

La antojá

Taberna de Vinos

Tapas de Vinos

PARA TI Y PARA MI

	MEDIA	ENTERA
- PALETA IBÉRICA de BELLOTA	9,00 €	15,00 €
- CECINA MARAGATA	8,00 €	13,00 €
- TABLA de QUESOS	9,00 €	15,00 €
- TABLA de AHUMADOS (mojama, salmón y bacalao)		14,90 €
- HÍGADO de RAPE com ENSALADA DE ALGAS a la JAPONESA		13,90 €
- SARDINILLAS con PIPARRAS		7,50 €
- FILETES de CABALLA con TOMATE SECO HORNEADO		7,90 €
- RACIÓN "MATRIMONIOS" (anchoa del Cantábrico y boquerón en vinagre)		7,90 €
- SARDINAS AHUMADAS con MOUSSE de PIMIENTO		8,00 €
- LOMITOS de CERDO en SALSA PERDÍZ con guarnición		7,50 €
- CARRILLADA de TERNERA con guarnición (2 personas)		15,00 €
- ALBONDIGAS con TOMATE		7,90 €
- ALCACHOFAS CONFITADAS con TOMATE HORNEADO		7,90 €
- PIMIENTOS del PIQUILLO RELLENOS (merluza y gambas /ó bacalao)		7,90 €
- ENSALADILLA RUSA		6,90 €
- PINCHO de TORTILLA de PATATA		3,50 €
- HUMMUS		5,50 €

LATEO

- MEJILLONES SALSA BRAVA com KOMBU		7,90 €
- MEJILLONES en ESCABECHE BLANCO		7,90 €
- ZAMBURIÑA en SALSA de VIEIRA		8,50 €
- "TAPADE" SETAS VARIADAS a la JAPONESA		7,50 €
- "TAPADE" CHAMPIÑONES AL AJILLO		7,50 €
- NAVAJAS al AJILLO con ESPAGUETI de MAR		12,90 €

TOSTAS

- SALMÓN MARINADO con TARTAR de ALGAS		5,90 €
- BACALAO MARINADO con TARTAR de ALGAS		5,90 €
- MOJAMA con OLIVADA / ANCHOAS del CANTÁBRICO con OLIVADA		5,90 €
- PALETA de BELLOTA con TOMATE TRITURADO		5,90 €
- MORTERUELO		5,90 €
- SALTEADO de TRES PIMIENTOS a la MENTA		5,50 €

POSTRE

- "CITRUS" (bizcocho de chocolate relleno de crema de limón y naranja)		4,50 €
--	--	--------

*Disponibilidad de información sobre alérgenos

La antojá

Taberna de Vinos

Tapenas de Vinos

FOR YOU AND FOR ME

	HALF	PORTION
- ACORN-FED IBERIAN HAM	9,00 €	15,00 €
- SMOKED BEEF HAM	8,00 €	13,00 €
- CHEESE ASSORTMENT	9,00 €	15,00 €
- SMOKED and MARINATED FISH ASSORTMENT (tuna jerky, salmon, cod)		14,90 €
- MONKFISH LIVER with JAPONESE STYLE SEAWEED SALAD		13,90 €
- BABY SARDINES in OLIVE OIL with BASQUE PICKLED GREEN CHILLIE		7,50 €
- MACKEREL FILLETS with SEMI-DRIED TOMATOES		7,90 €
- CANTABRIAN ANCHOVIES and ANCHOVIES MARINATED in VINEGAR		7,90 €
- SMOKED SARDINS with PEPPER MOUSSE		8,00 €
- PORK LOIN in MARINADE PARTRIDGE SAUCE with PEPPER ASSORTMENT		7,50 €
- STEWED JAW FLESH BEEF in SAUCE with BAKED POTATOES		15,00 €
- MEAT BALLS with TOMATO SAUCE		7,90 €
- MEDITERRANEAN ARTICHOQUE with SEMI-DRIED TOMATOES CONFITTED		7,90 €
- STUFFED PIQUILLO PEPPERS with HAKE and SHRIMPS or with COD		7,90 €
- RUSSIAN SALAD (potatoes, vegetables and mayonnaise sauce)		6,90 €
- PORTION of SPANISH OMELETT		3,50 €
- HUMMUS		5,50 €

