



LA CARTE

Pour commencer...

Assortiment de fromages avec gressins géants, accompagnés d'amandes dorées.	14 €
Planche de jambon ibérique à la coupe (120 gr).	22,5 €
Salade russe Deleite, avec crevettes, œuf au plat et piment vert au vinaigre.	4,5 € 12 €
Pommes de terre assaisonnées avec sashimi de thon rouge.	4,75 € 9,5 €
Pommes de terre avec sauce piquante.	3,5 € 7 €
Anchois marinés au vinaigre avec chips faites maison et oignons rouges.	4 € 12 €
Salade de burrata avec tomates, noix et pesto.	12 €
Omelette de pommes de terre Deleite, dans sa propre poêle.	6 €
Croquettes Deleite.	8 € 12 €
Bâtonnets croustillants faits maison de volaille fermière.	8 €
Plateau d'ailes de poulet avec mayo kimchi.	9,5 €
Œufs fermiers écologiques avec pommes de terre et jambon ibérique.	13,5 €

Laissez-vous surprendre par...

Tartare de thon rouge avec mazamorra (soupe d'amandes) et émietté d'amandes.	9,5 €
Légumes écologiques grillés avec sauce romesco (sauce aux piments et amandes).	8 €
Dés de Camembert panés avec confiture de fruits rouges.	6,5 €
Sandwich de calmar national sur pain de cristal avec mayonnaise kimchi.	10,5 €
Rock&Roll de poulet émietté avec sauce verte.	6,5 €
Steak tartare sur pain brioche.	6,5 €



LA CARTE

De la mer à l'assiette...

Poisson assaisonné.	9 €
Poulpe en fleur au four (180 gr) avec purée de pommes de terre et sauce verte.	24,5 €
Thon en escabeche avec baby carottes et œufs d'hareng.	9,5 €
Morue confite avec haricots verts et soupe de poivrons.	18 €

Viandes...

Ibanico de porc ibérique (morceau de choix recouvrant la partie externe des côtes) avec trois cuissons de pommes de terre et sauce aioli.	16 €
Aiguillette de bœuf de race Morucha nationale maturée, avec poivrons poêlés et pommes de terre.	23,8 €
Echine de porc ibérique élevé aux glands avec purée onctueuse de patates douces.	12 € 23,8 €
Côte de bœuf maturée au grill.	6/100
Hamburger de filet de veau (200 gr) sur pain au charbon.	16,5 €
Hamburger végétarien excellence avec pommes de terre croustillantes.	9€

NOS riz...

Risotto aux champignons, foie et pesto.	9,5 €
Riz crémeux de crevettes rouges et aioli.	12 €
Riz du chef à la llaua (sur plat à four) (2 pers.).	14 € pp



LA CARTE

Nos desserts faits maison...

Gâteau au fromage au four.	5,9 €
Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage.	5,9 €
Tiramisu.	5,9 €
Œufs en chocolat avec panna cotta à la vanille et crème à la mangue.	6,9 €
Brownie au chocolat servi chaud et glace à la vanille.	5,9 €
Gâteau au citron.	5,9 €

Des goûters pour tous...

Gaufre au Nutella.	4 €
Gaufre au Nutella et chantilly.	4,3 €
Crêpe au Nutella.	4 €
Crêpe au Nutella et chantilly.	4,3 €
Crêpe avec confiture faite maison de pêche et cannelle.	4,5 €

Smoothies y batidos helados...

Smoothies: Fraise, Ananas, Noix de coco, Banane, Mangue.	6€
Milk-shakes: Fraise, Banane, Chocolat, Vanille, Mangue.	6€



CARTE DES VINS

BLANCS, ROSÉS ET MOUSSEUX	VERRE	BOUTEILLE
GILDA (uva verdejo)	3,90 €	16,00 €
CANTO 5 FRIZANTE (Ecológico, uva verdejo)	3,90 €	19,00 €
PAIVA SEMIDULCE (uva cayetana)	3,90 €	18,00 €
NEREIDA (uva RIBEIRO)	4,10 €	19,00 €
O'CARALLO (uva albariño)	3,90 €	19,00 €
PAIVA BRUT (uvas macabeo y chardonnay)	4,90 €	24,00 €
K-NAIA (uva verdejo)		21,00 €
DOMINIO DE TARES (DO Bierzo, uva godello)		24,00 €
ENTRECHUELOS (uva chardonnay)		24,00 €
RIOJA VEGA (tempranillo 100%, ÚNICO)		44,00 €
SUMARROCA BRUT (uvas macabeo y chardonnay)		28,00 €
CHAMPAGNE GRUT ROSADO POL COCHET (Pinot Noir y Chardonnay)		90,00 €
EMINA ROSE PRESTIGIO		26,00 €
VINS ROUGES		
D.O RIBERA DEL DUERO	VERRE	BOUTEILLE
EMINA PASIÓN (tinta del país)	4,10€	19,00 €
MELOSO ROBLE (tempranillo)	3,90€	17,00 €
MELOSO CRIANZA (tempranillo)	4,10€	22,00 €
NEXUS ONE (tempranillo)		24,00 €
PAGO DE CAPELLANES (tempranillo)		37,00 €
PARCELA UNO RESERVA (tinta fina)		49,00 €
D.O RIOJA		
RAMÓN BILBAO CRIANZA (tempranillo)	4,10€	21,00 €
22 PIES CRIANZA	3,90€	19,00 €
PERFUME DE SONSIERRA BY DAVID DELFÍN (tempranillo)		45,00 €
SONSIERRA GRAN RESERVA		49,00 €
OSCAR TOBÍAS GRAN RESERVA (uva del país)		55,00 €
OTRAS D.O		
3404 SOMONTANO (merlot, garnacha y moristel)		16,00 €
CHARLOTEO , SEVILLA. (uva DOP Lebrija)	3,90€	22,00 €
EL SUEÑO DEL NIÑO, HUELVA (tintilla de rota)		26,00 €
SEIS + SEIS, RONDA, (tinta del país)		27,00 €