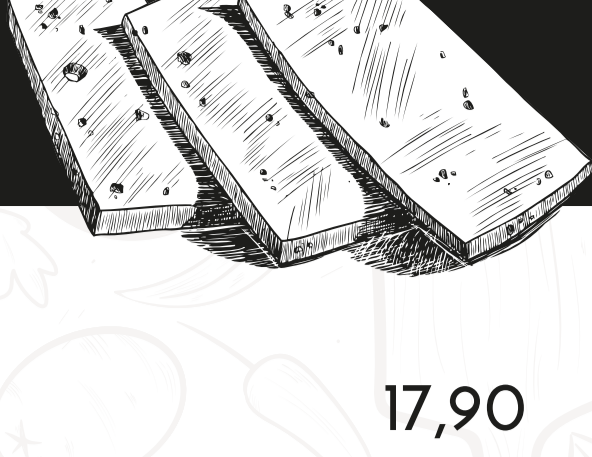




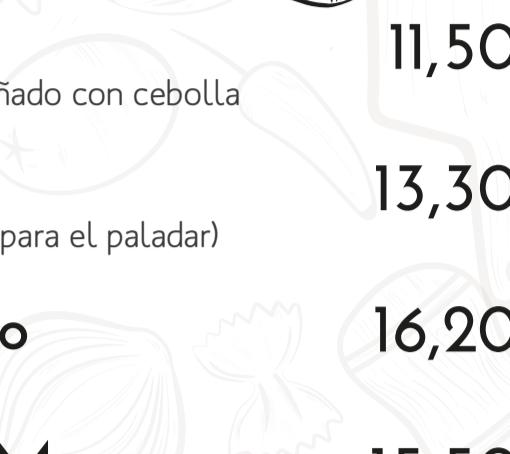
- Entrantes -



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

- Especialidades -

(preguntar por disponibilidad)



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

- Pokés y Ensaladas -



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

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

- Sushi -

Rolls & Unidades



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

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

#Niguiris Salmón o Atún	2,50
--------------------------------	------

Cajas

CAJA SIN CRUDO	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	

CAJA CRUDA	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

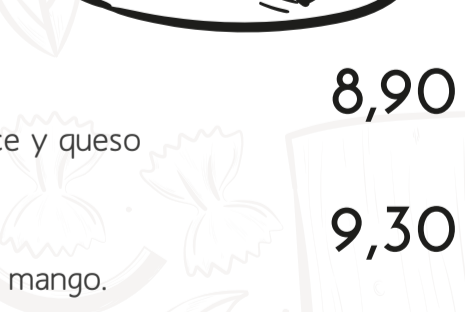
- Carnes y Pescado -



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

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 -

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

- Postres -



Mousse de Gofio	4,50
Mousse de Ambrosías Tirma	4,50
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla	4,50
Tarta de Queso al Horno, con mermelada de arándanos, a parte.	4,50
Tarta de Queso y Lotus.	6,50



- Vinos Tintos -



RIOJAS

Puente del Lago (También por Copas) 17,20

Puente del Lago es un vino elaborado con uvas tempranillo y garnacha, se caracteriza por su color rojo-violáceo, limpio y potente en nariz. En boca muy energético. D.O.C. Rioja.

Rex 19,80

Se elabora con dos uvas clásicas de los coupages riojanos: la Graciano y la Garnacha. Los viñedos se encuentran sobre los suelos más antiguos de La Rioja muy cerca de uno de los yacimientos de dinosaurios más grandes de Europa, de ahí su nombre.

Montencillo 18,80

Intenso color rojo picota de capa media-alta, muy limpio y vivaz, lo que denota su juventud. AROMA Y GUSTO: En nariz es muy potente, afrutado, goloso con aromas de madera americana que aporta notas de café con leche y un fondo de regaliz propio de la variedad Tempranillo.

RIBERA

Señorio del Real (También por Copas) 18,80

Te presentamos el vino Tinto Señorío Real de color rojo picota intenso con tonos violáceos. En nariz es complejo, aparecen en primer lugar aromas de frutos rojos y negros para dar paso a notas lácteas, vainillas y torrefactos. En boca está bien armado manteniendo buen equilibrio. El final es amplio dejando recuerdos de frutos del bosque. Recomendado para platos de cuchara, legumbres, pescados de roca, carnes rojas y caza de pelo y pluma.

Ankal Roble 8 Meses 21,00

Vino con una intensidad medida alta, de color rojo cereza con ligeros matices granates, limpio y brillante. Aromas a frutillas de bosque rojas y negras, aromas especiados de media crianza con recuerdos a toffe, canela y vainilla. La guinda la ponen esos fugaces aromas florales de flores blancas y azules.

Mosaico Roble Francés y Americano 6 Meses 19,00

Vino de la variedad de Tempranillo criado en roble francés y americano, durante 12 meses. Nacido de suelos arcilloso calcáreos de la zona, a una altitud de 900 mts y de cepas de más de 60 años.

Emilio Moro 35,00

Elaborado con la variedad de uva tempranillo 100%, fermentación de 15 días en maceración con los hollejos y tiene una crianza de 12 meses en barrica de roble americano y roble francés hasta su embotellado.

Este vino lleva el nombre de su creador y es el alma mater de la Bodega. Anteriormente Emilio Moro daba nombre a crianzas y reservas pero, a partir de la cosecha del 98, estos conceptos desaparecieron.

Esta marca ahora solo se refiere al vino elaborado con viñedos de entre 12 y 25 años. De color rojo cereza madura muy intenso. En nariz es opulento y muy expresivo, con una base de fruta negra madura de gran calidad, presenta en segundo plano notas balsámicas y de pastelería. En boca presenta una buena acidez, es amplio, sabroso, de gran volumen. De post gusto muy largo.

