>29 €</b>
--------	---	-------------

#### DO Toro

Alvar de Dios\_2017

100% Tinta de Toro	-	<b>22 €</b>
--------------------	---	-------------

#### DO Jumilla

Juan Gil\_Pedreira Alta 2017

Monastrell	-	<b>19 €</b>
------------	---	-------------

#### DO Méntrida

A Pie de Tierra\_ 2017

Garnacha	-	<b>18 €</b>
----------	---	-------------

### BLANCOS

#### DO Rías Baixas

Benito Santos\_Igrexario de Saia 2019  
Benito Santos  
Mar de Frades \_Albariño  
Pozo de San Mauro 2018  
Mar de Frades \_Godello

Albariño	<b>3,50 €</b>	<b>17 €</b>
Godello	-	<b>17 €</b>
Albariño	-	<b>23 €</b>
Albariño	-	<b>25 €</b>
Godello	-	<b>30 €</b>

#### DO Rueda

Vidal Soblechero\_Amarre 2019  
Terranova

Verdejo	-	<b>17 €</b>
Verdejo	<b>3,50 €</b>	<b>17 €</b>

#### Borgoña

Hautes-Côtes de Beaune

Chardonnay	-	<b>30 €</b>
------------	---	-------------

### ESPUMOSOS

#### DO Cava

Alta Alella\_Privat CH Brut Nature Reserva

Xarel-lo, Macabeo y Parellada		<b>19 €</b>
-------------------------------	--	-------------

#### Champagne

Pommery Brut Apanage  
Moët & Chandon\_Brut Imperial

Chardonnay y Pinot Noir		<b>80 €</b>
Pinot Noir, Meunier y Chardonnay		<b>90 €</b>

