

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

Empanada argentina de carne cortada a cuchillo con salsa criolla <i>Argentinian hand-carved meat empanada with criolla sauce</i>	6
Gilda XL (atún rojo, cebolla encurtida, piparra, boquerón, tomate seco) (1 ud.) <i>Gilda XL (red tuna, pickled onion, piparra, anchovy, dried tomato) (1un.)</i>	7
Pincho de tortilla de patata con cebolla caramelizada <i>Spanish omelette with caramelized onion</i>	5
Mini patatitas con rabo de toro (2uds) <i>Mini potatoes with oxtail (2un.)</i>	6
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
Sándwich 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
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
Foie Micuit de elaboración propia, con membrillo y pan brioche <i>Homemade Foie Micuit with quince and brioche</i>	25
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 con escabeche casero de bonito <i>Ensaladilla, Vinology style, with homemade tuna pickle</i>	16
Alcachofa confitada, salsa de cebolla, láminas de cecina <i>Candied artichoke, onion sauce and cured meat</i>	13
Puerritos jóvenes de Tudela a la brasa, tomates quemados, bacalao y oliva negra <i>Roasted leeks with roasted tomatoes, cod and black olive</i>	23
Tomate aliñado con escabeche casero de pescado azul y cebolleta fresca <i>Tomato, seasoned with homemade oily fish pickle and fresh chives</i>	23
Tiradito de gambas rojas al ajillo, Manzanilla de Sanlúcar y sus cabezas a la parrilla <i>Red prawns with garlic and Manzanilla de Sanlúcar</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
Tartar de atún rojo, mazamorra de almendras, granizado de vino tinto caliente <i>Red tuna tartare, almond sauce, red wine sorbet</i>	28
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 <i>Slow-cooked oxtail in wine, va douvan, croissant</i>	35
Presas ibéricas de bellota Arturo Sánchez, pimienta verde con chalotas y patatas <i>Iberian acorn-fed pork, green pepper, shallots and potatoes</i>	29
Molleja de ternera a la brasa, limón <i>Grilled veal gizzard, lemon</i>	30
Entraña a la brasa (300 grs) <i>Hanger steak (300 grs)</i>	26
Txuleta de vaca Simmental Discarlux (1 kg) a la brasa <i>Simmental beef steak</i>	85
Guarniciones - Side Dishes	
Ensalada verde / Green salad	8
Patata asada, ajos y hierbas / Roasted potato, garlic and herbs	8
Pimientos asados al sarmiento / Roasted peppers	8