



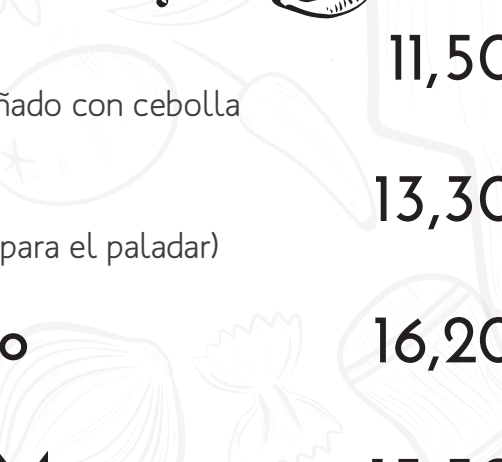
- Entrantes -



<b>Jamón Ibérico de Bellota</b> <small>(Jamón Ibérico de Bellota 50%. Raza Ibérica.)</small>	17,90
<b>Queso Entre Duelas</b> <small>(Queso ahumado al horno con miel y mojo fundido)</small>	8,20
<b>Papas Arrugada</b> <small>(Con mojo rojo de almendras a parte. Mojo de mango + 1,50€)</small>	7,50
<b>Ensaladilla Rusa</b> <small>(Deliciosa ensaladilla casera, fresca y lista para compartir)</small>	8,50
<b>Berenjenas Crujientes</b> <small>(Finas láminas de berenjenas, cubiertas con miel de caña y kikos triturados)</small>	7,50
<b>Croquetas de la Abuela</b> <small>(Variedad de sabores, carne mechada, atún y espinacas con piñones 8 unidades)</small>	9,50
<b>Huevos Rotos con Chorizo de Teror</b> <small>(Huevos rotos con una mezcla suave de chorizo de teror, decorados con un toque de miel)</small>	8,80
<b>Fingers de Pollo con Mostaza y Miel</b> <small>(Deliciosos solomillos de pollo pasados por panco)</small>	9,50

- Especialidades -

(preguntar por disponibilidad)



<b>Torre de Berenjenas y Rulo</b> <small>(Una montaña de berenjenas con queso rulo en medio, bañado con cebolla crujiente y miel)</small>	11,50
<b>Risotto de Setas</b> <small>(Cremoso risoto con setas y cebolla, sin duda una delicia para el paladar)</small>	13,30
<b>Risotto con Entrecot Uruguayo</b> <small>(Risotto con setas y cebolla con Entrecot uruguayo)</small>	16,20
<b>Tartar de Atún, Aguacate y Mango</b> <small>(Tartar de atún con un ligero toque picante, sobre una cama de aguacate y bañado por una salsa muy fresca de mango)</small>	15,50

- Pokés y Ensaladas -



<b>Ensalada Entre Duelas</b> <small>(Lechuga, atún, cebolla encurtida, pepino, tomate cherry, zanahoria rallada y salsa de mango)</small>	9,20
<b>Poké Pollo Teriyaki</b>	11,50
<b>Poké de Salmón Marinado Salsa Soja</b>	13,50

\*Todos los Poké incluyen: (Base de arroz de sushi, zanahoria rallada, alga wakame, cebolla encurtida, aguacate y pipas de calabaza)