CANARIO

Bodegas Trujillo (También por Copas) 17,50

Agala 21,00

4 meses en barrica de roble francés. Vino de aspecto brillante y vivaz, marcado por los ribeteados púrpura y violáceos que enmarcan una atractiva capa de color rojo picota.

Al acercarnos la copa destaca su intensidad aromática, donde los frutos rojos maduros del principio van dando paso tras el reposo a una compleja sinfonía de notas florales y especiadas con sutiles recuerdos de buena madera que no esconden la personalidad de la mezcla varietal que da vida a este vino. De ataque potente, el paso por boca evoluciona de forma untuosa y envolvente, con buen equilibrio entre la acidez alegre y los taninos maduros, dejando un rico recuerdo en el pos gusto amargo, junto a los aromas que envuelven el paladar.

OTROS

Bala Perdida, Alicante 17,50

D.O.P. Alicante, 4 meses en barrica de roble americano y húngaro. Bala Perdida es un vino 100% Mediterráneo que complementa a la perfección platos de arroz, carnes y guisos de pescado o marisco.

Se puede consumir entre 12 ó 16°C, y más fresquito está brutal para acompañar tus momentos más desenfadados. Su nombre viene de la última película que rodó David Carradine vestido de vaquero, "Bala Perdida".

Massimo Lugo, Ribera Sacra 20,00

Massimo, un vino 85% mencia procedente de viñedos propios de más de 30 años que nacen en las esculpadas laderas y terrazas de la imposible Ribeira Sacra. Un vino con una sensacional relación calidad precio y muy bien armado por su puesta en escena. La expresión de la uva mencia la desarrolla con honestidad, fiel a las sensaciones que ofrecen la variedad y al terruño donde están plantadas.

Massimo es un vino ligero y fresco, perfecto para el verano. Los viñedos de donde sale la uva de Massimo son de los considerados de viticultura heroica, con pendientes que llegan a alcanzar el 85% de inclinación donde la ayuda mecánica no es posible.

Liberalia 16,50

Vino Tinto D.O. Toro

Abad Don Bueno 17,10

Vino Tinto Mencia
D.I. Bierzo

Pituco 21,00

50% Garnacha Tintorera 25% Monastrell 25% Syrah. Bodegas Rodriguez de Vera. D.O Jumilla

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.

Atalaque 24,00

Garnacha

- Vinos Blancos -



SECOS

Bodegas Trujillo (También por Copas) 17,50

Tenerife

Bermejo Malvasía Volcánica 28,00

Desde la isla de los volcanos, donde se encuentra probablemente el paisaje de vinos más impresionante del mundo, en la isla de Lanzarote, un vino canario de larga tradición y muy apreciado tanto en las islas como fuera de ellas, con la uva rigurosamente seleccionada de Malvasía Volcánica en la bodega Bermejós. Bermejo Malvasía Seco 2021 es un blanco de color amarillo verdoso. En Nariz es muy atractivo y complejo, con una gran variedad de aromas afrutados (limón, mango) y florales. En boca es suave y glicérico, muy varietal, con toques a limón, hierba seca y melocotón. Final muy largo. Vino Blanco seco elaborado con Malvasía Volcánica. Las cepas que producen este vino son prefloréticas, con edades comprendidas entre 40-60 años, y están cultivadas bajo un manto de ceniza volcánica.

Tajinaste, Tenerife 18,90

Tajinaste Blanco Seco está elaborado como vino joven y fresco, con cierta complejidad. Realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable y un 15% en barrica nueva de roble francés y americano. Un 20% del vino envejeció en barricas de roble francés y americano durante dos meses. En nariz aromas a piña, manzana, notas florales, en boca fresco, suave y equilibrado.

Viña Pérez 17,80

VERDEJO 100% Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz, potente, franco e intenso, con aromas a frutas de hueso (melocotón, albaricoque) y recuerdos a fruta exótica (piña y paraguay) sobre fondo anisado y ligeramente herbáceo. En boca es sabroso y equilibrado, llenándose esta de sensaciones frutales que recuerdan el paso por boca. De final amplio, frutal y herbáceo con el agradable amargor final característico de la variedad verdejo.

Viore 17,00

VERDEJO 100% Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Intenso en nariz con aroma de frutas tropicales y notas cítricas combinadas con un fondo herbal fresco. Bien estructurado en boca, equilibrado, envolvente, sabroso con un largo final afrutado y balsámico.

AFRUTADO

Bodegas 35 (También por Copas) 17,50

Vino de sabor afrutado, aromas tropicales, equilibrado e ideal para compartir con postres, quesos o pescados. Dulce al paladar y bastante goloso.

Trujillo por Copa 3,50

SEMI

Niñata 17,20

•Vista: de color amarillo pálido limpio, transparente, con algún reflejo verdoso. •Nariz: muy aromático, con aromas de fruta tropical con notas florales. •Gusto: es goloso y bien equilibrado con una punta de acidez que le da frescura en su sedoso y elegante final.

Iniesta Dulce Corazón 14,50

Vino elaborado con la variedad Moscatel de Alejandría. De color amarillo pajizo con tonos grisáceos. En nariz resulta muy atractivo, limpio y aromático. Destaca su complejidad, combinando su carácter frutal a pomelo y manzana.

828 17,50

Fase visual: amarillo verdoso pajizo muy brillante. Fase olfativa: muy afrutado, gustativo: aromas de fruta blanca con un toque floral bien marcado. Fase gustativa: entrada suave, dulce y fresca con un buen paso de boca. Destaca una excelente armonía y equilibrio entre acidez, alcohol y un ligero dulzor.

La Mona 16,50

Vino ecológico de Madrid, aromas dulces y frescos, con un sabor tropical.