

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

Pan de masa madre con mantequilla ahumada de elaboración propia (<i>por persona</i>) <i>Sourdough bread with Vinology homemade smoked butter (per person)</i>	3,50
Gilda (1 ud. - <i>1un.</i>)	4
Anchoa XL del Cantábrico (6 uds.) <i>Extra-large anchovies from Cantabria (6 un.)</i>	24
Anchoa sobre pan brioche con mantequilla y papada ibérica (4 uds.) <i>Anchovie on brioche bread with butter and Iberian pig jowl (4 un.)</i>	20
Tabla de quesos artesanos <i>Artisan cheese board</i>	24
Foie Micuit de elaboración propia, con membrillo y pan brioche <i>Homemade Foie Micuit with quince and brioche</i>	25
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 y AOVE Castillo de Canena <i>Cecina (cured meat) from León, almonds and extra virgin olive oil</i>	24
Plato de jamón ibérico de bellota Arturo Sánchez, cortado a cuchillo (90 g) <i>Plate of Iberian acorn-fed ham-hand carved (90 g)</i>	33
Tosta de sardina ahumada, tomate, oliva negra y cebolleta fresca <i>Smoked sardine, tomato, black olive and fresh onion toast</i>	12
Tosta de cecina, puerros, pimiento y pesto de albahaca <i>Cured meat on toast with leeks, peppers and basil pesto</i>	12

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

Lunes a Sábado - Monday to Saturday: 1pm - 4pm / 7pm - 11pm

Propuesta gastronómica diseñada por el chef Javier Goya

Empanada argentina de carne cortada a cuchillo con salsa criolla <i>Argentinian hand-carved meat empanada with criolla sauce</i>	6
Ensaladilla Vinology con escabeche casero de bonito <i>Ensaladilla, Vinology style, with homemade tuna pickle</i>	16
Alcachofa confitada, salsa de cebolla, lámina de vieira y cecina <i>Candied artichoke, onion sauce, scallop and cured meat</i>	13
Pisto de verduras, yema de huevo <i>Vegetables ratatouille with yolk</i>	18
Puerro en texturas <i>Leek in textures</i>	19
Tomate aliñado con escabeche casero de pescado azul y cebolleta fresca <i>Tomato, seasoned with homemade oily fish pickle and fresh chives</i>	23
Coca pizza de verduras asadas, pesto de rúcula y lascas de parmesano <i>Roasted vegetable pizza, rocket pesto and parmesan flakes</i>	24
Tartar de atún rojo, mazamorra de almendras, granizado de vino tinto caliente <i>Red tuna tartare, almond sauce, red wine sorbet</i>	28
Tiradito de gambas rojas al ajillo, Manzanilla de Sanlúcar <i>Red prawns with garlic and Manzanilla de Sanlúcar</i>	28
Rape a la parrilla con refrito de cítricos y vainas <i>Grilled monkfish with fried citrus fruits and pods</i>	29
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
Steak tartar, tuétano, jugo de carne y vino de Jerez <i>Steak tartare served in bone marrow, beef reduction and Jerez sherry wine</i>	32
Rabo de vaca guisado despacio con vino, va douvan (+ croissant 2€/ud) <i>Slow-cooked oxtail in wine, va douvan (french curry spices) (+ croissant 2€ unit)</i>	55
Presa ibérica de bellota Arturo Sánchez, pimienta verde, mostaza y chalotas <i>Iberian acorn-fed pork, green pepper, mustard and shallots</i>	29
Lomo bajo Discarlux, de vaca con 30 días de maduración, acompañado de patatas rústicas a las finas hierbas <i>30 day dry-aged beef tenderloin, accompanied by rustic potatoes and fine herbs</i>	37
Guarniciones - Side Dishes	
Ensalada verde / Green salad	8
Patata asada, ajos y hierbas / Roasted potato, garlic and herbs	8