- Sushi -

Rolls 8  
Unidades



TODOS LOS ROLLS VIENEN CUBIERTOS DE SEMILLAS DE SÉSAMO.  
LOS ROLLS VIENEN DE OCHO PIEZAS.  
LAS CAJAS SON 16 PIEZAS

<b>1. Salmón, aguacate y queso crema</b>	10,50
<b>2. Salmón y queso crema</b>	9,50
<b>3. Salmón, queso crema y cobertura de cangrejo picante (spicy crab)</b>	10,50
<b>4. Atún, aguacate y queso crema</b>	10,20
<b>5. Atún, pepino, queso crema y cobertura de cebolla frita</b>	9,70
<b>6. Atún, pepino y salsa de mango</b>	10,20
<b>7. Uromaki de pepino, queso crema cubierto con Tartar de atún</b>	11,50
<b>8. Langostino, queso crema y salsa kimchi</b>	9,50
<b>9. Langostino con cobertura de cangrejo picante (spicy crab)</b>	10,50
<b>10. Langostino, queso crema, cebolla crujiente y mayonesa de trufa</b>	9,90
<b>11. Pollo y queso crema</b>	8,50
<b>12. Pollo queso crema y salsa teriyaki</b>	8,70
<b>13. Pollo queso crema y salsa mostaza dulce</b>	8,80
<b>14. Pollo queso crema y salsa de trufa</b>	9,20
<b>15. Roll vegano</b>	9,50
<b>16. Roll plátano empanado</b>	10,50
<b>17. Torre sushi : arroz de sushi, spicy crab, aguacate, salmón, salsa kimchi y salsa teriyaki.</b>	15,50
<b>#Niguiris Salmón o Atún</b>	2,50

Cajas

<b>CAJA SIN CRUDO</b>	19,90
4 Uromaki Pollo y Teriyaki	
4 Uromaki Pollo y Queso Crema	
4 Uromaki Langostino con Spicy Crab	
4 Langostino con Mayonesa de Trufa	
<b>CAJA CRUDA</b>	22,50
4 Uromaki Salmón Spicy Crab	
4 Uromaki Salmón y Queso	
4 Uromaki de Atún y Salsa de Mango	
4 Uromaki de Atún, Queso Crema y Cebolla Frita	

Al Grill

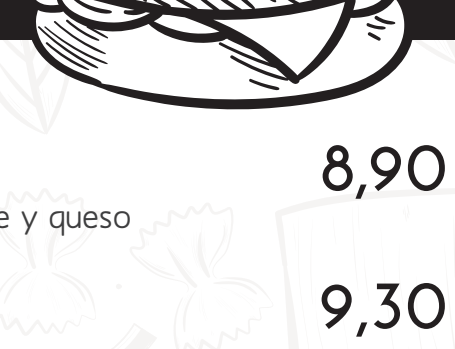
- Carnes y Pescado -



<b>Chorizo Parrillero</b>	3,90
<b>Pechuga de Pollo de Corral Extra Tierna al Grill</b> <small>(Pechuga de pollo a la parrilla acompañada de arroz y papas fritas)</small>	13,50
<b>Codillo</b> <small>(Delicioso codillo cocinado acompañado de papas fritas)</small>	16,90
<b>Entrecot Uruguayo</b> <small>(Entrecot uruguayo al grill, acompañado de papas fritas. Extra pimiento asado + 1,5€)</small>	15,90
<b>Entrecot a la Pimienta</b>	18,50
<b>Entrecot con Salsa de Champiñones</b>	18,50
<b>Solomillo a la Pimienta</b>	21,00
<b>Solomillon con Salsa de Champiñones</b>	21,00
<b>Secreto con Papas Fritas</b> <small>(Secreto al grill, acompañado de papas fritas. Extra de pimiento rojo + 1,5€)</small>	15,10
<b>Solomillo Uruguayo al Grill</b> <small>(Solomillo uruguayo acompañado de papas fritas caseras, pimiento asado)</small>	18,50
<b>Salmón Fresco</b> <small>(Salmón fresco al horno y terminado con un toque de grill, acompañado de papas arrugadas y mojo rojo de almendra, a parte)</small>	13,80
<b>Atún al Grill</b> <small>(Atún al grill cocinado con una reducción de salsa de la casa, acompañado de papas arrugadas y mojo rojo de almendra, a parte)</small>	13,50
<b>Parrillada de Dos Personas</b> <small>(Entrecot Uruguayo, secreto, papas y pimientos rojo asado)</small>	15,50 <small>por persona</small>
<b>Parrillada de Cuatro Personas</b> <small>(Entrecot Uruguayo, secreto, papas y pimientos rojo asado)</small>	17,00 <small>por persona</small>
<b>Súper Parrillada de Dos Personas</b> <small>(Entrecot uruguayo, pechuga de pollo de corral marinada, secreto, chorizo parrillero, papas fritas y pimientos rojo asado)</small>	19,00 <small>por persona</small>
<b>Súper Parrillada de Cuatro Personas</b> <small>(Entrecot uruguayo, pechuga de pollo de corral marinada, secreto, chorizo parrillero, papas fritas y pimientos rojo asado)</small>	20,00 <small>por persona</small>

