



Comunicanos si eres alérgico a algun ingrediente

# LA FONDUE

R E S T A U R A N T E

## LISTADO DE ALÉRGENOS

1. Cereales que contengan gluten trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevo y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados, incluida la lactosa.
8. Frutos de cascara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Panamá, pistachos o alféncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados.
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sesamo y productos derivados de grano de sesamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos

\* La Fondue para los celíacos será posible siempre que seamos avisados previamente y se nos facilite pan para los mismos.

## PARA EMPEZAR

### RECONFORTABLES

- |         |                                       |       |
|---------|---------------------------------------|-------|
| (9-12 ) | <b>Consome doble de Jerez</b>         | 4 €   |
| (9-3-1) | <b>Sopa de casa</b>                   | 6,5 € |
| (1)     | <b>Gazpacho andaluz ( en verano )</b> | 4 €   |

### ENSALADAS Y FRESCOS

- |       |                                                                                                          |        |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| (3-7) | <b>ENSALADA DE LA CASA</b><br>( lechuga, tomate, cebolla, jamon york,<br>queso, huevo duro y aceitunas ) | 9,4 €  |
| (3)   | <b>ESPARRAGOS DOS SALSAS</b>                                                                             | 9,4 €  |
| (3-4) | <b>ENDIBIAS CON SALMON Y SALSAS TARTARA</b>                                                              | 10,4 € |
| (4)   | <b>ENSALADA ESPECIAL</b><br>( lechuga, tomate, endibias, aguacate<br>Salmon ahumado y caviar )           | 14,4 € |


### CERCA DEL MAR

- |       |                                                                                |      |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------|------|
| (3-4) | <b>COCKTAIL DE GAMBAS</b>                                                      | 9 €  |
| (3-4) | <b>AGUACATE CON GAMBAS</b>                                                     | 10 € |
| (3-4) | <b>TORTILLA NORUEGA</b><br>( tortilla de salmon ahumado )                      | 7,5€ |
| (4)   | <b>SELECCIÓN DE AHUMADOS</b><br>( salmon, bacalao, mojama, sardina y anchoas ) | 17 € |

### JAMÓN, PATÉS Y QUESOS

- |       |                                                                                                         |        |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| (8)   | <b>TABLA DE PATÉS</b><br>(ibéricos de oporto, finas hierbas, pimienta y campaña)                        | 9,5 €  |
| (7-8) | <b>TABLA DE QUESOS</b><br>(Camembert, Brie, Gouda, Roncari curado, queso azul y<br>Manchego semicurado) | 12,5 € |
| (7-8) | <b>TABLA MIXTA</b><br>( cuatro quesos variados y tres trozos de paté variado)                           | 15 €   |
|       | <b>VIRUTAS DE JAMÓN IBERICO</b> (cortado a cuchillo)                                                    | 15 €   |
| (7)   | <b>VIRUTAS DE JAMÓN IBERICO Y QUESO</b><br>(jamon ibérico cortado a cuchillo y queso de oveja curado)   | 17,5 € |
| (1)   | <b>TOSTADAS</b>                                                                                         | 2 €    |

## CARNES

ENTRECOTTE PLANCHA	18 €
SOLOMILLO DE TERNERA PLANCHA	19 €
 (7-12) ENTRECOTTE PIMIENTA VERDE	21 €
(7-12) ENTRECOTTE ROQUEFORT	21 €
(7-12) SOLOMILLO TERNERA PIMIENTA VERDE	22 €
(7-12) SOLOMILLO TERNERA ROQUEFORT	22 €

\*Todas nuestras carnes van acompañadas de guarnición.

El peso aproximado de los entrecotte es de 400 gr.

De los solomillos 300 gr.

## NUESTRAS ESPECIALIDADES

(1-13) FONDUE SAVOYARDE-GORGONZOLA 30 €

(mínimo dos personas)

Gorgonzola 50%, emmental y gruyere,  
vino blanco, kirch, pimienta y sal.

Acompañantes:

Pan blanco, pan frito, manzana,  
patatas fritas y variantes

(1-13) FONDUE SAVOYARDE 30 €

(mínimo dos personas)

Emmental y gruyere, vino blanco, kirch,  
pimienta y sal.

Acompañantes:

Pan blanco, pan frito, manzana,  
patatas fritas y variantes

(1-3-13) FONDUE BOURGUIGNONE 34 €

(mínimo dos personas)

Ternera gallega de pasto.