TINNED FOOD

- MUSSELS in "BRAVA" SAUCE (paprika, olive oil, vinager with kombu seaweed)	7,90 €
- MUSSELS in WHITE MARINADE	7,90 €
- "ZAMBURIÑA" in KIND of CLAMS in OLIVE, TOMATO and ONION SAUC	8,50 €
- MUSHROOMS ASSORTMENT in JAPANESE SAUCE	7,50 €
- GARLIC MUSHROOMS (champignon)	7,50 €
- GARLIC MARINATED RAZOR SHELL with SEA SPAGUETTI	12,90 €

TOAST

- MARINATED SALMOND with SEAWEED TARTAR TOAST	5,90 €
- MARINATED COD with SEAWEED TARTAR TOAST	5,90 €
- TUNA JERKY with "TAPENADE" TOAST	5,90 €
- ANCHOVIES with "TAPENADE" TOAST	5,90 €
- ACORN-FED IBERIAN HAM with CRUSHED TOMATO TOAST	5,90 €
- "MORTERUELO" (hot meat paté)	5,90 €
- SAUTÉED PEPPERS ASSORTMENT with MINT TOAST	5,50 €

DESSERT

- "CITRUS" (chocolate sponge cake filled with lemon and orange cream)	4,50 €
---	--------

Available information on allergens

La antojá

Taberna de Vinos

Tapelus de Vinos

CERVEZAS ARTESANAS DE GRIFO "ARRIACA"	½ PINTA	TERCIO	PINTA
- RUBIA (LAGER)	2,80 €	3,60 €	5,00 €
- CENTENO (IPA)	3,00 €	3,90 €	5,90 €

* SURTIDO DE ESTILOS POR BOTELLA (pregunta a La Antojá)
(TRIGO, PORTER, IMPERIAL STOUT, IPA, PALE ALE, RED ALE, TOSTADA,
LAMBIC, DUBBEL, TRIPEL, QUADRUPEL, ...)

VERMUTS (de bodegas)

- ROJO	3,00 €
- "LUSTAU" BLANCO	4,00 €
- "LUSTAU" ROJO	4,00 €
- "LEONCE" BLANCO	4,50 €

OTRAS BEBIDAS

- REFRESCO (COCA COLA, COCA COLA 0, NARANJA, SPRITE)	2,60 €
- CERVEZA SIN ALCOHOL	3,50 €
- CERVEZA COM LIMÓN (tercio)	3,00 €
- BOTELLA AGUA	2,90 €
- BOTELLA AGUA CON GAS	3,00 €
- APPLLETISER (refresco de manzana) / TÓNICA "ROYAL BLISS"	3,00 €
- GINGER BEER "ROYAL BLISS"	3,50 €
- TINTO DE VERANO (de vino de botella)	3,00 €
- CHUPITO DE LICOR	2,00 €

