

DE NUESTRA BARRA - PARA DISFRUTAR TODO EL DÍA  
TO ENJOY ALL DAY LONG

Gilda	4
Anchoa sobre pan brioche con mantequilla y papada ibérica <i>Anchovie on brioche bread with butter and Iberian pig jowl</i>	5
Hummus con crudités <i>Hummus with crudités</i>	12
Dip de berenjena con pan pita <i>Baba ganoush with pita bread</i>	12
Patatas bravas Vinology <i>Bravas Potatoes Vinology style (spicy sauce)</i>	12
Empanada argentina de carne cortada a cuchillo con salsa criolla <i>Argentinian hand-carved meat empanada with criolla sauce</i>	6
Bikini de pastrami y queso gruyere <i>Pastrami and Gruyere cheese sandwich</i>	18
Tabla de quesos artesanos <i>Artisan cheese board</i>	24
Tabla de ibéricos de bellota Arturo Sánchez, de Guijuelo, Salamanca <i>Assorted acorn-fed Iberian pork charcuterie board from Guijuelo, Salamanca</i>	18
Cecina Discarlux de León, almendras <i>Cecina (cured meat) from León, almonds</i>	24
Pan de masa madre con mantequilla ahumada de elaboración propia (por persona) <i>Sourdough bread with Vinology homemade smoked butter (per person)</i>	3,50

Se encuentra disponible la carta de alérgenos. *The allergen menu is available.*  
Todos nuestros vinos están disponibles en tienda para llevar. *All our wines are available for takeout.*

## DE NUESTRA COCINA - FROM OUR KITCHEN

1pm - 4pm / 7pm - 11pm

Ensaladilla Vinology <i>Ensaladilla Vinology</i>	8 / 16
Tomate aliñado con escabeche casero de pescado azul <i>Tomato, seasoned with homemade oily fish pickle</i>	23
Burrata con pesto y tomate deshidratado <i>Burrata with pesto and sun-dried tomatoes</i>	16
Alcachofa confitada, salsa de cebolla, láminas de cecina <i>Candied artichoke, onion sauce and cured meat</i>	13
Puerro confitado con salsa romesco <i>Confit leek with romesco sauce</i>	19
Tiradito de gambas rojas al ajillo, Manzanilla de Sanlúcar <i>Red prawns with garlic and Manzanilla de Sanlúcar</i>	28
Tartar de atún rojo, mazamorra de almendras, granizado de vino tinto caliente <i>Red tuna tartare, almond sauce, red wine sorbet</i>	28
Pulpo de roca gallego asado al vino tinto, pimiento amarillo y patatas <i>Galician rock octopus, roasted in red wine, yellow pepper and potatoes</i>	30
Vitello Tonatto <i>Vitello Tonatto</i>	10 / 18
Steak tartar, estilo Vinology, preparado al gusto <i>Steak tartare, Vinology style</i>	25
Preso ibérica de bellota Arturo Sánchez, pimienta verde con chalotas y patatas <i>Iberian acorn-fed pork, green pepper, shallots and potatoes</i>	29
Lomo bajo Discarlux, con 30 días de maduración <i>30 day dry-aged beef tenderloin</i>	34
Guarniciones - <i>Side Dishes</i>	
Ensalada verde / <i>Green salad</i>	6
Patatas asadas / <i>Roasted potatoes</i>	6