Acompañantes:

Patatas fritas, variantes y salsas caseras

(1-3-4-6-12) STEAK TARTARE 44€

( mínimo dos personas y previa reserva)

Aproximadamente 250 gr. por ración

### EXTRAS

APERITIVO

1,5 €

(1) PATATAS FRITAS

2,75 €

(4) SALSERA

5 €

(4) BOL DE SALSA

2,5 €

(13) VARIANTES

2,75 €

(7) MANTEQUILLA

0,75 €

(1) TOSTADAS

2 €

(1) PAN

1,5 €

## POSTRES CASEROS

(1-3-7)	FONDUE DE CHOCOLATE (minimo dos personas) 70% cacao.	12 €
Acompañantes :		
	Fruta de temporada, pastas y marmelos.	
(3-7)	FLAN DE CAFÉ	4,5 €
(3-7)	FLAN DE HUEVO	4,5 €
(3-7)	TARTA DE TRUFA	5 €
(3-7)	TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS	5 €
(1-3)	TARTA DE CALABAZA	5 €
(1-3)	TARTA DE MANZANA	5 €
(1-7)	HELADOS ARTESANOS	5 €
	FRUTA DE TIEMPO	4,5 €
	ZUMO DE NARANJA	3 €
	ZUMO MIXTO NATURAL (manzana y naranja)	4,5 €
(1-7)	*SUPLEMENTO BOLA DE HELADO	1,5 €

## CAFES

(7) Café Jamaicano	5,5 €
(7) Café Irlandés	5,5 €
Café Quemadito	2,75 €
Café solo	1,5 €
Café tocado	1,6 €
Café del tiempo	2 €
(7) Café con leche	1,6 €
(7) Cortado	1,5 €
(7) Bombón	1,6 €
(7) Bombón tocado	2 €
Carajillo	2,1 €

## INFUSIONES

### TES Y TISANAS

Poleo	1,5 €
Manzanilla	1,5 €
Té	1,5 €
Manzapol	2 €
Té con leche	1,6 €
Té Rojo	2 €
Té Rojo con frutas del bosque (mora, grosella, arándanos y fresas)	2,6 €
Té Verde	2 €
Té Verde con champagne y fresas (pimienta roja, rosas amarillas, manzanilla, flor de jazmín y fresas salvajes)	2,6 €
Té Negro con trufa y chocolate (nuez de macadomia, trufa blanca y chocolate)	2,6 €
Té Blanco White Monkey	3 €
Té Blanco Pasión Zen (piña, papaya, hibisco y pétalos de rosas)	3 €
Tisana relajante Yogy-Tea (clavo, pimienta blanca, pimienta negra, cardamomo , canela y menta )	2,6 €
Tisana digestiva (cereza, hibisco, vainilla, manzana y escaramujo )	2,6 €
Roiboos con jengibre y mandarina	2,6 €
Suplemento del tiempo	0,5 €

## APERITIVOS

## AGUAS

VILADRAU-AQUABONA	2 €
Agua natural mineral 50cl.	
PERRIER	2,5€
Agua natural gasificada reforzada Con gas de propio manantial 50cl	

## CERVEZAS (1)

MAHOU CINCO ESTRELLAS	2,5 €
Premium Beer Original Cerveza Especial. Vol.5,5%	
CARLSBERG	2,5 €
Copenhagen, Denmark AllMalt Premium Beer. Vol.5,5%	
MAHOU SIN	2,5 €
Premium Quality. Original Laiker. Vol. 1%	

## REFRESCOS

COCA-COLA	2,5 €
COCA-COLA LIGHT	2,5 €
FANTA NARANJA Y LIMÓN	2,5 €
AQUARIUS NARANJA Y LIMÓN	2,5 €
BITTER, CASERA, TONICAS	2,5 €

## ZUMOS

NARANJA NATURAL	3 €
MIXTO ( Naranja y Manzana )	4,5 €



## VERMOUTH

### BLANCOS

YZAGUIRRE	2,75 €
ARLINI BLANCO	2,75 €
MARTINI EXTRA DRY	2,75 €

### ROJOS

GRAN VARIEDAD	2,75 €
---------------	--------

### BITTER

CAMPARI	2,75 €
CAMPARI ZUMO NARANJA	3,10 €

## VINOS GENEROSOS

### VINOS DE JEREZ

MANZANILLA	2 €
FINO TIO PEPE	2 €
CREAM CANASTA	2,5 €

### OPORTO

TAWNY	3 €
-------	-----

### VINO Y CAVA RECOMENDADO

COPA DE VINO TINTO	2,5 €
COPA DE VINO BLANCO	2,5 €
COPA DE CAVA	2,5 €

## VINOS TINTOS

### D.O.VALENCIA

<b>LA VEREDA</b>	<b>14,50</b>
Bodega El Angosto. 100% monastrell. Vol.14%	
<b>LES ALCUSSES</b>	<b>15,50</b>
Bodega Celler del Roure. 66% monastrell, 20% tempranillo, 5% merlot 6% syrah, 5% cabernet sauvignon. Vol.14%	
<b>SENTADA SOBRE LA BESTIA</b>	<b>16,50</b>
Bodega Fil.loxera et cia. 60% monastrell, 20% tempranillo, 12% garrocha tintorera, 8% malvasía. Vol.14,5%	
<b>VINYA ALFORI</b>	<b>17,00</b>
Bodega Vinya Alfori 100% monastrell. Vol.14,0%	

