



Nuestros “fuera de carta” de noviembre
Our November special dishes

Burrata, crema de cherry asado y pesto Burrata, cherry cream and pesto Alérgenos: lácteos, gluten, frutos de cáscara Allergens: milk, gluten, nuts	11
Champiñón con crema de castañas, crujiente de jamón y granola de chocolate Mushroom whit chestnut cream, crispy jam and chocolate granola Alérgenos: lácteos, frutos secos, gluten Allergens: milk, nuts, gluten	10
Risotto de chistorra con yema confitada Chistorra risotto whit confit egg yolk Alérgenos: huevo, sulfitos, lácteos Allergens: egg, sulphite, milk	10
Marmitako de atún sobre su crema, patatas paja y piparra frita Tuna marmitako on it sown cream, straw potatoes and fried piparra pepper Alérgenos: pescado, sulfito Allergens: fish, sulphite	12
Lomo de cerdo ibérico con bechamel al tomillo y kaki Iberian pork loin whit thyme bechamel and persimmon Alérgenos: lácteos, fructosa, gluten Allergens: milk, fructose, gluten	10

LÍOS para empezar / LIOS to start

Guiso del día (invierno, de lunes a viernes) Stew of the day (winter, monday to friday)	6,00
Crema/gazpacho (pregúntanos) Cream/gazpacho (ask us)	5,50
Ensalada de fruta de temporada, jamón y salsa miel y mostaza Seasonal fruit salad, ham and honey mustard sauce	7,00
Huevo poché con puré de patata, trigueros y jamón Poached egg with mashed potatoes, asparagus and ham	6,00
Nuestras bravas (un poco picantes) Potatoes in a little spicy tomato sauce	6,50
Croquetas caseras de jamón ibérico (3 uds) Home-made Iberian ham croquettes (3 pieces)	6,60
Tortilla de patata con trufa hecha al momento (10 min.) Potato omelette with truffle	9,00
Pad thai de verduras y gambas (10 min.) Pad Thai with vegetables and shrimps	7,50

NUESTRAS CONSERVAS / OUR PRESERVES

Anchoa en “mariposa” YURRITA (24 meses maduración) Salted anchovy (24 months of maturation) Marida las anchoas con un mini gin tonic (3€/persona)	17,00
Boquerón en vinagre YURRITA Anchovy in vinegar	7,50
Matrimonio en “regañá” (anchoa 00 y boquerón) Salted anchovy and anchovy in vinegar	12,50
Mejillón en escabeche YURRITA Pickled Mussel	9,50
Sardinilla en aceite de oliva YURRITA Sardine with olive oil	7,50

NUESTRA CHACINERÍA / OUR CHARCUTERIE

Jamón Ibérico 50% bellota “LA HOJA DEL CARRASCO” 50% acorn fed Iberian ham “LA HOJA DEL CARRASCCO”	22,00
Selección de quesos Selection of cheeses	20,00
Chorizo Ibérico de Bellota “El Ventorro” (100g) Iberian Chorizo	10,00
Salchichón Ibérico de Bellota “El Ventorro” (100g) Iberian Salchichón	10,00
Tabla de ibéricos y queso curado Iberian Salchichón, Chorizo and old cheese	17,00

LÍOS DEL MAR / LIOS FROM THE SEA

Zamburiñas gratinadas con papada ibérica y mayonesa de limón (4 piezas) (10 min.) Baked scallops gratin with iberian jowl and lemon, garlic and oil dressing (4 pieces)	10,00
Bacalao en tempura con mahonesa de eneldo y patatas fritas Cod in tempura with dill mayonnaise and chips	12,00
Trucha asalmonada sobre parmentier de vichyssoise cítrica y puerro encurtido Salmon trout on citrus-infused vichyssoise, garnished with pickled leek	12,00

LÍOS DE CARNE / LIO’S MEAT DISHES

Wok de panceta hoisin con verduras y setas Bacon wok with vegetables and mushrooms	11,50
Taco de solomillo de vaca, con crema de chalota y crujiente de manzana (100g) Aged beef sirloin taco with shallot cream and apple crisp	12,00
Puntitas de solomillo de vaca, al ajillo (100g) Aged beef sirloin tips	11,00
Carpaccio de presa ibérica (con piña asada y curry amarillo) Iberian pork carpaccio (with roasted pineapple and Thai yellow curry)	9,00

LÍOS A 2 MANOS / LIO’S WITH THE 2 HANDS

Hamburguesa de vaca (100g) Old cow burger	6,50
Pita de pollo de corral a baja temperatura y coleslaw Pita bread wit free range chicken and coleslaw	7,50

LÍOS DULCES CASEROS / LIO’S DESSERTS

Helados caseros (pregunta por nuestros sabores) Homemade ice creams (ask for our flavors)	5,50
Tarta de zanahoria Carrot cake	6,00
Tiramisú Tiramisú	6,00
Cremoso de chocolate Creamy chocolate	6,50
Flan de queso semicurado Caramel cream cheese custard	6,00
Cremoso de tarta de queso Creamy cheesecake	7,50

**Acompaña tu postre con un vino dulce por 2,50€

HORARIO DE COCINA: 13:00 a 15:30 y de 20:00 a 23:30



IVA Incluido. Pan 1,00€ pax. SUPLEMENTO de terraza de 0,50€/bebida. Todos nuestros platos se realizan al momento, disculpen el tiempo de espera.
VAT included. 1,0€ supplement per person for bread. 0,5€ supplement per drink on terrace.
All our dishes are made at the moment, sorry for de waiting time.

