

## TABERNEO DEL FINO

	TAPA RACIÓN
ANCHOA DEL CANTÁBRICO	12.00 € 19.00 €
Anchoa "00" acompañadas de pan untado con aceite BOQUERONES EN VINAGRE	5.00 € 10.00 €
ACOMPañADOS DE PATATAS FRITAS Y ACEITUNAS MATRIMONIO "ANCHOA Y BOQUERÓN"	7.50 €
"GILDA"	2.50 €
"VERDE, SALADA Y UN POCO PICANTE..." QUESO EN ACEITE AROMATIZADO	6€
TORTILLA RACIÓN	10€
hecha en el momento perfecta para compartir QUESOS Y CHACINAS	
	TAPA RACIÓN
TABLA DE QUESOS	10.00 € 18.00 €
MANCHEGO, IDIAZABAL, RONCARI Y CABRALES CECINA DE LEÓN	9.00 € 16.00 €
CON ALMENDRAS TOSTADAS AOVE. JAMÓN IBÉRICO	14.00€ 22.50 €
QUESOS E IBÉRICOS	16.50 €
PAN DE LA CASA	3.80 €
CON TOMATE DE UNTAR Y ACEITE AOVE PARA COMPARTIR	
	1/2 RACIÓN
CECINA DE LA BAÑEZA CON ALMENDRA FRITA	

	9€
	16,00€
CROQUETAS DE IBÉRICO	
	7€
	10,00€
ENSALADILLA SUPREMA	
	8€
	12,00€
HUEVOS ROTOS CAMPEROS CON PALETA IBÉRICA	
	12,00€
ALCACHOFAS CONFITADAS	
	9€
	16,00€
MENESTRA NATURAL (D.O. NAVARRA)	
	15,00€
<b>CON IBÉRICO Y ACEITE VIRGEN EXTRA (SOLO TEMPORADA)</b>	
TOMATE DE LA HUERTA ALIÑADO CON VENTRESCA	
	8€
	14,00€
PIQUILLOS RELLENOS DE MERLUZA EN SU SALSA	
	8€
	14€
MIGAS BARDENERAS CON HUEVO CAMPERO	
	12€
<b>ACOMPAÑADAS DE UVAS</b>	
<b>GUISOS Y CAZUELAS</b>	
CHIPIRONES DE ANZUELO	
	18,00€
<b>RELLENOS EN SU TINTA CON ARROZ</b>	
PISTO NAVARRO CON PARMENTIER Y HUEVO POCHE	
	10,00€
POCHAS DE LA RIBERA CON VERDURAS	
	8/14€
<b>Y SUS PIPARRAS</b>	
CALLOS A LA MADRILEÑA	
	9/16€
RABO DE TORO GUISADO CON DEMIGLASE Y PATATAS	
	18€
. ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON PATATAS FRITAS	
	11€
<b>SUGERENCIAS</b>	
CARRILLERAS GUISADAS CON PURÉ DE BONIATO	
	17€
CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL	

	19€
<b>CON PATATAS Y PIMIENTOS</b>	
<b>PARA TERMINAR</b>	
• MERLUZA PLANCHA O REBOZADA CON PIMIENTOS	20,00€
• TACO DE BACALAO CON SALSA CASERA DE TOMATE Y PANADERAS	20,00€
• ENTRECOTE DE VACA RUSTIDO	22,00€
<b>POSTRES</b>	
TORRIJA CARAMELIZADA DESDE 1890	6,00€
TARTA CREMOSA DE QUESO	6,00€
BOCADO DE CHOCOLATE	6,00€
ARROZ CON LECHE REQUEMAO	6,00€
POSTRE CASERO DEL DÍA	6,00€
<b>BEBIDAS</b>	
AGUA MINERAL	2,50€
	3,00€
CERVEZAS	2,00€
	3,50€
, REFRESCO	2.50€
	3€
<b>COCTAIL APERITIVO</b>	
APEROL SPRITZ	5,00€
<b>APEROL, DE MANZANA, VINO BLANCO Y SODA GIBSON</b>	5,00€
<b>GIN, VERMOUT BLANCO SECO Y CEBOLLITA FRESCA VESPER MARTINI</b>	5,00€
<b>QUINA LILLET, GIN Y FLORITURA DE LIMÓN AMERICANO</b>	5,00€

CAMPARI, VERMOUTH Y SODA NEGRONI	5,00€
CAMPARI, VERMOUTH, GIN Y SODA MEDIA COMBINACIÓN	5,00€
VERMOUTH, GIN, ANGOSTURA SHERRY MARY	4,00€
ZUMO DE TOMATE PREPARADO CON UN TOQUE DE JEREZ ESPUMOSOS	
CODORNIU BRUT NATURE	15,00€
DO.CAVA: VARIEDAD MACABEO, XARELLO, PARELLADA Y CHARDONAY	
AGUSTI TORELLO BRUT NATURE	21,00€
RICO EN NARIZ Y ELEGANTE EN BOCA.V: MACABEO, XARELLO Y PARELLADA	
MOSCATO SECRET MOMENT	16,00€
MOSCATO ITALIANO DULCE, FRESCO Y SUAVES BURBUJAS CHAMPAGNE MUM	55,00€
FRUTA VIVA, PALADAR SEDUCTOR Y ELEGANTE.V: CHARDONNAY, NOIR Y PINOT MEUNIER	
½ BOTELLA JUVE Y CAMPS BRUT	14,00€
VINOS BLANCOS	
PRINCIPE DE VIANA	15,00€
D.O. NAVARRA ,3 MESES DE CRIANZA, CHARDONNAY PALACIO VIVERO	15,00€
D.O .RUEDA. INMORTAL	15,00€
D.O.RIAS BAIXAS: UVAS SELECCIONADAS.ALBARIÑO TAMBORÁ	21,00€
GODELLO SOMMOSCOLECCIÓN GEWURZTRAMINER	



<p>CRIANZA 12 MESES, TEMPRANILLO, FRUTA ROJAY REGALIZ,  SEDOSO PERSISTENTE  LUIS CAÑAS (Rioja)</p>	20,00€
<p>CRIANZA 12 MESES.TEMPRANILLO Y GARNACHA  RAMON BILBAO ED.LIMITADA (Rioja)</p>	23,00€
<p>14 MESES DE ROBLE.LARGO, FACIL DE ENTENDER.PLANTAS  AROMATICAS Y MADERA.TEMPRANILLO  MARQUES RISCAL RESERVA (Rioja)</p>	26,00€
<p>24 MESES EN ROBLE.FINO, ELEGANTE, ESPECIES, CACAO Y  CUERO.TEMPRANILLO, MAZUELO Y GRACIANO  TORREDEROS (Ribera del Duero)</p>	15,00€
<p>6 MESES DE CRIANZA.TINTA FINA  VILLA MAGNA (Ribera del Duero)</p>	23,00€
<p>CARMELO RODERO (Ribera del Duero)</p>	30,00€
<p>CRIANZA 9 MESES .FLORAL, PERSISTENTE,  ATERCIOPELADO.TEMPRANILLO  EMILIO MORO (Ribera del Duero)</p>	35,00€
<p>ENVEJECIMIENTO 12 MESES .DE PASO FACIL, EQUILIBRADO Y  ELEGANTE.TINTA FINA  LONG DRINK  COPAS PRIMERAS MARCAS</p>	7,00€
<p>JB, BALLANTINES, BRUGAL, BEEFEATER, ABSOLUT...  COPAS PREMIUM</p>	10,00€
<p>BRANDY, COGNAC, WHISKYRESERVA</p>	16,00€
<p>SEGÚN MARCA Y AÑADA</p>	