### D.O. UTIEL-REQUENA

<b>BOBAL EN CALMA</b>	<b>13,00</b>
Bodega Dominio de la Vega 100% bobal. Vol.13,5%	
<b>PARAJE TORNEL</b>	<b>18,50</b>
Bodega Dominio de la Vega 100% bobal. Vol.14,00%	

### V.T. FINCA EL TERRERAZO

<b>FINCA TERRERAZO</b>	<b>45,00</b>
Bodegas Mustiguillo. 100% bobal. Vol . 14%	

# VINOS TINTOS

## D.O. RIOJA

<b>AZPILICUETA</b>	16 €
Bodegas Azpilicueta 85% tempranillo, 10% graciano 5% mazuelo. Vol .13,5%	
<b>RAMON BILBAO</b>	16 €
Bodegas Ramon Bilbao 100% tempranillo. Vol.13,5%	
<b>MARTINEZ LACUESTA</b>	17,5 €
Bodegas MartinezLacuesta 85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo. Vol. 13,5%	
<b>PUERTA VIEJA</b>	14 €
Bodegas Riojanas 100% tempranillo. Vol. 13,5%	

### RESERVA

<b>MARTINEZ LACUESTA</b>	23 €
Bodegas MartinezLacuesta 85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo. Vol. 13,5%	
<b>RAMON BILBAO</b>	21 €
Bodegas Ramon Bilbao 85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo. Vol. 13,5%	
<b>MONTE REAL</b>	16,5 €
Bodegas Riojanas 100% tempranillo. Vol. 13,5%	

# D.O. RIBERA DEL DUERO

## ROBLE

<b>PRADOREY</b>	<b>15,5 €</b>
Bodega Real Sitio de Ventosilla 95% Tinto Fino, 3% Cabernet Sauvignon 2% Merlot. Vol. 13%	
<b>CARMELO RODERO</b>	<b>18 €</b>
Bodegas Carmelo Rodero 100% Tinta del país. Vol.13,5%	
<b>NABAL ROBLE</b>	<b>15,5€</b>
Bodegas Nabal 100% Tempranillo. Vol. 14,5%	

## CRIANZA

<b>CARMELO RODERO</b>	<b>33 €</b>
Bodegas Carmelo Rodero 100% Tinta del país. Vol.14%	
<b>PAGO CAPELLANES</b>	<b>34 €</b>
Bodega Pago Capellanes 90% Tinto Fino, 10%, Cabernet Sauvignon Vol. 14,5%	
<b>NABAL</b>	<b>26€</b>
Bodegas Nabal 100% tempranillo. Vol. 14%	
<b>COLECCIÓN 880</b>	<b>20 €</b>
Bodega Vinos y Viñedos Familia Fiel 100% Tinto Fino. Vol. 14,5 %	

## D.O. TORO

PRIMA 18,5 €

Bodegas y Viñedos Maurodos  
90% Tinta de Toro, 10% Garnacha.  
Vol. 14,5%

REJADORADA semi crianza 16 €

Bodega Rejadorada  
100% Tinta de Toro. Vol. 14,5%

## D.O. BIERZO

CEPAS VIEJAS 21 €

Bodega Dominio de Tares  
100% Mencía. Vol. 14,5%

CUMAL 22 €

Bodega Dominio de Tares  
100% Prieto Picudo. Vol. 14,5%

## D.O. LA MANCHA

FINCA ANTIGUA SYRAH 15 €

Familia Martínez Bujanda  
100% Syrah. Vol. 13,5%

FINCA ANTIGUA CRIANZA 16 €

Familia Martínez Bujanda  
50% Tempranillo, 20% Merlot,  
20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah  
Vol. 13,5%

## VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

DEHESA DE LA LUNA ORIGENES 16 €

Finca Dehesa de la Luna  
38% Tempranillo, 29% Syrah, 33% Cabernet.  
Vol. 14,5%

LUNA LUNERA Roble 12,5€

Finca Dehesa de la Luna  
100% Tempranillo. Vol. 14,5%

## D.O. TORO

<b>PRIMA</b>	<b>18,5 €</b>
Bodegas y Viñedos Maurodos	
90% Tinta de Toro, 10% Garnacha.	
Vol. 14,5%	
<b>REJADORADA semi crianza</b>	<b>16 €</b>
Bodega Rejadorada	
100% Tinta de Toro. Vol. 14,5%	

## D.O. BIERZO

<b>CEPAS VIEJAS</b>	<b>21 €</b>
Bodega Dominio de Tares	
100% Mencía. Vol. 14,5%	
<b>CUMAL</b>	<b>22 €</b>
Bodega Dominio de Tares	
100% Prieto Picudo. Vol. 14,5%	

## D.O. LA MANCHA

<b>FINCA ANTIGUA SYRAH</b>	<b>15 €</b>
Familia Martínez Bujanda	
100% Syrah. Vol. 13,5%	
<b>FINCA ANTIGUA CRIANZA</b>	<b>16 €</b>
Familia Martínez Bujanda	
50% Tempranillo, 20% Merlot,	
20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah	
Vol. 13,5%	

## BOTELLAS MAGNUM

D.O. RIOJA

RAMON BILBAO	32 €
--------------	------

## BOTELLAS 50 cl

D.O. RIOJA

RAMON BILBAO	13 €
--------------	------

D.O. RIBERA DEL DUERO

PRADOREY ROBLE	12,5 €
----------------	--------

## BOTELLAS 3/8 37,5cl

D.O. RIOJA

RAMON BILBAO	9 €
--------------	-----

# VINOS BLANCOS

## D.O. VALENCIA

EL ANGOSTO 14 €

Bodegas El Angosto  
45% Chardonnay, 25% Sauvignon blanc  
25% Riesling, 5% Moscatel. Vol. 12%

LOS ALMENDROS BLANCO 18 €

Bodegas El Angosto  
50% Sauvignon blanc, 50% Verdejo  
Tiempo de barrica 5 meses. Vol. 12,5%

SOLDADITO MARINERO

Bodegas El Angosto 14,5€  
Moscatel Alejandria. Vol. 12%

## D.O. UTIEL – REQUENA

CAPRASIA 17 €

Viñedos y Bodegas Vegalfaro  
Macabeo, Chardonnay. Vol. 13%

## D.O. RIOJA

FOS 16 €

Bodegas Fos  
100% Viura. Vol.13,5%

## D.O. RUEDA

RAMON BILBAO 16 €

Bodegas Ramon Bilbao  
100% Verdejo. Vol.13%

## D.O. NAVARRA

ENANZO 15€

Bodegas Campos de Enanzo  
100% Chardonnay. Vol. 13,5

## D.O. ALBARIÑO

VEIGA NAUM 14€

Bodegas Riojanas.  
100% Albariño. Vol. 12,5%



## CAVAS

### MARIA CASANOVAS

BRUT DE BRUT 19€  
Bodegas Maria Casanovas i Roig  
45% Parellada, 35% Xarel.lo,  
20% Macabeo. Vol. 11,5%

### GRAMONA IMPERIAL

Gran reserva 27€  
Cavas Gramona  
50% Xarel.lo, 40% Macabeo, 10% Chardonnay  
Vol.12%

### IDILICUM

Bodega Dominio de La Vega 14€  
100% Pinot Noir  
Vol. 12%

## CAVA ROSADO

### DOMINIO DE LA VEGA

Brut Reserva 25€  
Bodega Dominio de La Vega  
100% Pinot Noir  
Vol. 11,5%

## CHAMPAGNE

### VEUVE CLICQUOT

Ponsardin Brut 45€  
Veuve Clicquot Ponsardin  
Pinot Noir (45-50%), Pinot Meunier (10-25%)  
Chardonnay (25-35%)  
Vol. 12%

