

CARTA RTE. LOS TOREROS



Posibilidad de confeccionar un MENÚ TOP con los platos marcados con asterisco (*)
Picoteo o Ensalada a elegir + Principal + Postre + Agua y pan por 30€ (bebida y café no incluida). Para optar por el menú, todos los comensales de la mesa deben tomar menú.

P I C O T E O

- | | | |
|--|---|---|
| 12€ Patatas revolconas con Torreznos de Soria (*)
<i>Deliciosas patatas asadas condimentadas con ajo, perejil y pimentón dulce acompañadas de torreznos de Soria</i> | Ensaladilla rusa de 13,5€ ventresca de la buena (*)
<i>Deliciosa ensaladilla con mayonesa trufada casera y ventresca de la buena</i> | Pulpo a la parrilla 18€
<i>Deliciosa pata de pulpo a la parrilla con patata asada</i> |
| 13,5€ Huevos rotos con foie (*)
<i>Huevos a baja temperatura de gallinas de corral con foie a la plancha y patatas</i> | Alcachofas salteadas con jamón ibérico y huevo poché (*) 14€
<i>Corazones de alcachofas salteadas con jamón ibérico y huevo poché</i> | Canelón de queso de oveja, setas y miel 14,75€
<i>Canelón relleno de queso de oveja, setas, miel, confitura de tomate y orégano</i> |
| 9€ Croquetas (*)
<i>Mix de croquetas variadas de jamón, y boletus (6 unidades)</i> | Gyozas de Lechazo 12€
<i>Con salsa ponzu y mayonesa de cítricos (6 unidades)</i> | Zamburiñas a la 16,5€ plancha
<i>Zamburiñas a la plancha con aceite de ajo y perejil (6 unidades)</i> |

D I R E C T A M E N T E D E L A H U E R T A

- | | |
|--|--|
| 12,75€ Ensalada de Tomate de la Huerta (*)
<i>Tomate del bueno con aguacate, cebolla dulce, mozzarella y albahaca fresca</i> | Ensalada griega 12,75€
<i>Mezclum de lechugas y brotes verdes, tomate cherry, taquitos de queso feta, cebolla morada, AOVE, aceitunas y una pizca de orégano</i> |
|--|--|

D E L M A R

- | | |
|--|--|
| 16,5€ Bacalao Braseado con verduritas (*) | Salmón a la naranja (*) 16,50€ |
| 17,5€ Calamar a la plancha con su ajada
<i>jugoso calamar entero a la plancha con su ajada</i> | Rodaballo al horno sobre salsa holandesa 19€ |
| | Lomo de Merluza bunker con almejas y gambas 18,5€ |

C A R N E S

- | | |
|---|---|
| 17,5€ Rabo de Toro guisado al estilo tradicional
<i>Estofado con verduritas y patatas fritas crujiente</i> | Nuestra hamburguesa gourmet (*) 12,5€
<i>Deliciosa carne elaborada en casa con mezcla de cerdo, pollo y ternera, especias, taquitos de tomate, cebolla morada confitada, queso y salsa griega</i> |
| 19€ Entrecot de rubia gallega premium en láminas
<i>Entrecot de ternera al punto que mas te guste con patatas y pimientos</i> | Costillas asadas a baja temperatura (*) 17,5€
<i>acompañadas de patatas y verduritas</i> |
| | Solomillo ibérico a la miel y mostaza (*) 15,5€
<i>Láminas de solomillo ibérico a la plancha con escamas de sal rosa, salsa de miel y mostaza de Dijon y patatas asadas</i> |

P A R A E N D U L Z A R E L P A L A D A R

- | | |
|---|--|
| 5,5€ Vasito de queso mascarpone y frutos rojos (*)
<i>Deliciosa crema de queso mascarpone casera con fondo de frutos rojos y base de galleta.</i> | 5,5€ El mejor flan del mundo mundial (*)
<i>Nuestro flan cremoso casero.</i> |
| 5,5€ Tarta de queso con helado de turrón
<i>Tarta de queso casera con toffee, helado de turrón y crumble de galleta</i> | 5,5€ Bizcocho de manzana con helado de vainilla
<i>Un bizcocho de manzana especial con helado de vainilla y chocolate blanco crujiente</i> |
| | 5,5€ Brownie con helado de nata |

D . O . R U E D A

Campocarmen Verdejo 10,00 €

Color amarillo paja intenso, con matices verdosos, con aromas del heno, características de la variedad Verdejo, que dejan paso a unas sutiles notas de flores blancas y manzana

Javier Sanz Viticultor 14,00 €

Brillante en la copa, con ligeros reflejos verdosos. Sus frescos aromas recuerdan al pomelo dulce y la manzana verde y muestran ligeras notas de anís e hinojo.

