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

Gilda XL (atún rojo, cebolla encurtida, piparra, boquerón, tomate seco) *Gilda XL (red tuna, pickled onion, piparra, anchovy, dried tomato)*	9
Anchoa sobre pan brioche con mantequilla y papada ibérica *Anchovie on brioche bread with butter and Iberian pig jowl*	5
Hummus con crudités *Hummus with crudites*	15
Pincho de tortilla de patata con cebolla caramelizada, pan de masa madre *Spanish omelette with caramelized onion, sourdough bread*	7
Empanada argentina de carne cortada a cuchillo con salsa criolla *Argentinian hand-carved meat empanada with criolla sauce*	7
Bikini de pastrami y queso gruyere *Pastrami and Gruyere cheese sandwich*	18
Tabla de quesos artesanos *Artisan cheese board*	24
Tabla de ibéricos de bellota Arturo Sánchez, de Guijuelo, Salamanca *Assorted acorn-fed Iberian pork charcuterie board from Guijuelo, Salamanca*	19
Cecina Discarlux de León, almendras *Cecina (cured meat) from León, almonds*	24

Pan de masa madre con mantequilla ahumada de elaboración propia *(por persona)* *Sourdough bread with Vinology homemade smoked butter (per person)*	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.*

VINOLOGY

DE NUESTRA COCINA - *FROM OUR KITCHEN*

1pm - 4pm / 7pm – 11pm

Ensaladilla Vinology *Ensaladilla Vinology*	9 / 16
Tomate de temporada aliñado (con ventresca +5€) *Seasonal tomato, seasoned (with tuna belly +5€)*	16
Burrata con pesto y tomate deshidratado *Burrata with pesto and sun-dried tomatoes*	18
Alcachofa confitada, salsa de cebolla, láminas de cecina *Candied artichoke, onion sauce and cured meat*	14
Puerro confitado con salsa romesco *Confit leek with romesco sauce*	19
Setas silvestres de temporada a la carbonara con papada ibérica *Wild mushrooms with carbonara sauce and Iberian pig jowl*	24
Tiradito de gambas rojas al ajillo, Manzanilla de Sanlúcar *Red prawns with garlic and Manzanilla de Sanlúcar*	28
Tartar de atún rojo, mazamorra de almendras, granizado de vino tinto *Red tuna tartare, almond sauce, red wine sorbet*	28
Pulpo de roca gallego asado al vino tinto, pimiento amarillo y patatas *Galician rock octopus, roasted in red wine, yellow pepper and potatoes*	31
Steak tartar, estilo Vinology, preparado al gusto, con tuétano *Steak tartare, Vinology style, served in bone marrow*	29
Rabo de vaca guisado despacio con vino, va douvan, croissants (para 2 personas) *Slow-cooked oxtail in wine, va douvan, croissants (serves two)*	39
Presa ibérica de bellota Arturo Sánchez, pimienta verde con chalotas y patatas *Iberian acorn-fed pork, green pepper, shallots and popatoes*	29
Molleja de ternera a la brasa, limón *Grilled veal sweetbreads, lemon*	30
Entraña Discarlux a la brasa (300 grs) *Grilled skirt steak (300 grs)*	30
Txuleta de vaca Simmental Discarlux (1 kg) a la brasa *Simmental beef steak*	85

Guarniciones - *Side Dishes*

Ensalada verde / *Green salad*	8
Patatas asadas con ajo y romero / *Roasted potatoes with garlic and rosemary*	8
Pimientos asados al sarmiento de Javier Goya / *Vine-shoot-roasted peppers*	8