# VINOS ROSADOS

## D.O. SOMONTANO

ALQUÉZAR 14€

Bodegas Pirineos  
Tempranillo y Cabernet Sauvignon  
Vol% 13

## D.O. NAVARRA

INURRIETA MEDIODÍA 14€

Bodegas Inurrieta  
100% Garnacha  
Vol. 14%

## VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEON

TOMBÚ 15 €

Bodegas Dominio de Tares  
100% Prieto Picudo  
Vol. 14%

NABAL ROSÉ

Bodegas Nabal 14€  
Tempranillo, Garnacha y Albillo  
Vol. 13 %

## DESTILADOS

### GINEBRA

SEAGRAM'S, TANQUERAY

BEEFEATER, XORIGER

GORDON'S

6 €

BOMBAY SAPHIRE

7 €

### GIN PREMIUM

MARTIN MILLER'S

9 €

England. Botánicos : Enebro, naranja, limón

Cilantro, nuez moscada, angélica y raíz de Florencia

Destilada con agua de los glaciares de Islandia. Vol. 40%

CITADELLE

9 €

France. Botánicos : Almendra española, raíz de iris italiana,

enebro, anís, ajedrea y raíz de violeta de Francia, hinojo y

cassia del Mediterráneo, granos del paraíso africano

( aframomummelegueta ), piel de naranja mexicana,

cardamomo y nuez moscada de la India, piel de limón y

cilantro de Marruecos, cubeb (pimienta de Java), regaliz china,

angelica, comino holandés y canela de Sri Lanka. Vol.44%

FIFTY POUNDS

9 €

England. Botánicos : Enebro, semilla de cilantro,

Granos del paraíso (afmomomummelegueta)

piel de naranja y de limón, regaliz, atureja,

raíz de angelica. Vol. 41,5%

WHITLEY NEILL

9 €

England. Inspirada en Africa.

Botánicos : Fruto de boabab, grosella del Cabo, bayas de enebro

semillas de cilantro, piel de naranja y de limón, raíz de angelica,

corteza de cassia y raíz de Florencia en polvo. Vol. 42%

RANGPUR TANQUERAY

9 €

England. Inspirada en la India.

Botánicos : Limas rangpur, limón, enebro

cilantro, laurel y raíz de angelica. Vol. 47,3%

GINSELF

9 €

Benicassim. Botánicos : naranja dulce y amarga,

corteza de limón, semilla y raíz de angelica,

azahar, bayas de enebro, chufa y mandarina

Vol. 40%

# DESTILADOS

## GINEBRA

### RANGPUR TANQUERAY

9 €

England. Inspirada en la India.

Botanicos : Limas rangpur, limón, enebro  
cilantro, laurel y raíz de angelica. Vol. 47,3%

### GINSELF

9 €

Benicassim. Botanicos : naranja dulce y amarga,  
corteza de limón, semilla y raíz de angelica,  
azahar, bayas de enebro, chufa y mandarina  
Vol. 40%

## DESTILADOS

			Shot
VODKA	ABSOLUT, SMIRNOFF		
	MOSKOVSKAYA		
	SKY, SEAGRAM'S	6 €	4 €
RON	SANTA TERESA, BRUGAL		
	RON BARCELÓ		
	HABANA CLUB AÑEJO		
	ESPECIAL 5 AÑOS	6 €	4 €
	HABANA 7		
	BACARDI RESERVA	7 €	4,5 €
	MATUSALEN		
	GRAN RESERVA	9 €	5,5 €
WHISKY BLENDED	CUTTY SARK, J&B, PASSPORT WHITE LABEL, BALLANTINES JOHNNIE WALKER RED LABEL		
	CANADIAN CLUB	6 €	4,5 €
	JOHNNIE WALKER BLACK 12	7 €	4,5 €
MALTA	GLENMORANGIE 10 AÑOS		
	GLENROTHES	9 €	6 €
	CARDHU 12 AÑOS		
	KNOCKANDO 12 AÑOS		
	GLENFIDDICH	7 €	5,5 €
WHISKEY	JAMESON IRISH WHISKEY	6 €	4 €
	JACK DANIEL'S		
	TENESSE WHISKEY	7 €	4,5 €
BOURBON FOUR ROSES		7 €	4,5 €

## DESTILADOS

### BRANDY

Shot

MASCARÓ, TORRES X,  
1900, MAGNO, CARLOS III 4 € 3 €

GRAN DUQUE DE ALBA,  
LEPANTO, CARLOS I 8 € 5 €

1866 10 € 6 €

### CALVADOS

PAYS D'AUGE 8 € 5 €

### LICORES Y CREMAS EMBOTELLADAS

MANZANA GRAN POMIER,  
MELOCOTON GRAND PEACHE  
AVELLANA(8), MISTELA,  
ORUJO DE HIERBAS Y  
BLANCO "EL AFILADOR"  
LIMONCHELLO, BAILEYS(7),  
TIA MARIA, KALUA 5 € 3 €

AMARETTO DISARONNO 5 € 3,5 €

DRAMBUIE 6 € 3,5 €

COINTREAU 6 € 3,5 €

LICOR SIN ALCOHOL RIVES  
MANZANA, MORA,  
MELOCOTON 4 € 2,5 €

MARIE BRIZARD,  
CHINCHÓN DULCE Y SECO,  
ANIS DEL MONO 5 € 3 €

### PATXARAN

ETXEKO 5 € 3 €