Donde la cocina y el vino van de la mano.
Where cuisine and wine come together.

LO QUE MEJOR FUNCIONA
OUR BEST-LOVED DISHES

La Botillería

MENÚ / MENU

Gilda XL mixta (mejillón, matrimonio, encurtidos y mahón)
XL mixed gilda (mussels, anchovy and boquerón, pickles and Mahón cheese)

Ensalada de tomate ibériko, el mejor tomate de temporada, con ventresca de atún
Tomato salad, the finest seasonal tomatoes, with bluefin tuna belly

Croquetas caseras de jamón y de boletus hechas en casa
Homemade Iberian ham and mushroom croquettes

Mar-Tierra (alcachofas confitadas con carabinero)
Sea & Land (confit artichokes with "carabinero" prawn)

Atún de Balfegó (tartar con huevo frito y crema de aguacate)
Balfegó bluefin tuna (tartare with fried egg and avocado cream)

Presa ibérica con patatitas y salsa agridulce
Iberian pork "presa" served with baby potatoes and sweet-and-sour sauce

Torrija del Alabardero con su cristal y helado de vainilla
Alabardero-style torrija (Spanish-style French toast), served with crystallised sugar and vanilla ice cream

Delicias de nuestro obrador
Sweet treats from our pastry kitchen

BODEGA INCLUIDA / WINE & BEVERAGE SELECTION

A elegir / *To choose from:*
Vino blanco D.O. Rueda / *White wine*
Taberna Alabardero DOCa Rioja / *Red wine*
Agua, refrescos y cerveza / *Beers, soft drinks and mineral water*
Selección de cafés e infusiones / *Selection of coffees and teas*

55€ por persona (IVA incluido) / *per person (VAT included)*
Menú válido para mínimo 2 personas / *Menu available at least for to 2 people*