



TERRACEO Valdemar

Vini BYMci g; Ufcbca #



VINOS BLANCOS | ROSADOS

	Copa	Botella
Conde Valdemar Blanco	1,5€	10€
Conde Valdemar Rosé	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€

MONOARIETALES

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	2,5€	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 our	6€
Valdemar Blanco ´n Tonic	6€
Valdemar Deluxe	6€



#Momentos
Valdemar

by Delicious Gastronomía

PARA COMPARTIR

Jamón 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€
Tosta de queso Maroilles con mermelada de pimiento (2 unidades)		4,5€
Pulpo a la parrilla con parmentier de patata		17€
Ración de pan (degustación de 3 tipos diferentes)		1,5€

PLATOS DEL CHEF

Tomate en texturas con stracciatella de burrata y mojo verde		17€
Salmorejo con virutas de jamón y huevo campero		11,5€
Steak tartar		17€
Burger de chuleta 180gr con lechuga de roble, tomate, pepinillo, bacón 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€
Salmón fresco a la plancha con crema de guisantes y tirabeques		16€
Atún de Almadraba marinado al momento con crema de ajo blanco de coco		16,50€

MOMENTO DULCE

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