Mariscos:	1/2	ración
	12 unidades	24 unidades
Gambas blancas extra	9,00	18,00
	6 unidades	10 unidades
Zamburiñas de las Rías	10,00	16,00
		16/18 unidades
Almejas de Carril a la marinera		16,00
		14/16 unidades
Mejillones Bouchot al estilo Belga		12,00

Chacinas ibéricas:	tapa	1/2	ración
		80 grs	160 grs
Paletilla ibérica de bellota	3,20	8,00	15,00
		100 grs	200 grs
Caña de lomo ibérica de bellota	3,20	8,00	15,00
		80 grs	160 grs
Morcón ibérico de bellota	3,20	8,00	15,00
		80 grs	160 grs
Salchichón ibérico de bellota	3,00	7,00	13,00
			300 grs
Variado de chacinas especial			18,00

Quesos:	tapa	1/2	ración
		120 grs	240 grs
Queso puro de oveja D.O. Zamora	3,20	8,00	15,00
			180 grs
Queso de cabra Payoya D.O. Cádiz	3,60		10,00
			180 grs
Queso Idiazábal La Vasco Navarra	3,60		10,00
			180 grs
Cabrales La Pandiella D.O. Asturias	3,60		10,00

*servicios 0,50€ por persona

*sin gluten 1,00€ unidad

Aliños y ensaladas:	tapa	plato
Ensaladilla de gambas	3,20	8,00
Aliño del día	3,20	8,00
Patatas aliñadas con melva canutera	3,20	8,00
Ensalada mixta		7,00
Ensalada Cesar con lagrimitas de pollo		9,00
Tomate aliñado con melva canutera		7,00

Cositas de cocina:	tapa	plato
Espinacas con garbanzos	3,00	6,00
Nido de trigueros, huevo al punto y virutas de jamón	3,50	8,00
Bacalao con tomate	3,20	7,00
Carrillada en salsa	3,50	8,00
Rabo de toro estilo tradicional	4,20	10,00
Guiso del día	3,00	6,00
Revuelto de setas, langostinos y jamón		12,00
Huevos rotos con jamón		8,00
Bacalao a brass (receta portuguesa)		13,00
Huevos rotos con panceta ibérica de bellota		9,00

*Tenemos carta de alérgenos

Carnes:

Pechuga de pollo, con ensalada y patatas fritas	8,00
Hamburguesa de pollo 100grs, lechuga, tomate, queso en loncha y patatas fritas caseras	5,00

	tapa	1/2	ración
Solomillo al Whisky	3,20	7,00	13,00
Solomillo al Roquefor	3,20	7,00	13,00
Solomillo a la Carbonara	3,20	7,00	13,00
Solomillo al Mojo-picón	3,20	7,00	13,00
Solomillo al Pedro Ximenez	3,20	7,00	13,00

Carnes ibéricas:	1/2	ración
Presa ibérica	10,00	18,00
Lagartito ibérico	9,00	16,00
Secreto ibérico	10,00	18,00
Criollo ibérico	7,00	13,00
Variado especial de Ibericos		20,00

Acompañados de tomate natural,
pimiento frito y patatas fritas naturales

Salsa extra 0,30€

Carnes maduradas:

Lomo bajo de vaca Frisona Gallega 300grs	16,00
Chuletón de vaca Retinto Andaluza 1kg	36,00
T Bone de vaca Frisona Gallega 800grs	30,00
Tomahawks de vaca Retinto Andaluza 1,2kg	45,00
Presa de Black Angus Alemana 250grs	20,00

Servidos en pizarra natural, papas arrugás
y verduras a la plancha

Hamburguesa de vaca Retinto 180grs,
lechuga, tomate, crema de queso Cheddar,
huevo y patatas fritas caseras 8,00

Hamburguesa de Black Angus 180grs, Queso de cabra,
cebolla caramelizada, lechuga, tomate
y patatas fritas caseras 8,00

Hamburguesa de auténtico Buey 200grs, queso en loncha,
Bacon, salsa barbacoa americana, lechuga,
tomate y patatas fritas naturales 9,00

Pescados:	1/2 ración	
	4unid	8unid
Chipirones con langostinos y salsa verde	9,00	16,00
	200gr	400gr
Pez espada legítimo	8,00	15,00
		250gr
Lomo de atún "Petaca Chico" al punto		14,00
		500grs
Lubina o Dorada nacional a la espalda		14,00
		1kg
Pargo de ración a la espalda (para 2 personas)		24,00
		250gr
Pulpo gallego "a feira"		16,00
		250gr
Pulpo gallego a la brasa		16,00
Piruleta de atún de "Petaca Chico" y salmorejo casero		250gr 14,00
Tataki de atún "Petaca Chico" con soja y ensalada de Wakame		200gr 13,00
Lomo de bacalao, alioli de ajo negro y langostinos		250gr 14,00

*Los pesos son aproximados

Fritos:	tapa	1/2	ración
Chocos de Huelva	3,20	8,00	15,00
Boquerones	3,20	8,00	15,00
Pedacitos de merluza	3,20	8,00	15,00
Mero al limón	3,20	8,00	15,00
"Bienmesabe" Gaditano	3,20	8,00	15,00
Frito variado especial picoteo			18,00
Lagrimitas de pollo con salsa de miel y mostaza	3,20	8,00	15,00
Chanquetada con huevo y ensalada de pimientos			13,00
Flamenquín de carrillada al Pedro Ximenez			3,50
Berenjena rellena de york y queso, salmorejo y miel de caña	1u. 3,50	3 u. 9,00	5 u. 15,00
Bomba de champiñón, alioli y gambas	1u. 3,50	3 u. 9,00	5 u. 15,00
Alcachofas fritas con panceta ibérica de bellota			13,00