WHISKIES

- DE MALTA ("LAPHROAIG", "THE GLENROTHES")	10,00 €
--	---------

COMBINADOS

- NORMAL	7,00 €
- PREMIUM	9,00 €

CAFÉS/INFUSIONES

- CAFÉ SOLO / CAFÉ CORTADO	1,50 €
- CAFÉ CON LECHE	1,60 €
- INFUSIÓN	1,90 €

BLANCOS/WHITE WINES

Baladiña (D.O. Rías Baixas) Var.: Albariño viña vieja. Crianza: 12 meses sobre lías.	4,00 €
Laderas de Leonila (D.O. Bierzo) Var.: Godello y Palomino (viñas viejas). Ferment.: en barricas sin llenar (300l.). Crianza: 12 meses en barricas roble francés usadas. Mínima adición de sulfuroso.	3,90 €
El Oso y La Alemana (Vino de autor-Toro) Var.: Verdejo (60%) y Malvasía (viñas viejas en pie franco). Crianza: 4 meses en barricas de roble francés (500l.). Sin adición de sulfuroso.	3,90 €
Tantaka (D.O. Txakolí de Álava) Var.: Hondarrabi Zuri. Crianza: 5 meses sobre lías.	4,40 €
Cárabo del Confesionario (D.O.Ca. Rioja) Var.: Tempranillo Blanco y Malvasía. Fermentación: con racimos enteros. Crianza sobre lías.	3,40 €
Blanca y Radiante (D.O. Campo de Borja) Var.: Garnacha Blanca. Crianza: 3 meses sobre lías.	3,20 €
La Flamenca (D.O. Cataluña) Var.: Pansa Blanca (70%) y Macabeo. Crianza: 5 meses en botas de manzanilla (500l.), huevos de cerámica y depósitos de inoxidable. Mínima adición de sulfuroso.	4,10 €
Sincronía (V.T. Mallorca) Var.: Chardonnay, Parellada y Prensal. Crianza: 4 meses sobre lías	4,00 €
Domaine de L'Écu Cuvée Classique (A.O.C. Muscadet Sévre et Maine-Loira). Var.: Melon de Bourgogne. Crianza: 10 meses sobre lías.	4,10 €

"NARANJA"/ORANGE WINE

Vins Nus Siuralta Orange (D.O. Montsant). Var.: Garnacha Blanca, Cariñena Blanca y Malvasía. Maceración con pieles (50 días) en ánforas. Crianza: 6 meses en ánforas y depósitos de inox..	5,00 €
--	--------

ROSADO/ROSÉ WINE

Naranjas Azules (V.T. de Castilla y León) Var.: Garnacha.	3,20 €
--	--------

TINTOS/RED WINES

Capitán Beto (D.O. Bierzo) Var.: Mencía (viñas viejas). Fermentación: 30% con raspón. Crianza: 8 meses en ánforas de 800l..	4,50 €
Albaha de Envínate (Vino de Autor-Albacete) Var.: Alicante Bouschet. Fermentación: en depósitos de hormigón, 40% con raspón. Crianza: 7 meses en depósitos de hormigón.	4,10 €
Senda de Oro (D.O. Ribera del Duero) Var.: Tinta fina. Crianza: 5 meses en barricas de roble francés y americano.	3,50 €
Finca Tempranillo de Gregorio Martínez (D.O.Ca. Rioja) Var.: Tempranillo. Crianza: 17 meses, 75% en barricas, resto en depósitos de inox.. Mínima adición de sulfuroso.	4,10 €
Parajes Las Chozas (D.O. Jumilla) Var.: Monastrell (viñas en pie franco) Crianza: 4 meses en depósitos de hormigón y 3 meses en tinas de 5000l..	3,50 €
Colors de Cérvoles (D.O. Costers del Segre) Var.: Ull de Llebre (35%), Garnacha (20%), Cabernet Sauvignon (20%), Merlot (15%) y Syrah. Crianza: 8 meses en barricas, roble francés.	3,70 €
7 Fuentes (D.O. Valle de la Orotava) Var.: Listán Negro y Tintilla. Crianza: 9 meses, 60% del vino en depósitos de hormigón, resto en barricas de roble francés.	4,00 €
30.000 Maravedíes (D.O. Vinos de Madrid) Var.: Garnacha (90%) y Morenillo. Fermentación: en tinas de madera. Crianza: 8 meses en barricas y fudres de roble francés.	4,20 €
Ciclón (V.C. Sierras de Salamanca) Var.: Rufete, un poco de Calabrés, Aragonés y Rufete Blanca. Fermentación con raspón. Crianza: 10 meses en barricas (500l.) de roble francés y una parte en depósitos de inoxidable. Mínima adición de sulfuroso.	3,90 €
Les Grimaudes Rouge (A.O.C. Costières de Nîmes-Ródano) Var.: Garnacha y Cariñena. Crianza: 12 meses en barricas de roble francés	3,80 €

¡Ó ELIGE UNA BOTELLA Y DISFRÚTALA EN TABERNA!