SI ERES ALERGICO O TIENES ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, INFORMANOS.
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES.
POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE ALÉRGENOS EN ALGUNAS DE LAS ELABORACIONES

Bodeguita

Rioja	*Copa	Botella	De Salamanca	Botella
El Pedal	3,00	18,00	Calixto Bolesea (D.O.P. Sierra de Salamanca)	23,00
Viña Pomal crianza	3,20	19,00		
Sierra Cantabria crianza	3,70	22,00	De Castilla y León	Botella
Marqués de Vargas reserva	4,20	25,00	Abadía Retuerta Selección Especial	36,00
Vicalanda Viñas Viejas	4,60	28,00	Rosados	*Copa Botella
Viña Pomal reserva		27,00	Carredueñas (D.O. Cigales)	2,50 15,00
Muga Selección Especial Reserva	7,00	40,00	El Astronauta (D.O.P. Sierra de Salamanca)	20,00
Viña Tondonia Reserva	7,50	42,00	Blancos	*Copa Botella
200 Monjes Reserva	8,50	47,00	Pecholiebre (Verdejo)	3,00 16,00
Ribera del Duero	*Copa Botella		Legaris (Verdejo)	3,30 18,00
Melior robele	3,10	18,50	José Pariente (Verdejo)	3,50 21,00
Legaris robele	3,30	20,00	Naia (verdejo sobre lías)	3,70 23,00
Valparaíso crianza	3,50	21,50	Castillo de Miraflores (Rueda, semidulce)	3,00 18,00
Carmelo Rodero 9 meses	3,80	23,00	Mara Martín (Godello, D.O. Monterrei)	3,20 19,00
Carmelo Rodero crianza	6,00	30,00	Marieta (Albariño Rías Baixas)	3,20 19,00
Carmelo Rodero TSM		70,00	Cepas Vellas (Albariño Rías Baixas)	7,20 40,00
Tr3smano	7,00	40,00	Abadía Retuerta Le Domain	8,30 47,00
Malleolus	7,50	42,00	Dulces	*Copa Botella
Arzuaga Reserva	7,20	40,00	Val de Reyes (Fariña) 50cl	2,50 15,00
Tomás Postigo 3er año	7,70	43,00	Esumosos	*Copa Botella
Legaris Alcubilla de Avellaneda		43,00	Faustino Rivero 5.5 (frizzante)	2,50 15,00
Milsetentayseis (Alma de Carraovejas)	10,50	60,00	Ars Collecta Blanc de Noirs (cava)	4,50 24,00
Toro	*Copa Botella		Ars Collecta Josep Raventós (cava)	43,00
Lágrima de Fariña	3,00	18,00	Torelló Tradicional Brut Nature (corpinnat)(37,5cl)	16,00
Ademán Carabizál Roble	3,50	21,00	Torelló Tradicional Brut Nature (corpinnat)	27,00
Tratum	4,80	27,00	Torelló 225 Brut Nature (corpinnat)	35,00
Titán del Bendito	9,50	55,00	Torelló Pal-Lid Rosé (corpinnat)	25,00
			Taittinger Champagne	62,00

*Suplemento en terraza hasta 0,50 por referencia

**Servicio de coravin de 125ml

Cervezas especiales

	*Botella
Mahou Reserva (33cl extra, amargor moderado, 6,3º)	3,50
Mahou IPA (33cl, ligeramente citrica, 4,5º)	4,00
La Salve Lucia (33cl Internacional, amargor bajo, 5,8º)	3,30
La Salve Munich (33cl Belga, amargor bajo, 6,2º)	3,70
La Salve Lager (33cl Internacional, amargor bajo, 5º)	3,30
Alhambra Reserva (33cl Checa, amargor moderado, 6,4º)	3,30
Alhambra Roja (33cl Alemana, amargor moderado, 7,2º)	3,70
Brutus (33cl, ligeramente especiada, 5º)	3,70
Founders Porter (35,55cl Americana, amargor pronunciado, 6,5º)	4,70
Maestra (33cl, doble lúpulo, 7,5º)	3,50
Franciskaner Weissbier Trigo(50cl Alemana, amargor medio, 5º)	5,00
Corona (35,5cl, amargor bajo, 4,5º)	3,30

Suplemento de consumo en terraza de 0'50€ por referencia.

Desayunos

Hasta las 12:00 Interior Terraza

Café	1,70	1,90
Infusión normal	2,10	2,10
Agua 1/3	1,80	2,10
Pincho de tortilla	1,40	1,60
Montaditos (jamón, vegetal y tortilla francesa con chorizo)	1,40	1,60
Montadito de calamares	1,60	1,80
Focaccia (queso crema, jamón cocido, lechuga y tomate)	1,60	1,80
Zumo de naranja natural	2,60	2,60
Churros (unidad)	0,50	0,50
Croissant a la mantequilla	1,60	1,90
Croissant a la mantequilla plancha y mermelada	1,80	2,10
Tostada con jamón (La Hoja del Carrasco)	3,10	3,40
Tostada queso crema, miel y nueces	2,60	2,90
Tostada mantequilla y mermelada o aceite	1,50	1,80
Tostada aceite y tomate	2,00	2,30
Sandwich o croissant mixto	3,10	3,40
Tarta casera de zanahoria	6,00	6,00
Tiramisú casero	6,00	6,00
Cremoso de chocolate	6,50	6,50

Configura tu plato con:

Huevos revueltos	2,20	2,50
Huevos fritos	2,20	2,50
Bacon	1,60	1,80
Salchichas	1,60	1,80