Ramón Bilbao Verdejo 12,00 €

Ofrece aromas profundo y complejos con contundencia frutal. Boca de matices florales, y un toque mineral.

Fuente Elvira Verdejo 11,00 €

En nariz es limpio y potente, de aromas primarios de fruta verde, cítricos, manzana y piña. En boca es equilibrado con buena estructura y persistencia.

Botón de Gallo Verdejo 16,00 €

Destacan sus aromas tropicales frescos como la piña y aromas cítricos. En boca es seco, con una entrada que sorprende por unir la frescura y acidez natural con la redondez que aporta la crianza sobre lías finas.

José Pariente 18,00 €

El aroma de gran intensidad es elegante, fresco y complejo. Muestra un marcado tono afrutado, que abarca la gama de frutas melocotón, pera, limón y pomelo.

Malcorta Javier Sanz 24,00 €

Amarillo pálido con reflejos verdosos muy brillantes. Intensidad media-alta con recuerdos a limón y pomelo que al abrirse muestra finas notas florales.

Finca La Granadilla 13,00 €

Aromas cítricos ensamblados con herbáceos y matices anisados. Paladar intenso, sabroso y bien equilibrado.

F R I Z Z A N T E

Papá Oso 10,00 €

Color amarillo pajizo con destello verdoso, limpio y brillante. Nariz: aromas frescos y de buena intensidad que nos recuerdan a frutas tropicales como la piña o el maracuyá. Boca refrescante, ligeramente dulce.

Descarao Frizzante 12,00 €

De color amarillo-pajizo, fina espuma y un aroma rico e intenso, en el que priman los aromas primarios de la piel de la uva y que mantiene un equilibrio entre dulzor y acidez.

C I G A L E S

Sinfo 10,00 €

Color fresa medio. En nariz toques piel de melocotón, florales de la gama de la violeta y algunos anisados de hinojo. En boca suave, redondo y muy frutal.

Viña Calderona 11,00 €

Color fresa pálido, muy brillante y luminoso. Nariz intensa y frutal, con recuerdos a gominola, lichis y flores blancas.

Salvueros 12,00 €

Un vino afrutado y fresco, pleno de aroma. Destaca su color rojo frambuesa: vivo y brillante, con reflejos azules y violáceos.

Clarete de Luna 14,00 €

Tono alegre y atractivo, nota de fruta roja, flores y vegetales frescos.

D . O . T O R O

Rascalindes 12,00 €

Color quinda cubierto con intensidad de vivo brillo. Nariz con frutos rojos, moras, grosellas y endrinas, también lácticos. Boca de carnosidad, taninos dulces, pastosidad en el paladar y largo de recorrido.

Elías Mora 20,00 €

Intenso color picota de capa alta. Bordes violáceos. Limpio y brillante. Vino muy frutal, con la fruta roja en primer plano y notas florales y avainilladas sobre un ligero fondo mineral.

Rejadorada 14,50 €

Color morado oscuro y brillante con capa fina. Nariz de aromas muy frutales de frutas rojas junto con notas especiadas y de vainilla.

San Román 40,00 €

Un vino rojo intenso de capa media-alta con ribetes rubíes. Posee un aroma con toques de fruta negra, notas balsámicas, especiadas y minerales. Boca amplia, equilibrada y agradable de final largo.

Madre mía 24,00 €

Una explosión de grosellas rojas y negras junto a cereza proporciona un vino sorprendentemente frutal. De tonos rubí, con matices a caramelo y a flor de vainilla.

Finca Sobreño 16,00 €

Color púrpura intenso con matices violáceos. Nariz potente de fruta, zarzamora y frutas negras. Boca marcada por fruta intensa.ç

Prima 20,00 €

Una explosión de grosellas rojas y negras junto a cereza proporciona un vino sorprendentemente frutal. De tonos rubí, con matices a caramelo y a flor de vainilla.

Dominio del Bendito El primer paso 18,00 €

Color púrpura intenso con matices violáceos. Nariz potente de fruta, zarzamora y frutas negras. Boca marcada por fruta intensa.



