

## Nuestros Ibéricos y Quesos D.O.

- Jamón Ibérico (D.O.)
- Lomo Ibérico (D.O.)
- Queso Manchego Curado.
- Queso Semi Curado.
- Pan Tumbaca y Almendras Fritas.



## Ensaladas

- Navarrica.**  
Una base de lechuga y escarola cubierta de pimientos de piquillo y ventresca de bonito.
- Romescón.**  
Deliciosa escarola, anchoas, bonito, bacalao, aceite de oliva, sal y nuestra salsa casera romescón.
- Atún con Vinagreta de Ortras y Dijón.** **NUEVO**  
Lechugas variadas, Atún fresco en vinagreta de salsa de Ortras y Mostaza de Dijón.
- Gambrinus.**  
Lechugas variadas, mix de ahumados, gulas, anchoas, tomate, cebolla, con emulsión de aceite de oliva, sal y vinagre de Módena.
- Burrata sobre cama de tomate seco. Premium.** **NUEVO**  
Queso fresco y cremoso Italiano Burrata, sobre tomate Selección (región temporal).



## Verduras

- Parrillada de verduras.**  
Espárragos trigueros, tomate, berenjena, calabacín, aros de cebolla, setas naturales y pimiento verde en salsa de romescón.
- Berenjenas a la Parrilla.**  
Deliciosas berenjenas cortadas en gruesas láminas longitudinales con nuestra salsa casera romescón.
- Verduras al Wok Tierra y Mar.** **NUEVO**  
Una selección de verduras hechas al Wok con salsa de soja, langostinos, gulas y almejas.
- Habitas ó coranzocitos de Alcahofas Extra.**  
Sabrosas habitas saltadas con tiras de jamón y aceite de oliva virgen extra.



Información Alérgica:

- Leche
- Huevo
- Gluten
- Pescado
- Crustáceos
- Melocanzos
- Frutos de Cáscara
- Soja
- Apio
- Sésamo

Le informamos que aún tomando todas las medidas preventivas a nuestro alcance, existe la posibilidad de presencia de trazas de los alérgenos mencionados en las comidas elaboradas en nuestra cocina.

## Para Compartir

- Croquetas Caseras. 8 uds.
- Jamón Ibérico.
- Marisco.
- De cocción.
- Boletus.



- Nachos con Guacamole.
- Homonnis: Pasta de garbanzos y aceite de sésamo.** **NUEVO**
- Guacamole con Langostinos.
- Carpaccio de Buey con queso Parma.
- Carpaccio de Bacalao sobre cama de tomate.
- Matrimonio Bien Avenido: Anchoas y Boquerones.**
- Mejillones en salsa Vinagreta.**
- Calamares a la Romana.
- Chipirones a la plancha con ali-oli.
- Pata de Pulzo sobre puré de patata al cilantro.
- Gamba blanca a la plancha. 1/4 kg.
- Lacón a la Gallega.
- Morcilla de Burgos: Con tiritas de Pimiento de Piquillo.
- Combo: Salchichas Alemanas con Chucrut.** **NUEVO**
- Combo: Codillo y Salchichas Alemanas.** **NUEVO**
- Queso Provolone al horno con tomate y orégano.
- Bombas: Crujientes bolas de patata rellenas de carne mixta. Patatas Barbacoa al horno.**
- Patatas Gambrinus 3 salsas: Ali-oli, Roquefort y Brava.



## Hamburguesas

- Gambrinus: Carne picada vacuno madurado, mezcla de lechugas, tomate y cebolla a la plancha, mahonesa y mostaza mezclada, bacon y queso fundido, acompañada de patatas fritas.**
- Wagyu: Carne picada vacuno raza Wagyu, rúcula, rodaja de tomate, cebolla a la plancha, mahonesa, mostaza y queso fundido.** **NUEVO**



## Huevos Rotos

- Gambrinus: Patatas fritas caseras, Jamón y aceite de oliva virgen.**
- Chanqueter: Patatas fritas caseras, Chanqueter y aceite de oliva virgen.** **NUEVO**
- Burgos: Revuelto de Morcilla con pimientos, pimientos del piquillo y aceite de oliva virgen.** **NUEVO**
- Bamberx: Salchichas, Bacon, Champiñones y aceite de oliva virgen.** **NUEVO**

## Nuestra Tostas. La base es el pan...

- Jamón Ibérico de Bellota y Pan Tumbaca
- Matrimonio: Sobre la base de nuestro salmorejo, deliciosos filetes de boquerones en vinagre y anchoas.**
- Divorciado: Sobre la base de nuestro salmorejo, jugosos filetes de anchoas con mejillones en escabache.**
- Sardinas Ahumadas: Sobre la base de nuestro salmorejo, sabroso filete de Sardina ahumada, tomate cherry, pimiento de piquillo y aceite de oliva.**
- Bacalao Ahumado: Sobre la base de nuestro salmorejo, delicioso filete de Bacalao ahumado, tomate cherry, pimiento rojo y Rúcula**
- Salmon Ahumado: Sobre la base de queso fresco con eneldo, suave Salmon ahumado con queso Brie y tomate cherry.**
- Mirasierra: Secreto Ibérico, cebolla caramelizada y queso Brie.** **NUEVO**
- Mallorquín: Sorprendente robrada mallorquina untada, con cremoso queso Brie y servido caliente.**
- Santiago: Sobre la base de nuestro salmorejo, sabroso Lacón y cremoso Brie, con pimentón dulce de la Vera y gratinado al horno.**
- Brie con Cebolla caramelizada: Exquisita torta de Brie, con cebolla caramelizada y salsa de manzana al horno.**



