

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

|                                                                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Gilda XL (atún rojo, cebolla encurtida, piparra, boquerón, tomate seco)<br><i>Gilda XL (red tuna, pickled onion, piparra, anchovy, dried tomato)</i>      | 7    |
| Anchoa sobre pan brioche con mantequilla y papada ibérica<br><i>Anchovie on brioche bread with butter and Iberian pig jowl</i>                            | 5    |
| Hummus con crudités<br><i>Hummus with crudites</i>                                                                                                        | 12   |
| Mini patatita con rabo de vaca<br><i>Mini potato with oxtail</i>                                                                                          | 4    |
| Pincho de tortilla de patata con cebolla caramelizada<br><i>Spanish omelette with caramelized onion</i>                                                   | 5    |
| Mini tosta de morcilla, pimiento y huevo de codorniz<br><i>Mini toast with blood sausage, pepper and quail egg</i>                                        | 6    |
| Empanada argentina de carne cortada a cuchillo con salsa criolla<br><i>Argentinian hand-carved meat empanada with criolla sauce</i>                       | 6    |
| Bikini de pastrami y queso gruyere<br><i>Pastrami and Gruyere cheese sandwich</i>                                                                         | 18   |
| Tabla de quesos artesanos<br><i>Artisan cheese board</i>                                                                                                  | 24   |
| Tabla de ibéricos de bellota Arturo Sánchez, de Guijuelo, Salamanca<br><i>Assorted acorn-fed Iberian pork charcuterie board from Guijuelo, Salamanca</i>  | 18   |
| Cecina Discarlux de León, almendras<br><i>Cecina (cured meat) from León, almonds</i>                                                                      | 24   |
| Plato de jamón ibérico de bellota Arturo Sánchez, cortado a cuchillo (90 g)<br><i>Plate of Iberian acorn-fed ham-hand carved (90 g)</i>                   | 33   |
| Foie Micuit de elaboración propia, con membrillo y pan brioche<br><i>Homemade Foie Micuit with quince and brioche</i>                                     | 25   |
| Pan de masa madre con mantequilla ahumada de elaboración propia (por persona)<br><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                                                            | 8 / 16 |
| <i>Ensaladilla Vinology</i>                                                     |        |
| Tomate aliñado con escabeche casero de pescado azul y cebolleta fresca          | 23     |
| <i>Tomato, seasoned with homemade oily fish pickle and fresh chives</i>         |        |
| Burrata con pesto y tomate deshidratado                                         | 16     |
| <i>Burrata with pesto and sun-dried tomatoes</i>                                |        |
| Alcachofa confitada, salsa de cebolla, láminas de cecina                        | 13     |
| <i>Candied artichoke, onion sauce and cured meat</i>                            |        |
| Puerritos jóvenes de Tudela a la brasa, tomates quemados, bacalao y oliva negra | 23     |
| <i>Roasted leeks with roasted tomatoes, cod and black olive</i>                 |        |
| <br>                                                                            |        |
| Tiradito de gambas rojas al ajillo, Manzanilla de Sanlúcar                      | 28     |
| <i>Red prawns with garlic and Manzanilla de Sanlúcar</i>                        |        |
| Tartar de atún rojo, mazamorra de almendras, granizado de vino tinto caliente   | 28     |
| <i>Red tuna tartare, almond sauce, red wine sorbet</i>                          |        |
| Pulpo de roca gallego asado al vino tinto, pimiento amarillo y patatas          | 30     |
| <i>Galician rock octopus, roasted in red wine, yellow pepper and potatoes</i>   |        |
| <br>                                                                            |        |
| Steak tartar, estilo Vinology, preparado al gusto                               | 25     |
| <i>Steak tartare, Vinology style</i>                                            |        |
| Rabo de vaca guisado despacio con vino, va douvan, croissants (para 2 personas) | 35     |
| <i>Slow-cooked oxtail in wine, va douvan, croissants (serves two)</i>           |        |
| Preso ibérica de bellota Arturo Sánchez, pimienta verde con chalotas y patatas  | 29     |
| <i>Iberian acorn-fed pork, green pepper, shallots and potatoes</i>              |        |
| Molleja de ternera a la brasa, limón                                            | 30     |
| <i>Grilled veal gizzard, lemon</i>                                              |        |
| Entraña a la brasa (300 grs)                                                    | 26     |
| <i>Hanger steak (300 grs)</i>                                                   |        |
| Txuleta de vaca Simmental Discarlux (1 kg) a la brasa                           | 85     |
| <i>Simmental beef steak</i>                                                     |        |
| <br>                                                                            |        |
| Guarniciones - Side Dishes                                                      |        |
| Ensalada verde / Green salad                                                    | 6      |
| Patatas asadas / Roasted potatoes                                               | 6      |
| Pimientos asados al sarmiento / Roasted peppers                                 | 6      |