Croquetas caseras:	2unid	6unid
de jamón de bellota	3,00	9,00
de queso viejo Zamorano	3,00	9,00
de bacalao desalado	3,00	9,00
de pollo del puchero	3,00	9,00

Postres:

Tarta de convento	4,20
Tarta de requesón de la Viña	4,50
Coulant de chocolate belga y helado de vainilla	5,00
Torrija de brioche y helado de vainilla Bourbon	5,00
Tarta de tres chocolates	4,50
Tartas de autor (consulte sugerencias)	4,50

Bebidas:

Tinto de verano 50cl.	1,70
Refrescos 35cl.	1,80
Zumos 20cl.	1,40
La Casera 50cl.	1,50
Agua mineral 75cl.	2,00
Agua mineral con gas 50cl.	2,20
Café	1,40
Infusión	1,40
Café bombón	1,80
Carajillo	2,00
Colacao	1,40
Batidos	1,50
Zumo de naranja natural (solo en desayunos)	1,80

Copas:

Copita de anís, brandy, ponche...	1,50
Brandy Lepanto 12 años	7,00
Brandy Cardenal Mendoza	7,00
Brandy Gran Duque De Alba	7,00
Brandy Luis Felipe	16,00
Combinado de Whisky	6,00
Combinado de Ron	6,00
Combinado de Ginebra	6,00
Combinado de Vodka	6,00
Combinados premium	7,50
Jack Daniels Bourbon	4,50
Johnie Walker etiqueta negra	7,00
Cardhu 12 años, Whisky de Malta	7,00
Tequila José Cuervo (chupito)	3,00
Copa de licor, Whisky, Ron, Ginebra, Vodka...	3,00
Chupito de licor, Whisky, Ron, Ginebra, Vodka...	2,00

Iva incluido

Vinos tintos:	copa	bot
Suazo Gastón, Rioja, Cosecha	2,00	10,00
Suazo Gastón, Rioja, Crianza	2,50	13,00
Suazo Gastón, Rioja, Reserva		16,00
Azpilicueta, Rioja, Crianza	3,50	18,00
Beronia, Rioja, Crianza	3,00	15,00
Cvne, Rioja, Crianza 3/8		7,00
Teófilo Reyes, Ribera del Duero, Cosecha	2,50	13,00
Teófilo Reyes, Ribera del Duero, Crianza Vino de autor, edición limitada		18,00
Carramimbre, Ribera del Duero, Roble	3,50	18,00
Ankal, Ribera del Duero, Roble	3,00	15,00
Protos, Ribera del Duero, Roble	3,50	18,00
Convento Oreja, Ribera del Duero, Crianza		20,00
Chafandín, Ribera del Duero, Crianza		36,00
Mimao, garnacha tinto, Vino de Navarra	3,00	15,00

Vinos de Xerez:	copa
Solera 47, dulce	2,50
Solera Alfonso, seco	2,50
Don Pablo, Cream	2,50
Pedro Ximenez	2,50

Vinos blancos:

Flor de Édalo, semi-dulce, Cdo. de Huelva	2,00	10,00
Oro de Alejandría, semi-dulce, Valencia 50cl	2,50	10,00
Viña Gamo, Frizzante, Verdejo	2,00	10,00
Naxus, verdejo, Rueda	2,50	13,00
José Pariente, Verdejo, Rueda		18,00
Marco Real, Albariño, Rías Baixas	3,00	15,00
Inurrieta Orchidea, Afrutado, Navarra	2,50	13,00
Mil Pesetas, Manzanilla, Sanlúcar Bda.	2,00	10,00
Gabriela, Manzanilla, Sanlúcar Bda.	2,50	13,00
Freixenet carta nevada, Cava Semi-seco		10,00
Juvé Camps, Cordón Púrpura		18,00
Juvé Camps, Reserva de La Familia		25,00

Vinos Rosados:

Inurrieta Mediodía, Vino de Navarra	2,50	13,00
Fiori 5,5°, Frizzante, Garnacha	2,50	13,00

Cervezas:

CONTIENE GLUTEN

Cruzcampo de barril. 30cl	1,60
Cruzcampo de barril. 50cl	2,60
Radler Cruzcampo. 33cl	2,00

Cervezas Botella:

CONTIENE GLUTEN

Cruzcampo especial. 33cl	1,80
Cruzcampo " botellín". 20cl	1,30
Cruzcampo sin gluten. 33cl	2,40
Cruzcampo Gran Reserva. 33cl	2,40
Heineken 0,0. 33cl.	2,20
Heineken. 33cl.	2,20
Cruzcampo dorada 0,0. 33cl	2,20
La Rubia de Donosti 18/70. 33cl	2,20
El Alcázar. 33cl.	2,20
El Águila sin filtrar. 33cl	2,40
El Águila 1900 Dorada. 33cl	1,80
Lagunitas IPA India pale ale (USA). 35,5cl	3,00
Dos Equis (México). 35,5cl	3,00
Paulaner Weissbier (Alemania). 50cl	3,90
Guinness (cerveza negra). 33cl	4,90
Judas 8,5° (tipo diabólica). 33cl	4,90
Guinness Hop House 13 (lager). 33cl	3,60
Affligem Blond single ferm (Bélgica) 33cl	3,60

Disfruta de tu cerveza favorita a -7° con.....

wondercool