

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
Gilda (1 ud. - <i>1un.</i>)	4
Sardinillas salvajes de Galicia, pan de masa madre y mantequilla ahumada <i>Wild sardines from Galicia, sourdough bread and smoked butter</i>	29
Anchoa XL del Cantábrico (8 uds.), mantequilla ahumada y pan de masa madre <i>Extra-large anchovies from Cantabria (8 un.), sourdough bread and smoked butter</i>	32
Mejillones premium de las Rías Gallegas en escabeche, con chips de patatas <i>Premium mussels from Rías Gallegas, in a marinade with potato chips</i>	18
Anchoa sobre pan de 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 5 quesos artesanos españoles <i>Artisan Spanish cheese board comprising 5 cheeses</i>	24
Foie Micuit (hígado de pato) de elaboración propia, con membrillo y pan brioche <i>Homemade Foie Micuit with quince and brioche</i>	25
Tabla de ibéricos de bellota de Guijuelo, Salamanca <i>Assorted acorn-fed Iberian pork charcuterie board from Guijuelo, Salamanca</i>	19
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 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

En la terraza los precios se incrementan un 10%. *On the terrace, prices increase by 10%.*

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 Miércoles - *Monday to Wednesday: 1pm - 11pm*
Jueves a Sábado - *Thursday to Saturday: 1pm - 11.30pm*

Propuesta gastronómica diseñada por el chef Javier Goya

Ensaladilla Vinology con escabeche casero de bonito <i>Ensaladilla, Vinology style, with homemade tuna pickle</i>	20
Alcachofas, salsa de cebolla, láminas de vieira y cecina <i>Grilled artichoke, onion sauce, scallop slices and cured meat</i>	22
Tomate aliñado con escabeche casero de pescado azul y cebolleta fresca <i>Tomato, seasoned with homemade oily fish pickle and fresh chives</i>	23
Puerritos jóvenes de Tudela asados, tomates quemados, bacalao y oliva negra <i>Roasted leeks with roasted tomatoes, cod and black olive</i>	25
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
Setas silvestres de temporada a la carbonara con papada ibérica <i>Wild mushrooms with carbonara sauce and Iberian pig jowl</i>	30
Roast Beef, cebollas asadas con Manzanilla de Sanlúcar, mini zanahorias, láminas de champiñón y berros <i>Roast Beef, roasted onions with Manzanilla de Sanlúcar, baby carrots, mushrooms and watercress</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 bueno, va douvan (+ croissant 1€/ud) <i>Slow-cooked oxtail in wine, va douvan (french curry spices) (+ croissant 1€ unit)</i>	55
Preso ibérica de bellota Joselito, 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