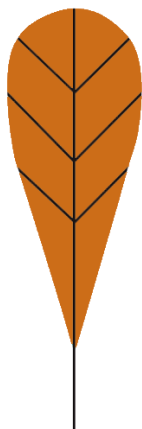




LA CÚPULA
DE LOS PENOTES

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

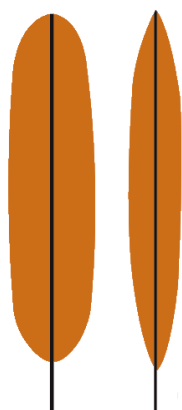
con setas de temporada.

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 €

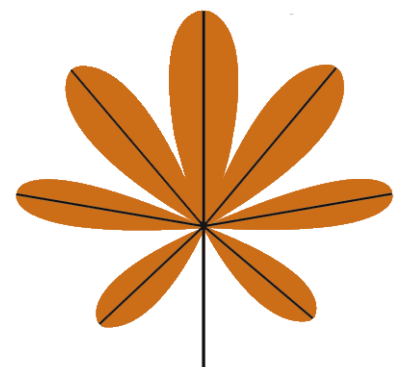
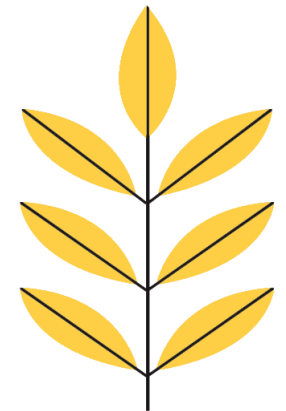
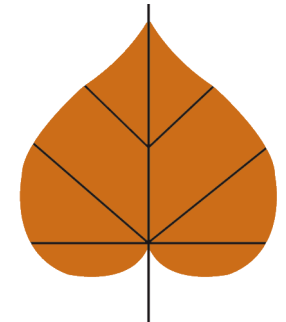
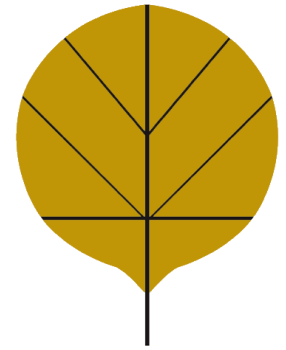
6,50 €

6,50 €

6,50 €

6,50 €

5 €



VINOS



IVA INCLUIDO

TINTOS

DOCa Rioja

Roberto Oliván Rublo 2018
Ramón Bilbao_Edición Limitada 2016
Marqués de Vargas_Reserva 2014
Ramón Bilbao_Reserva Original 2015
Lalomba
Mirto añada 2014

DO Ribera del Duero

Dominio del Pidio_El Quintanal 2018
Conde de San Cristóbal 2015
Luís Cañas_Colección Privada 2014
Dominio de Pingus_PSI 2018
Finca Los Hoyales

DO Extremadura

Habla del Silencio_2018

DO Bierzo

Mas Asturias_Massuria 2015

DO Toro

Alvar de Dios_2017

DO Jumilla

Juan Gil_Pedrera Alta 2017

DO Métrida

A Pie de Tierra_2017

BLANCOS

DO Rías Baixas

Benito Santos_Igrexario de Saiar 2019
Benito Santos
Mar de Frades_Albariño
Pozo de San Mauro 2018
Mar de Frades_Godello

DO Rueda

Vidal Soblechero_Amarre 2019
Terranova

Borgoña

Hautes-Côtes de Beaune

ESPUMOSOS

DO Cava

Alta Alella_Privat CH Brut Nature Reserva

Champagne

Pommery Brut Apanage
Moët & Chandon_Brut Imperial

Tempranillo	3,50 €	17 €
Tempranillo	4,50 €	24 €
Tempranillo y Garnacha	-	26 €
Tempranillo	-	26 €
Vino rosado_Garnacha	-	28 €
Tempranillo	-	50 €

Tinta Fina y Albillo	3,70 €	17 €
Tinta Fina	-	21 €
Tempranillo y Cabernet	-	35 €
Tempranillo y Garnacha	-	45 €
Tempranillo	-	80 €

Cabernet y Tempranillo	-	20 €
------------------------	---	------

Mencia	-	29 €
--------	---	------

100% Tinta de Toro	-	22 €
--------------------	---	------

Monastrell	-	19 €
------------	---	------

Garnacha	-	18 €
----------	---	------

Albariño	3,50 €	17 €
----------	--------	------

Godello	-	17 €
---------	---	------

Albariño	-	23 €
----------	---	------

Albariño	-	25 €
----------	---	------

Godello	-	30 €
---------	---	------

Verdejo	-	17 €
---------	---	------

Verdejo	3,50 €	17 €
---------	--------	------

Chardonnay	-	30 €
------------	---	------

Xarel-lo, Macabeo y Parellada		19 €
-------------------------------	--	------

Chardonnay y Pinot Noir		80 €
-------------------------	--	------

Pinot Noir, Meunier y Chardonnay		90 €
----------------------------------	--	------