SALSAS A PARTE A ELEGIR EN TODOS LOS PRODUCTOS AL GRILL

Salsa Ali Oli de Pasas 2,00€  
Salsa de Miel y Mostaza 1,50€  
Salsa Mayonesa Picante 1,50€  
Salsa Mayonesa de Trufa 2,50€  
Salsa BarbaCoa 1,50€



- Hamburguesas -

<b>La De Toda La Vida</b> <small>Carne de vacuno, lechuga, tomate, cebolla roja, mostaza dulce y queso cheddar.</small>	8,90
<b>La Entre Duelas</b> <small>Carne de vacuno, lechuga, tomate, queso ahumado y salsa de mango.</small>	9,30
<b>La Cabra Montesa</b> <small>Carne de vacuno, lechuga, cebolla caramelizada, rulo de cabara y miel de caña.</small>	9,80
<b>La Catedral</b> <small>Carne de vacuno, entrecot uruguayo, cebolla caramelizada, queso cheddar, Barba, salsa de mayonesa de kimchi.</small>	10,80
<b>Barbakiu</b> <small>Carne de vacuno, queso cheddarm cebolla, bacon y salsaBBQ</small>	8,70
<b>Trufaka</b> <small>Carne de vacuno, queso cheddar, hoja de lechuga, cebolla roja y salsa de trufa.</small>	9,70
<b>Esto es la Pollo</b> <small>Pechuga de pollo en panco crujiente, pimiento asado, queso cheddar, miel y mostaz y cebolla caramelizada.</small>	8,80

- Postres -



<b>Mousse de Gofio</b>	4,50
<b>Mousse de Ambrosías Tirma</b>	4,50
<b>Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla</b>	4,50
<b>Tarta de Queso al Horno, con mermelada de arándanos, a parte.</b>	4,50



