



TERRACEO Valdemar

Vini BY Mici g; Ufcbca #



VINOS BLANCOS | ROSADOS

	Copa	Botella
Conde Valdemar Blanco	1,5€	10€
Conde Valdemar Rosé	1,5€	10€
Conde Valdemar Rosado	1,5€	10€
Conde Valdemar Tempranillo Blanco	2,5€	13€

VINOS TINTOS

Conde Valdemar Tempranillo (maceración carbónica)	1,5€	10€
Conde Valdemar Crianza	2€	13€
Conde Valdemar Reserva	2,5€	15€
Conde Valdemar Gran Reserva		26€
Conde Valdemar Edición Limitada		39€
Finca Alto Cantabria Blanco Fermentado en barrica (100% Viura)		17€

MONOVARIETALES

Balcón de Pilatos by Valdemar (100% Maturana)		25€
Seis Alhajas by Valdemar (100% graciano)	3,5€	25€
La Recaja (100% Tempranillo)		50€
La Gargantilla Garnacha	4,5€	35€
La Gargantilla Tempranillo		35€

FINCA DEL MARQUESADO

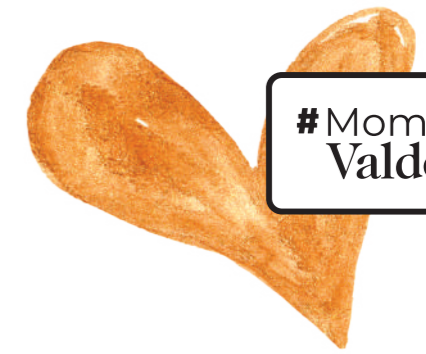
Finca de Marquesado Selección	2€	15€
-------------------------------	----	-----

VALDEMAR ESTATES

Valdemar Estates Columbia Valley Chardonnay		54€
Valdemar Estates Walla Walla Syrah		80€
Valdemar Estates Entre Nosotros (Cabernet Sauvignon)		54€

CÓCTELES VALDEMAR

Valdemar Rose ´s cup		6€
Valdemar White sour		6€
Valdemar Blanco ´n Tonic		6€
Valdemar Deluxe		6€



#Momentos
Valdemar

by Delicious Gastronomía

PARA COMPARTIR

Jamon ibérico		16€
Tabla de ibéricos		16,5€
Lomito ibérico bellota		18€
Surtido de quesos		14€

PARA TAPEAR

Sartén de bravas con pimentón de la vera y un toque de cilantro		5€
Calamares a la andaluza con ali oli de lima		9€
Mini torreznos (12 unidades)		7€
Croquetas de jamón (6 unidades)		9€
Croquetas de gambas al ajillo (6 unidades)		9€
Dúo de Hummus de Boletus y de cilantro y jalapeño con crudités y nachos		7€
Ensaladilla con ventresca		9€
Gyozas de langostinos con salsa oriental y cebollino (6 unidades)		8€

PLATOS DEL CHEF -

Tomate en texturas con stracciatella de burrata y mojo verde		11,5€
Tiradito de lomo salmón noruego		14€
Steak tartar		17€
Carrilleras de cerdo asadas cocinadas a fuego lento		16€
Albondigas de ternera caseras con fritada y patata dados		14€
Burger de chuleta 180gr con lechuga de roble, tomate, pepinillo, bacon ahumado, queso cheddar y nuestra salsa especial		14€
Dados de solomillo de vaca salteados con cebollitas, mostaza, patatas paja y yema de huevo		19€
Taco de cochinitillo asado con cremoso de patata y pera salteada		16€
Costilla a la barbacoa asada a baja temperatura		15€
Lomo de bacalao cocinado al vacío con crema de piquillo		17€

MOMENTO DULCE

Torrija caramelizada con helado		7€
Tarta de queso camerano		7€
Tarta de chocolate cremoso con salsa de vainilla		7€
Tiramisu		5€

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Agua peñaclara 22 artesian water 0,80 cl		2,75€
Agua peñaclara 22 artesian water 0.33 cl		1,3€
Mosto		1€



Precios en Euros IVA incluido