

DE NUESTRA BARRA - PARA DISFRUTAR TODO EL DÍA

TO ENJOY ALL DAY LONG

Lunes a Sábado - Monday to Saturday: 12:00 pm - 1:00 am

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
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 cebolla caramelizada <i>Spanish omelette with caramelized onion</i>	5
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
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 y franceses <i>Artisan Spanish and French cheese board comprising 5 cheeses</i>	27
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 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 on toast with tomato, black olive and fresh onion</i>	10
Tosta de cecina, puerros, pimiento y pesto de albahaca <i>Cured meat on toast with leeks, peppers and basil pesto</i>	10
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

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 Sábados - 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 blue fish pickle and fresh chives</i>	23
Puerritos jóvenes de Tudela a la brasa, 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
Pimientos asados al sarmiento, tomate, sardina marinada en vinagre de Jerez <i>Roasted peppers, tomato and sardine marinated in Sherry vinegar</i>	22
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 y sus cabezas a la parrilla <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
Verduras de Tudela, jugo de jamón al oloroso, cigala asada y emulsión de su coral <i>Vegetables from Tudela, Oloroso wine ham juice and roasted crayfish</i>	28
Kokotxas de merluza con guiso de pochas al pil-pil de algas y hongos <i>Hake with fresh bean stew with seaweed and mushroom pil-pil</i>	34
Rape a la parrilla con refrito de cítricos y vainas <i>Grilled monkfish with fried citrus fruits and pods</i>	29
Bacalao asado con sus callos a la madrileña y garbanzos <i>Roasted cod served with Madrid-style tripe and chickpeas</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
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>	28/55
Molleja de ternera a la brasa, limón <i>Grilled veal gizzard, lemon</i>	30
Tuétano asado, ensalada de hierbas, limón y pan tostado <i>Roasted bone marrow, herb salad, lemon and toasted bread</i>	28
Presa ibérica de bellota Joselito a la brasa, pimienta verde, mostaza y chalotas <i>Iberian acorn-fed pork, green pepper, mustard and shallots</i>	29
Milanesa a caballo y puré de patata <i>Milanesa with fried egg and mashed potato</i>	25
Txuleta de vaca Simmental Discarlux (1 kg) <i>Simmental beef steak</i>	80
	8
Ensalada verde / Green salad	
Papa asada, ajos y hierbas / Roasted potato, garlic and herbs	8