*-Vinos Tintos -*



<b>Paraje Tornel - Requena España Bobal 2012</b>	29,50
12 meses en Barrica D.O Utiel- Requena	
<b>Vividor - Bobal Requena España 2016</b>	17,00
Para los que saben sacarle el jugo a la vida. Bobal. 2016 Bodegas Arráez. D.O Utiel- Requena	
<b>Señorío de Lanciego</b>	16,00
100% Tempranillo D.O Rioja	
<b>Gran Auctocton 2016</b>	22,00
Tarragona Cataluña Lanciego - Rioja Joven Tempranillo	
<b>Lanciego - Rioja Joven</b>	16,50
Tempranillo	
<b>Atlante Tenerife - Listan Negro</b>	32,00
Vinariage Negro. 12 meses en Barrica. Producción Limitada 1.150 botellas D.O Valle de La Orotava	
<b>Horizonte de Exopto - Rioja 2014</b>	17,50
50 años, Garnacha, Tempranillo Cantabria	
<b>Apricus - Ribera del Duero</b>	15,50
Joven Tinta fina 100% Tempranillo	
<b>Apricus - Ribera del duero</b>	16,50
5 meses en Barrica 100% Tempranillo	
<b>Montealto Santa Brígida Gran Canaria</b>	18,00
Listan Negro 80% y Tintilla 20% Extraído del corazón volcánico de Bandama. D.O Gran Canaria	
<b>Vivir sin Dormir</b>	17,00
Para personas que aman BAILAR bajo la luna, saborear la vida y divertirse hasta el amanecer. Bodegas Arráez. D.O Jumilla.	
<b>Mala Vida</b>	17,00
Todo el mundo debe creer en algo, yo creo que a seguir bebiendo, discúlpenme. Bodegas Arráez. D.O Valencia.	
<b>Bala Perdida</b>	17,00
Te aburre lo mismo de siempre, eres inconformista... Prueba nuestro vino más rebelde. D.O Vinos de Alicante	
<b>Massimo Lugo, Galicia.</b>	18,50
Mencia de color cereza intenso. De viñedos con más de 30 años de antigüedad. D.O Ribera Sacra	
<b>VQ Castilla La Mancha</b>	15,50
100% Shiraz Finca Venta don Quijote	
<b>Liberalia 2 Vino Joven</b>	16,50
Vino Tinto D.O. Toro	
<b>Liberalia 3 Roble</b>	17,50
Vino Tinto D.O. Toro	
<b>Liberaliza 4 Crianza</b>	18,20
Vino Tinto D.O. Toro	
<b>Abad Dom Bueno Joven</b>	17,10
Vino Tinto Mencia D.I. Bierzo	
<b>Ritme Tinto Acústic Celler</b>	24,00
70% Cariñena y 30% Garnacha negra. Viñas de entre 20 y 80 años. Altitud de 300 a 650 metros. Vino Tinto, añada 2018. Crianza 10 meses. D.O Priorat.	
<b>Acústic Tinto de Viñas Viejas</b>	19,20
30% garnacha y un 70% cariñena. 10-11 meses criado en barricas de roble francés. D.O Monsant.	
<b>Pituco Vino Tinto</b>	21,00
50% Garnacha Tintorera 25% Monastrell 25% Syrah. Bodegas Rodríguez de Vera. D.O Jumilla	
<b>Rodríguez de Vera</b>	21,00
Vino Tinto 15 meses en barrica. 60% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Garnacha tintorera. Bodega Rodríguez de Vera.	
<b>VQ Castilla La Mancha</b>	15,50
Monovarietal 100% Shiraz Finca Venta don Quijote	
<b>Montealto Santa Brígida Gran Canaria</b>	18,00
Listan Negro 80% y Tintilla 20%. Extraído del corazón volcánico de Bandama. D.O Gran Canaria.	
<b>Atalaque - Rodríguez de Vera</b>	24,00
Garnacha	
<b>Lar de Paula Crianza Edicion Limitada 2015</b>	18,80
LA ELEGANCIA RESIDE EN LA ALTITUD Variedad: Graciano, tempranillo. Viñedos de 50 años.	
<b>Tinto LERMA Crianza 2016</b>	21,00
Y desde esta Villa de gobernó el mundo D.O ARLANZA - Medalla de ORO.	
<b>Valle NABAL 2017</b>	22,00
9 meses de barrica. Naturaleza en estado puro. D.O Ribera del Duero 100% Tempranillo.	
<b>Valle Nabal 2015 - 12 meses de barrica</b>	34,00
Viñedos de Altura, donde la uva tempranillo se beneficia de las noches frescas y las maduraciones lentas. D.O Ribera del Duero.	
<b>La Florida Tinto</b>	19,00

