

SAN ISIDRO

RACIONES

MOLLETE PAPADA JOSELITO <small>DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO</small> 3,5
MOLLETE SOLOMILLO DE CERDO con cebolla caramelizada 4,5
ENSALADILLA RUSA con regañás 8
TORREZNO DE SORIA 8
TEMPURA DE VERDURAS 10
HUEVOS ROTOS JOSELITO <small>DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO</small> 13,5
HUEVOS POCHÉ con parmentier de patata y trufa 13,5
PADRONES con sal Maldon 8
QUESO Manchego 12
JAMÓN Ibérico JOSELITO <small>DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO</small> 24

BOCADILLO DE CALAMARES <i>al estilo San Isidro</i> 6,5
TOMATE CON SABOR A TOMATE <i>aliñado con AOVE</i> 8
MINI BURGER DE BUEY (2 uds.) 6
ALCACHOFA EN FLOR <i>con yema de huevo de corral</i> 5
PATATAS BRAVAS <i>San Isidro</i> 7
CROQUETAS DE PRINGÁ (6 uds.) 9
TOSTA DE SARDINA AHUMADA 4
CHAMPIÑÓN <i>a la plancha</i> 9
SEPIA A LA PLANCHA <i>con alioli</i> 14

PRINCIPALES

PULPO A LA BRASA <i>con parmentier de patata</i> 20
TACOS DE MERLUZA A LA ROMANA <i>con mahonesa de lima</i> 15
TATAKI DE ATÚN 16
PUNTAS DE SOLOMILLO DE TERNERA <i>salteadas con patatas</i> 16
LOMO DE ENTRECÔTE FILETEADO (400 gr.) <i>con patatas fritas</i> 24

Orden de pan 1,6

Orden de pan sin gluten 2,2

POSTRES

TARTA DE QUESO 5	BROWNIE <i>de chocolate</i> 6
ROSQUILLAS 5	TORRIJAS <i>con helado de nata</i> 6,5

CERVEZAS

Mahou 5 estrellas (Tercio) 3
Mahou Maestra (Tercio) 3,6
Mahou Barrica Bourbon (Tercio) 4
Mahou Tostada 0,0 (Tercio) 3
Alhambra 1925 (Tercio) 3,6
Mahou sin gluten (Tercio) 3
Leffe (Copa) 3,9

BLANCOS Y ESPUMOSOS

	Copa	Botella
Viña Calera (Verdejo) 2,9	15	
Marqués de Riscal (Verdejo) 3,5	17	
Marqués de Riscal (Sauvignon blanc) 3,6	18	
La Poda (Albariño) 3,2	17	
La Poda (Godello) 3,2	17	
Alma (Semidulce) 2,9	15	
Bornos Frizzante (Verdejo) 3,2	16	
Lusco (Albariño) 23		
Mar de Frades (Albariño) 23		
Pazo de San Mauro (Albariño) 23		
Río Negro Gewürztraminer (Cogolludo) 22,5		
Tomás Postigo (Verdejo) 32		
Txakolina Getariako de Riscal 23,5		
Laurent Perrier Cuvée 55		
Laurent Perrier Millésimé 62,5		
Laurent Perrier Rosé 75		
Cava Tantum Ergo Chardonnay-Pinot Noir 31		
Cava Arts de Luna (Brut) 4,5	20	

GENEROSOS Y ROSADOS

	Copa	Botella
Tío Pepe (Fino) 3	16,5	
Solear (Manzanilla) 2,8	11,5	
Leonor (Palo Cortado) 5,5	28	
Néctar (Pedro Ximénez) 3	19,5	
Marqués de Riscal (Rosado) 2,9	16	

VERMOUTHS Y BITTERS

	Solo	Spritz
Yzaguirre Rva. 3,2		
Martini 2,9		
La Copa (González Byass) 3,6		
Petroni (Albariño) 3,9		
Zarro 3,2		
Campari 4	6	
Aperol 3,5	5,8	
Tinto de Verano 3		

TINTOS

	Copa	Botella
La Galga Roble (D.O. Ribera del Duero) 2,9	17	
Carmelo Rodero 9 (D.O. Ribera del Duero) 4,5	23,5	
Arienzo Marqués de Riscal (D.O. Ca Rioja) 3,2	17	
Beronia Crianza (D.O. Ca Rioja) 3,2	18	
Mago de Pioz Roble (Pioz, Guadalajara) 2,9	16	
Barrialba (Tierra de Castilla y León) 2,9	16	
Marqués de Vargas Rva. (D.O. Ca Rioja) 30		
Marqués de Riscal XR (D.O. Rioja) 32		
Fincas de Ganuza Rva. (Rioja) 40		
Beronia Ed. Especial (D.O. Ca Rioja) 24		
Blanca Peña 14 (Pioz, Guadalajara) 22		
Muss (D.O. Vinos de Madrid) 3,2	20	
Fariña Lágrima (D.O. Toro) 3,2	20	
Petit Pittacum (D.O. Bierzo) 3,2	20	
Proventus Crianza (D.O. Ribera del Duero) 29,5		
Dominio Fournier Crianza (D.O. Ribera del Duero) 31		
Enrique Mendoza "Petit Verdot" (D.O. Alicante) 24		
Juan Gil (Jumilla) 24		
Valduero Una Cepa (D.O. Ribera del Duero) 35		
Malleolus (D.O. Ribera del Duero) 38		
Carmelo Rodero Rva. (D.O. Ribera del Duero) 45		
Licinia (D.O. Vinos de Madrid) 31		
Tomás Postigo (D.O. Ribera del Duero) 34,5		

*Suplemento de terraza 10%

*Nuestros precios incluyen I.V.A.

*Establecimiento con información disponible sobre
alergias de intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal.