
Salado

Ensaladilla rusa

RACIÓN 8€ · MEDIA 4€

Rabas de calamar

RACIÓN 18€ · MEDIA 9€

Croquetas de Jamón Ibérico ^{100% Bellota (8 uds.)}

RACIÓN 10€ · MEDIA 5€

Gambas gabardina ^(6 uds.)

RACIÓN 13€ · MEDIA 6,5€

Alitas de pollo deshuesadas ^(8 uds.)

RACIÓN 12€ · MEDIA 6€

Ensalada de ventresca y piquillos

Piquillos de Lodosa confitados, ventresca de bonito en aceite de oliva y cebolla de fuentes

RACIÓN 20€ · MEDIA 10€

Ensalada de la casa

Cogollos de tudela, tomate asado, bonito en aceite, cebolla de fuentes, anchoa, boquerón, huevo duro y aceitunas

RACIÓN 12,5€ · MEDIA 6,5€

Alcachofas*

Solo en temporada

RACIÓN 10€ · UNIDAD 3,5€

Callos

RACIÓN 12,50€ · MEDIA 7€

Garbo Cheeseburger

12€

Steak Tartar

21€

Tartar de atún rojo Bluefin

21€

Albóndigas en salsa de Boletus y Portobellos

RACIÓN 14€ · MEDIA 7€

Merluza de pincho rebozada ^(6 uds.)

RACIÓN 21€ · MEDIA 11€

Pan con tomate

RACIÓN 5,50€ · MEDIA 2,75€

Pan

1€

Tortillas

Tortilla Velazqueña

10€

Tortilla brava

11€

Tortilla guisada con callos ^{Homenaje a *La Ancha*}

14€

Tortilla Trufada

16€

Armando

Armando

Escalope milanesa (>30cm)

15€

GUARNICIONES PARA TU ARMANDO

Dos huevos poché con trufa

6€

Patatas fritas

3€

Piquillos confitados

4€

Aros de cebolla

3€

Cogollos aliñados

4€

Pimientos de Padrón

4€

Dulce

Tarta de queso

6€

Tarta de manzana

6€

Brownie de chocolate

6€

V I N O S

Blancos

D.O. SOMONTANO

Enate 234 COPA 2,50€
CHARDONNAY 16€

Enate Gewürztraminer COPA 3€
GEWÜRZTRAMINER 19€

D.O. CARIÑENA

Anayon COPA 3€
CHARDONNAY 19€

D.O. RUEDA

Tarsus COPA 2,50€
VERDEJO 16€

D.O. MONTERREI

La Duda COPA 3€
GODELLO 19€

D.O. RÍAS BAIXAS

Pazo San Mauro COPA 3€
ALBARIÑO 20€

Mar de Frades 20€
ALBARIÑO

D.O.G.C. MOSCATO D'ASTI

Fiocco di Vite COPA 3€
MOSCATO BLANCO 19€

D.O.C. PROSECCO

Martini Prosecco Vintage COPA 3€
GLERA 19€

Rosados

D.O. SOMONTANO

Enate rosado COPA 2,50€
CABERNET SAUVIGNON 16€

Tintos

D.O. CAMPO DE BORJA

Tres Picos 23€
GARNACHA

D.O. CALATAYUD

Nietro COPA 2,50€
GARNACHA 16€

D.O. SOMONTANO

Sommos Varietales COPA 2,50€
TEMPRANILLO, MERLOT, SYRAH 16€

D.O.C. RIOJA

Ramón Bilbao CRIANZA COPA 2,50€
TEMPRANILLO 16€

Azpilicueta CRIANZA COPA 2,50€
TEMPRANILLO 16€

Marqués de Vargas RESERVA 25€
TEMPRANILLO, GRACIANO

Marqués de Murrieta RESERVA 30€
TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO, GARNACHA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Quinta de Tarsus CRIANZA COPA 3€
TINTA FINA 20€

Conde de San Cristobal COPA 4€
TINTA FINA 27€

Pago de Carraovejas 40€
TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

Champagne

Ayala Brut COPA 6,50€ / 38€

Mumm Grand Cordon COPA 7,50€ / 42€

Moët & Chandon Imperial Brut 45€

Mumm Grand Cordon Rosé 50€

Veuve Clicquot YT 55€

Bollinger Special Cuvée 65€

Bollinger Rosé 75€

Todos los vinos contienen sulfitos.

A L É R G E N O S

SALADO

ENSALADILLA RUSA	Huevo, pescado y gluten (regañas que se podrían quitar)
RABAS DE CALAMAR	Molusco, gluten y huevo. Huevo en la salsa tártara.
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	Leche, gluten y huevo
GAMBAS GABARDINA	Crustáceos, gluten y huevo
ALITAS DE POLLO DESHUESADAS	Gluten, leche y mostaza
ENSALADA DE VENTRESCA Y PIQUILLOS	Pescado
ENSALADA DE LA CASA	Pescado y huevo. No puede tomar una ambaraza ni la anchoa ni el boquerón.
ALCACHOFAS	-
CALLOS	-
GARBO CHEESEBURGER	Gluten, leche y huevo
STEAK TARTAR	Huevo, Mostaza (se puede hacer sin mostaza), gluten en el pan tostado (se puede hacer sin pan tostado), leche (mantequilla), pescado (anchoa que puede quitarse). NO puede tomarlo una embarazada.
TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN	Soja, crustáceos, pescado, sésamo, lácteos y gluten (la creme fraiche y las tostadas de pan pueden ponerse aparte)
ALBÓNDIGAS EN SALSA	Leche
MERLUZA DE PINCHO	Pescado, huevo y gluten
PAN CON TOMATE	Gluten
PAN	Gluten

TORTILLAS

TORTILLA VELAZQUEÑA	Huevo y trazas de gluten
TORTILLA BRAVA	Huevo y trazas de gluten
TORTILLA GUISADA CON CALLOS	Huevo y trazas de gluten
TORTILLA TRUFADA	Huevo y trazas de gluten

ARMANDO

ARMANDO	Huevo y gluten
DOS HUEVOS POCHÉ CON TRUFA	Huevo
PATATAS FRITAS	Trazas de gluten
PIQUILLOS CONFITADOS	-
AROS DE CEBOLLA	Gluten
COGOLLOS ALIÑADOS	Mostaza (podemos poner la vinagreta aparte)
PIMIENTOS DE PADRÓN	Trazas de gluten

DULCE

TARTA DE QUESO	Leche y huevo
TARTA DE MANZANA	Gluten, leche y huevo
BROWNIE DE CHOCOLATE	Gluten, leche, huevo y frutos de cáscara