## Arroces

25 minutos de preparación

- Arroz con Carabineros. 2 personas.**
- Arroz Marinero. 2 personas.**
- Paella Mixta. 2 personas.**
- Paella de Mariscos. 2 personas.**



Mejor con un buen vino de Rioja Crianza



## Carnes Rojas

- Entrecot a la Parrilla. Lomo bajo de Ternera 300 grs.
- Chuleta de Novilla T-Bone (Corte en T).** **NUEVO**  
Cortilla de Novilla, corte especial que contiene dos tipos de carne Lomo y Solomillo en la misma pieza 500 grs.
- Cachopo. Plato típico de Asturias. Filete de ternera empanado y relleno de queso y jamón Ibérico de bellota con pimientos de piquillo.** **NUEVO**

Mejor con un buen vino de Rioja Crianza



## Postres

- Tarta de Queso.
- 3 Tortitas con Nata y Sirop.
- Puding de la casa con Pasas y Nata.
- Flan de la casa con Nata o Helado.
- Panna cotta.
- Crema de Yogurt.
- Arroz con Leche y Azúcar Caramelizada.
- Crema Tostada.
- Brownie con nueces y helado.
- Zumo de Naranja recién exprimido.
- Fruta de temporada.



## Nuestros Pescados

- Tartar de Salmon en vinagreta Oriental. Salmon Fresco, cebolla roja, zumo de limón, tomates, aceite de oliva virgen, sal, cilantro y lechuga.**
- Tartar de Atún. Atún Fresco, aguacate, cebolla, zumo de limón, tomate, aceite de oliva virgen, sal, soja y mostaza.**
- Atún con Salsa Teriyaki. Lomo de Atún Fresco, templado a la plancha con Salsa Teriyaki, vino de arroz, cebolla y sésamo.** **NUEVO**
- Caldereta de Bogavante. Delicioso plato Menorquín, con Bogavante en salsa de tomate, cebolla, pan tostado, perejil y avellaná.**



## Información Alérgica

- Leche
- Huevo
- Gluten
- Pescado
- Crustáceos
- Moluscos
- Frutos de Cáscara
- Soja
- Apio
- Sésamo

Le informamos que aún tomando todas las medidas preventivas a nuestro alcance, existe la posibilidad de presencia de trazas de los alérgenos mencionados en las comidas elaboradas en nuestra cocina.



# Desayunos Hasta las 12 h. Con invitación a zomito

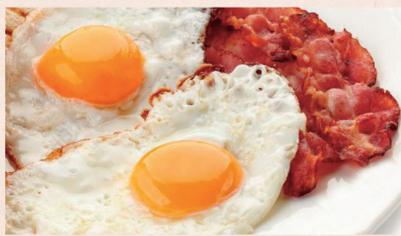
1 *Café o infusión con bollería, tostada o churros.*

2 *Chocolate a la taza con bollería, churros o porras.*

3 *Café o copa de vino Rioja de la casa o caña de cerveza y Sandwich mixto.*



4



*Café o copa de vino Rioja de la casa o caña de cerveza y huevos fritos con bacón, o jamón serrano o tortilla francesa.*



5

*Café o infusión y barrita al gusto con zumo de naranja*

*Bollería variada, unidad*

*Pincho de Tortilla Española*

*Pulguitas variadas*

*Zumo de Naranja natural recién exprimido*



## Menú del día

Primeros Platos

Segundos Platos



Gran variedad de Postres

Bebida: Vino de la casa o copa de cerveza o agua Mineral o Refresco

Incluye Pan

## Menú del día

Primeros Platos

Segundos Platos



Gran variedad de Postres

Bebida: Vino de la casa o copa de cerveza o agua Mineral o Refresco

Incluye Pan

## M NUESTROS MENUS DEGUSTACIÓN



PARA COMPARTIR

### MENÚ 1 2 PERSONAS

- Ensalada de tomate con ventresca de bonito
- Huevos Gambrinus
- Entrecot de ternera rosada (trinchado)
- 1 Botella Rioja Crianza de la casa o 2 Jarras de cerveza
- 1 Ración de Tarta casera
- 2 Cafés o infusión

Consultar alérgenos

### MENÚ 2 2 PERSONAS

- Corazones de alcachofa rebozada
- Huevos Gambrinus
- Solomillo de ternera rosada (trinchado)
- 1 Botella Rioja Crianza de la casa o 2 Jarras de cerveza
- 1 Ración de Tarta casera
- 2 Cafés o infusión

Consultar alérgenos

### MENÚ 3 2 PERSONAS

- Mini rueda Gambrinus
- 12 Gambas a la plancha
- Revuelto de morcilla de Burgos y piñones
- Entrecot de Buey a la parrilla (500 grs) (trinchado)
- 1 Botella Rioja Crianza de la casa o 2 Jarras de cerveza
- 2 Sorbetes de Limón al Cava
- 2 Cafés o infusión

### MENÚ 4 2 PERSONAS

- Ensalada de pimientos de piquillo con ventresca
- Gambas al ajillo
- Rape a la marinera
- 1 Botella Rueda Verdejo o 2 Jarras de cerveza
- 1 Ración de Tarta al Whisky
- 2 Cafés o infusión

Todos nuestros menús degustación incluyen invitación a chupito de Hiervas, Pacharán o Crema de Orujo

MENÚ DEL DÍA

MENÚ DEL DÍA para llevar

MENÚ ESPECIAL sólo en restaurante