*-Vinos Blancos -*



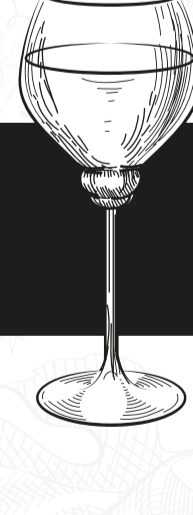
<b>Los Perdomos Lanzarote</b>	21,00
90% Malvasía Volcánica 10% Moscatel de Alejandría Blanco Seco. D.O Lanzarote.	
<b>Bodegas 35 Tenerife</b>	17,50
Afrutado	
<b>El Borujo Tenerife (Consultar)</b>	18,50
Blanco Seco D.O Valle de Güimar	
<b>Los Loros Tenerife (Consultar)</b>	18,50
Blanco Seco sobre lias D.O Valle de Güimar	
<b>VQ Castilla La Mancha</b>	15,50
Blanco Semi dulce Finca Venta don Quijote	
<b>VQ Castilla La Mancha</b>	15,50
Blanco Seco Finca Venta Don Quijote	
<b>La Mona de Ciudad Real</b>	16,50
Afrutado	
<b>Fusta Nova de Valencia</b>	15,00
Blanco Semidulce D.O Valencia	
<b>Rodríguez de Vera Albacete (Consultar)</b>	18,50
Blanco Seco. Chardonnay 2016 Vino de La Tierra de Castilla	
<b>Villa Seco Verdejo de Toro (Consultar)</b>	16,00
Blanco Seco Verdejo 2017 D.O Rueda	
<b>Viña Alzara 2016 (Consultar)</b>	16,00
100% Viura D.O Rioja	
<b>Itsas Mendi Pais Vasco (Consultar)</b>	18,80
Blanco Seco. Bodegas Itsasmendi D.O Bizkaiko Txakolina Jatorri-Izena	
<b>Dulce Corazón</b>	13,50
100% Moscatel Bodegas Iniesta. D.O Manchuela	
<b>Valtea Blanco Seco</b>	22,00
D.O. Rías Bajas	
<b>Liberalia Pajarita Verdejo</b>	15,50
D.O. Toro	
<b>Ritme Blanco</b>	18,50
Garnacha Blanca y Macabeo Ritme Celler Vino Blanco. D.O Priorat.	
<b>Acústic Blanco</b>	19,20
85% de garnacha blanca, un 10% macabeo, un 3% de pansal y un 2% de garnacha roja. Viñas viejas entre 30 y 80 años de edad. D.O Monsant.	
<b>La Suertita Tenerife</b>	18,00
Vino Blanco Afrutado D.O Valle de la Orotava	
<b>La Florida Blanco Seco</b>	19,00
<b>La Florida Afrutado</b>	19,00

*-Vinos Rosados -*



<b>Moon Tenerife Vino Rosado Afrutado</b>	16,00
Hoy es La Luna de Mañana con la que soñábamos ayer. D.O Valle de Güimar	
<b>Volcán Gran Canaria</b>	18,00
Rosado Ecológico 2017 D.O Gran Canaria	
<b>Acústic Tarragona</b>	14,00
Vino Rosado D.O Monsant	

*-Vinos por Copas -*



*Tintos*

<b>Apricus Joven - Ribera del duero</b>	3,10
100% Tempranillo	
<b>Apricus Roble - Ribera del duero</b>	3,40
5 meses en Barrica 100% Tempranillo	
<b>Montealto Santa Brígida</b>	3,60
Listan Negro 80% y Tintilla 20% D.O Gran Canaria	
<b>Señorío de Lanciego Rioja</b>	3,20
100% Tempranillo D.O Rioja	
<b>VQ Castilla La Mancha</b>	3,20
100% Syrah Bodegas Don Quijote	
<b>Taberna del Estudiante</b>	3,20
Rioja Tinto	
<b>Lar de Paula SEMI</b>	3,20
Variedad: Graciano, tempranillo	

*Blancos*

<b>Los Perdomos</b>	4,20
Blanco Seco Lanzarote	
<b>VQ Bodegas Don Quijote</b>	3,20
Blanco Seco Tierras de Castilla La Mancha	
<b>Bodegas 35</b>	3,60
Blanco Afrutado Tenerife	
<b>La Mona</b>	3,40
Blanco Afrutado Ciudad Real	
<b>Fusta Nova</b>	3,10
Blanco Semidulce Valencia	
<b>VQ Bodegas Don Quijote</b>	3,20
Blanco Semidulce Tierras de Castilla La Mancha	
<b>La Florida Afrutado</b>	3,80
Vino Blanco Semidulce	