GENEROSOS Y OTROS

FINO Y MANZANILLA

MEDIA COPA / COPA

Fino Camborio de Juan Piñero (D.O. Jerez-Xérès-Sherry)

Var.: Palomino Fino de Pagos Añina y Macharnudo. 9-10 años bajo velo de flor (Sist. criaderas y soleras). 3,50 €

Fino Tauromaquia Solera Fina de Gracia Hermanos (D.O. Montilla Moriles)

Var.: Pedro Ximenez. Mínimo 8 años bajo velo de flor (Sist. criaderas y soleras). 4,00 €

Manzanilla Maruja de Juan Piñero (D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda)

Var.: Palomino Fino del Pago del Hornillo. 8-9 años bajo velo de flor (Sist. criaderas y soleras). 3,50 €

Manzanilla Fina Miraflores Baja La Riva (D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda)

Var.: Palomino Fino de Pago Miraflores Baja. 4 años bajo velo de flor (Sist. criaderas y soleras). 3,90 €

AMONTILLADO

Amontillado Great Duke 12 años de Juan Piñero (D.O. Jerez-Xérès-Sherry)

Var.: Palomino Fino. Amontillado sanluqueño de manzanilla pasada. 12 años de crianza biológica bajo velo de flor y muchos años de crianza oxidativa (Sist. criaderas y soleras). 3,10 € / 5,90 €

Amontillado los Arcos de Lustau (D.O. Jerez-Xérès-Sherry)

Var.: Palomino Fino. 4 años de crianza biológica bajo velo de flor y 4 años de crianza oxidativa (Sist. criaderas y soleras). 4,00 €

Amontillado Don Zoilo 12 años de Williams & Humbert (D.O. Jerez-Xérès-Sherry)

Var.: Palomino Fino de Pago Balbaína. 8 años de crianza biológica y 4 años de crianza oxidativa (Sist. criaderas y soleras). 3,70 €

OLOROSO

Oloroso Gobernador de Emilio Hidalgo (D.O. Jerez-Xérès-Sherry)

Var.: Palomino Fino. Crianza: 10 años de crianza oxidativa (Sist. criaderas y soleras). 2,60 € / 4,90 €

PALO CORTADO

Palo Cortado Península de Lustau (D.O. Jerez-Xérès-Sherry)

Var.: Palomino Fino. 1 año bajo velo de flor y 11 años de crianza oxidativa (Sist. criaderas y soleras). 3,10 € / 5,90 €

Palo Cortado Great Duke 12 años de Juan Piñero (D.O. Jerez-Xérès-Sherry)

Var.: Palomino Fino del Pago del Hornillo. 1-2 años bajo velo de flor y 11 años de crianza oxidativa (Sist. criaderas y soleras). 3,30 € / 6,20 €

VINOS DULCES

Dry Sack Medium de W&H (D.O. Jerez-Xérès-Sherry).

Var.: Palomino y Pedro Ximenez. 4 años de crianza oxidativa (Sist. criaderas y soleras). 3,40 €

Pedro Ximenez de Maestro Sierra (D.O. Jerez-Xérès-Sherry)

Var.: Pedro Ximenez (asoleo). 5 años de crianza oxidativa (Sist. criaderas y soleras). 2,70 € / 5,00 €

Tawny de Nieeport (D.O. Porto - Portugal) Var.: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Cao, Tinta Francisca, Tinta Amarella y Sousao. Crianza: 3,5 años en barricas. 4,30 €

Malvasía Reserva de Barbeito (D.O. Madeira - Portuga)l Var.: Malvasía.

Crianza: 5 años en barricas de roble francés (método canteiro) 2,70 € / 5,00 €

Baumard Carte d'Or (A.O.C. Coteaux du Layon - Loira)

Var.: Chenin Blanc (viñas viejas) con botritis. Crianza: 9 meses en depósitos sobre lías. 3,10 € / 5,90 €