D.O. RIBERA DEL DUERO

Crianzas

Arzuaga Crianza 28,00 €

Aromas de fruta negra como mora y grosella. De agradable tostado con una gran intensidad y persistencia en boca. De final largo y muy agradable.

Protos Crianza 32,00 €

Color picota con ribete púrpura. En nariz aparecen aromas de fruta roja (cerezas, frambuesas), y notas florales, de cacao y de toffee sobre un fondo mineral muy discreto. En boca es fresco y de buena acidez.

Traslascuestas Crianza 36,00 €

Color rojo cereza intenso, profundo, excelente capa y excelente brillo. Nariz: intenso aroma frutal fresca, tonos florales de flores blancas, aroma muy fresco, notas de excelentes maderas bien integradas (chocolate amargo, aromas torrefactos y de frutos secos)

Pago de los Capellanes Crianza 38,00 €

En vista presenta un color guinda fuerte con toques cardenalicios en ribete. Nariz de aromas a una perfecta mezcla entre fruta y madera con aromas a vainilla. Boca de entrada suave y taninos finos.

Pago de Carraovejas Crianza 40,00 €

Un clásico básico. De color rojo púrpura con ribetes del mismo color. Frutas maduras, lácteos, notas balsámicas y especiados dulces. En boca, equilibrado, franco y persistente.

Malleolus Emilio Moro 48,00 €

De color rojo cereza picota muy cubierto, con un aroma denso, maduro, dotado de buena intensidad y de una gran personalidad. En boca es potente y estructurado con buen balance y paso largo y persistente.

Carmelo Rodero Crianza 36,00 €

Color rubí de capa alta, excelentes notas guinda arropadas por matices rosáceos. Nariz de aromas varietales, un torrefacto suave bien conjugado con su toque final de regaliz. Boca profunda y equilibrada.

Viña Pedrosa Crianza 37,00 €

Color rubí de capa alta, excelentes notas guinda arropadas por matices rosáceos. Nariz de aromas varietales, un torrefacto suave bien conjugado con su toque final de regaliz. Boca profunda y equilibrada.

Jóvenes

Machote 13,50 €

De color rojo picota con tonos violáceos, en nariz dominan expresivos aromas frutales y sensaciones de torrefacto y regaliz. Afrutado y equilibrado en boca, paso agradable de final intenso con un pequeño toque de cacao.

Protos Roble 14,00 €

Color cereza con ribete rubí. Muy limpio y brillante. Fina lágrima de caída rápida. Nariz directa con aromas de fruta roja fresca acompañada de sutiles especias y sobre un agradable fondo de tostados.

Prado Rey Origen Roble 12,00 €

Ofrece aromas profundo y complejos con contundencia frutal. Boca de matices florales, y un toque mineral.

Carramimbre Roble 12,00 €

Rojo cereza con tonos guindas, en capa fina predominan los violáceos. Aromas muy intensos de especias (canela, menta, hierbabuena) con toques de vainilla. Boca intensa de buen paso en boca.

Traslascuestas Roble 16,00 €

La nariz es compleja, creando un sutil juego entre la fruta madura y las especias. En boca tiene textura de concentración de fruta, muy jugosa, como de fruta licuada. Fresco y largo.

Carmelo Rodero 16 €

Limpio y brillante color cereza, con un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensambla con ligeros toques especiados. En boca resulta amplio, fresco, persistente y aterciopelado.

Pago de los Capellanes Roble 16,00 €

En vista presenta un color guinda fuerte con toques cardenalicios en ribete. Nariz de aromas a una perfecta mezcla entre fruta y madera con aromas a vainilla. Boca de entrada suave y taninos finos.

Carmelo Rodero 9 meses 24 €

Limpio y brillante color cereza, con un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensambla con ligeros toques especiados. En boca resulta amplio, fresco, persistente y aterciopelado.

TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Machote Reserva 17,50 €

Elegante e intenso en nariz con aromas de fruta madura, frambuesa y distinguidas sensaciones de chocolate, minerales y torrefactos. El paso de boca es delicado pero largo, con taninos muy maduros.

Dehesa la granja 18,00 €

Color granate brillante. Nariz compleja, presenta fruta roja madura con presencia de torrefactos, dulce de leche, anisados, vainilla y un final de regaliz. Boca de entrada golosa de fruta madura.

Mauro 38,00 €

De color picota violáceo muy bien cubierto. Nariz elegante con aromas de fruta negra, confitura, notas de chocolate, torrefactos, florales (violeta), lácteos. Con un gran equilibrio en boca.

