

CARTA

TES Y CAFÉS

Cafés (Solo, cortado, con leche...)	2,00 €
Infusiones Especiales (Té verde, Té rojo. Roiboos, Ceilán, menta poleo, manzanilla)	2,50 €

CAFÉS ESPECIALES

Cappuccino	2,50 €
Mokaccino (Café, chocolate y espuma de Leche)	3,00 €
Café bombón	2,50 €
Café Latte	3,00 €
Irish Coffee (con Whisky)	6,50 €
Chocolate caliente	3,50 €

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Tostada Completa (mantequilla y mermelada o AOVE con tomate)	2,50 €
Bollería, Magdalenas, Donuts, ...	2,50 €
Croissant Plancha	3,00 €
Tartas caseras	6,00 €
Desayuno Completo (Zumo, Café o Infusión, Tostada o Bollería)	6,50 €

BEBIDAS

Cerveza de barril, botella tercio	3,50 €
Cerveza de barril grande	4,50 €
Copa de Vino	3,50 €
Tinto de verano	4,50 €
Botella de agua de 500 ml	2,00 €
Botella de agua de 1 l	3,50 €
Vermouth	4,00 €
Refrescos y Zumos	3,00 €
Zumo de Naranja Natural	4,50 €
Copa Nacional	8,00 €
Copa Importación	9,00 €
Copa Reserva/Gin Tonics Especiales	11,00 €
Anís/Coñac (Magno y Carlos III)	4,50 €
Coñac RVA. Francés	13,00 €
Carlos I/Torres 10 años	6,50 €
Drambuie/Baileys	6,00 €
Licores variados	4,00 €



CARTA

ENTRADAS Y PICOTEO

Salmorejo Cordobés con crujiente de jamón y huevo	10 €
Gazpacho Andaluz	7 €
Caldo Casero	6 €
Flor de Alcachofa a la plancha con jamón (4 uds.)	16 €
Ensaladilla Olivier con pulpo	15 €
Gambones a la plancha (8 unid)	18 €
Risotto de Setas y Foie al aroma de trufa	15 €
Huevos Rotos con Patatas y Jamón Ibérico	16 €
Terrina de Quesos de la Sierra con tostitas	12 €
Tartar de Salmón con aguacate	16 €
Tiras de Berenjena Crujientes con Miel	13 €
Sardinas Ahumadas con tostitas, tomate y guacamole	16 €
Croquetas Caseras variadas (8 unid)	15 €
Surtido de Ibéricos (jamón y lomo ibérico, queso de oveja)	22 €
Revuelto de Morcilla, pasas y piñones	12 €
Calamares a la Romana	14 €
Palomitas de Pollo con salsa de miel y mostaza	15 €

ENSALADAS

Tomate de la huerta aliñado	10 €
Ensalada templada con queso de cabra, setas y frutos del bosque	14 €
Ensalada de Pimientos asados en casa con bonito	15 €
Burrata con tomate gourmet, pesto y anchoas	15 €
Ensalada "Los Robles" (mixta variada)	10 €

CARNES Y PESCADOS

Lomo de Vaca fileteado (500 gr) 2 pers.	39 €
Carpaccio de Solomillo con parmesano, rúcula, alcaparras y tostitas	20 €
Cachopo con Jamón Ibérico y Queso Manchego (400 gr)	36 €
Carrillera de ternera Teriyaki con arroz salteado	18 €
Hamburguesa de Angus en pan brioche, con patatas fritas	16 €
Lomo de Vaca Fileteado (250 gr)	22 €
Solomillitos ibéricos con cebolla caramelizada	17 €
Magret de Pato con salsa de frutos rojos	18 €
Pata de Pulpo a la Parrilla con puré de patata	22 €
Delicias de Bacalao a la romana con pisto casero	17 €
Tataki de Atún rojo con soja y sésamo (alga wakame)	18 €
Beyond meat Burger con queso cheddar	15 €

MENÚ INFANTIL

Arroz blanco con tomate, huevo frito y palomitas de pollo	17 €
Helado, yogur o vasito de brownie con helado,	

SERVICIO DE PAN 1,80 €

CARTA

TOSTAS Y SANDWICHES

Tosta de Lomo plancha con queso	6 €
Tosta de Jamón Ibérico con Tomate	6 €
Tosta de Solomillitos ibéricos con cebolla caramelizada	8 €
Tosta de Pimientos con Bonito	6 €
Pan brioche relleno de Carrillera teriyaki	8 €
Pan brioche con Calamares y mayonesa cítrica	8 €
Sandwich Mixto	6 €
Sandwich Vegetal	7 €
Sandwich Mixto con Huevo	8 €
Sandwich Los Robles	10 €

(solo comidas hasta las 14.00 y servicio de cenas)

ALGO DULCE

Tarta de mousse de limón	5 €
Brownie con helado de vainilla	6 €
Tarta de queso al horno	6 €
Pannacotta	5 €
Palmeritas jugositas de chocolate (2 uds)	5 €
Rosquillas de Navacerrada (2 uds)	5 €
Helados y sorbetes	5 €
Fruta temporada	3,5 €

PREVIO ENCARGO

(mínimo un día)

Paella mixta (mínimo 4 pax)	p/pers 20 €
Arroz meloso con verduras (2 pax)	p/pers 16 €

TAKE AWAY

Bolsa de Picnic (montado de lomo y queso, montado jamón y tomate, pieza de fruta, botella de agua)	12,50 €
---	---------

MENÚ ESPECIAL “LA MALICIOSA”

Al centro, para compartir:

Tacita de Salmorejo Cordobés con crujiente de jamón y huevo
Ensaladilla Olivier con pulpo
Croquetas Caseras variadas

Segundo, para compartir:

Lomo de Vaca a la parrilla (500g)

o

Cachopo con jamón Ibérico y queso manchego

Postre casero o café, infusión

Incluido: Pan, aperitivo, copa de vino, cerveza o refrescos y agua mineral
(De lunes a domingo)

Para dos personas: 75 €

(También Toda nuestra carta se la preparamos para llevar)

CARTA VINOS

D.O. RIOJA

Cune 3er Año crianza	19,90 €
Sierra Cantabria selección	17 €
Ramón Bilbao crianza	21 €
Ramón Bilbao edición limitada	28 €
Remelluri reserva	35 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Quinta Carmela roble	17,00 €
Protos roble	19,50 €
Protos crianza	26,50 €
Condado de Haza crianza	25,50 €

OTRAS D.O.

Raimat Abadía crianza (D.O. Costers del Segre)	19 €
Tagonius roble (D.O. Madrid)	21,50 €
Enate crianza (D.O. Somontano)	21 €
Tarima Monastrell (D.O. Alicante)	19 €

FORMATOS ESPECIALES

½ Cune cza. (D.O. Rioja)	11 €
½ Ramón Bilbao cza. (D.O. Rioja)	12 €

BLANCOS

Palestra (D.O. Rueda)	16,50 €
Ramón Bilbao verdejo (D.O. Rueda)	19 €
Camiño Do Rei (D.O. Rías Baixas)	23,50 €
A Traba Godello (D.O. Valdeorras)	18 €

ROSADOS

Lambrusco	15 €
Villacerrada (D.O. Cigales)	16,50 €

CAVA, CHAMPAGNE

1551 Brut (Benjamin)	12 €
1551 Brut Nature ... (D.O. Cava)	23 €
Moet Chandon Brut Imperial	65,50 €