*- Disfruta por Galicia -*

**Valtea Blanco Seco** 22,00  
D.O. Rías Bajas

**Massimo Vino Tinto** 18,50  
Mencia  
D.O. Rivera Sacra

*- Tierras de Castilla y León -*

**Liberalia 2 Vino Joven** 16,50  
Vino Tinto D.O. Toro

**Liberalia 3 Roble** 17,50  
Vino Tinto D.O. Toro

**Liberalia 4 Crianza** 18,20  
Vino Tinto D.O. Toro

**Abad Dom Bueno Joven** 17,10  
Vino Tinto Mencia. D.O. Bierzo

**Liberalia Pajarita Verdejo** 15,50  
Vino Lanco. D.O. Toro

*Burgos y su cultura medieval*

**Apricus - Ribera del Duero** 15,50  
Joven Tinta Fina  
100% Tempranillo

**Apricus - Ribera del Duero** 16,50  
5 meses en Barrica  
100% Tempranillo

**Tinto LERMA Crianza 2016** 21,00  
Y desde esta Villa de gobernó el mundo  
D.O ARLANZA - Medalla de ORO.

**Valle NABAL 2017** 22,00  
9 meses de barrica Naturaleza en estado puro.  
D.O Ribera del Duero 100% Tempranillo.

**Valle Nabal 2015 - 12 meses de barrica** 34,00  
Viñedos de Altura, donde la uva tempranillo se beneficia de las  
noches frescas y las maduraciones lentas. D.O Ribera del Duero

*- Selección Catalana del Vino -*

**Ritme Tinto Acústic Celler** 24,00  
70% Cariñena y 30% Garnacha negra. Viñas de entre 20 y 80 años. Altitud de  
300 a 650 metros. Vino Tinto, añada 2018. Crianza 10 meses. D.O Priorat

**Ritme Blanco** 16,50  
Garnacha Blanca y Macabeo  
Ritme Celler Vino Blanco. D.O Priorat

**Acústic Tinto de Viñaz Viejas** 19,20  
30% garnacha y un 70% cariñena  
10-11 meses criado en barricas de roble francés. D.O Monsant

**Acústic Blanco** 19,20  
85% de garnacha blanca, un 10% macabeo,  
un 3% de pansal y un 2% de garnacha roja.  
Viñas viejas entre 30 y 80 años de edad  
D.O Monsant

*- Desde Murcia en Moto -*

**Pituco Vino Tinto** 21,00  
50% Garnacha Tintorera 25% Monastrell 25% Syrah  
Bodegas Rodriguez de Vera  
D.O Jumilla

*- Castilla La Mancha y Sus Costumbres -*

**Rodríguez de Vera** 21,00  
Vino Tinto 15 meses en barrica. 60% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon,  
20% Syrah, 10% Garnacha tintorera. Bodega Rodriguez de Vera.

**Rodríguez de Vera Albacete** 18,50  
Blanco Seco Chardonnay 2016  
Bodega Rodriguez de Vera

**VQ Castilla La Mancha** 15,50  
Monovarietal 100% Shiraz  
Finca Venta don Quijote

**VQ Castilla La Mancha** 15,50  
Blanco Semi dulce  
Finca Venta don Quijote

**VQ Castilla La Mancha** 15,50  
Blanco Seco  
Finca Venta Don Quijote

*- ¡Viva Canarias! -*

**Montealto Santa Brígida Gran Canaria** 18,00  
Listan Negro 80% y Tintilla 20% Extraído del corazón volcánico  
de Bandama. D.O Gran Canaria.

**Los Perdomos Lanzarote** 21,00  
90% Malvasía Volcánica 10% Moscatel de Alejandría  
Vino Blanco Seco. D.O Lanzarote

**Bodegas 35 Tenerife** 17,50  
Vino Blanco Afrutado

**La Suertita Tenerife** 18,00  
Vino Blanco Afrutado  
D.O Valle de la Orotava

**La Florida Blanco Seco** 19,00

**La Florida Afrutado** 19,00

**La Florida Tinto** 19,00