

COCINA

ENTRANTES

Ensalada de aguacate, tomate y cebolla	12,50
Ensalada de queso de Cabra con nuestro aliño especial	12,75
Papas arrugadas con mojo rojo picón	7,50
Carpaccio de Calabacín con aceite, parmesano y sal de apio	10,75
Tartar tradicional de lomo bajo madurado	19,50
Queso Artesano media flor "El Cortijo de Caideros"	12,75
Jamón Ibérico Bellota 100% "Gourmet Oro" San Martín (100gr.)	26,00
Queso Parrilla con mermelada de tomate	10,75
Trío de parrilla (Chistorra - Morcilla - Chorizo)	10,75
Pan de Payés (20 minutos preparación)	16,00
Las Famosas salchichas con mostaza de la abuela Úrsula	12,75
Morcilla de Burgos	9,50

PRINCIPALES

Chipirones con ajo y guindilla	19,50
Calamares Saharianos	22,50
Cherne a la plancha con papas sancochadas, guindilla y ajo	24,00
Risotto de setas con suave crema de queso	14,00
Risotto de Calamares y Langostinos	19,50
Raviolis de calabaza con cebolla caramelizada y salsa de queso azul	14,00

NUESTRA PARRILLA

DE LA VACA:

Vacío (aprox. 150gr)	22.00
Centro de solomillo (aprox. 200gr)	24.00
Punta de solomillo (aprox. 200gr)	25,00
Cachopo Vandama	24,00
Lomo alto Angus (aprox. 350gr)	24,00
Lomo alto Americano (aprox. 300gr.)	42,00
Chuletón de Vaca, Kg.	56,00
Chuletón de vaca Premium, kg.	72,00

DEL CERDO:

Secreto ibérico	24,00
Sabroso codillo de cerdo al horno (aprox. 20 minutos)	22,00

DEL POLLO:

Pechuga de corral con nuestro chimichurri	16,00
Pollo a la Parrilla	18,00

DEL CORDERO:

Paletilla de Cordero lechal	32,00
Chuletillas de cordero lechal	24,00

ELIGE TU SALSA IDEAL:

Salsa pimienta	2.15
Salsa de queso azul	2,15
Salsa mostaza de la abuela Úrsula	2,15

GUARNICIONES:

Papas fritas caseras (1/2 ración)	3,00
Papas fritas caseras (1 ración)	5,00
Cazuela de pimientos rojos	2,50
Champiñones salteados con ajo y perejil	5.50
Espárragos a la parrilla con sal bocacangrejo	5.50

NUESTROS POSTRES

	Mousse de chocolate	5,50
Picón de Vandama (dulce de leche, suspiros, nata y galleta)		5,50
	Tarta de queso	6,00
	Helados variados “Gelizia”	5,00
(Crema de vainilla Madagascar, Crema de chocolate negro, Turrón de Jijona, Fresa)		
	Fruta de temporada	4,50

Disponemos de una carta con las especificaciones de los ingredientes alérgenos que pueden llevar nuestros platos, si lo desea puede solicitarla a nuestro personal. Gracias

Servicio y pan 1,80

BODEGÓN VANDAMA

CARTA DE VINOS – WINE LIST



VINOS DE ELABORACIÓN PROPIA

OWN MADE WINES:

BOTELLAS VINOS VANDAMA

Finca	27
Blanco Skin Contact	29
Hoya Oscura	31
El Reventón	31

VINOS POR COPAS

Finca	6,00
Moscatel	8,00
Hoya Oscura	8,00
El Reventón	8,00
Rioja	4,50
Ribera del Duero	5,50

VINOS CANARIOS - WINES FROM CANARY ISLAND

Ikewen- Ecológic	31
<i>Listán Negro</i>	

ESPUMOSOS – SPARKLING WINES

Carles Andreu Brut Nature -Reserva	20
<i>22% Macabeo- 70% Parellada- 3% Xarella- 5% Chardonnay</i>	

GH Mumm Brut Cordon Rouge Brut	75
<i>AOC Champagne - Pinot Noir, Chardonnay, Meunier</i>	

GH Mumm Rosé 85
AOC Champagne - Chardonnay y Pinot Noir

BLANCOS- WHITE WINES
ROSADOS- PINKISH

Melior de Matarromera Verdejo 19
D.O. Rueda- Verdejo

Barón de Ley- Rioja- Semi 20
100% Sauvignon Blanc

Izadi Larrosa Rosé 22
100% Garnacha

Protos Verdejo -Seco 22
D.O. Rueda- Verdejo

Loher- Seco 26
Malvasía Aromática y Listán Blanco

El Aeronáuta Godello 30
Valdeorras

Bermejo- Semidulce 30
D.O. Lanzarote – Malvasía Volcánica

Bermejo- Seco 30
D.O. Lanzarote – Malvasía Volcánica

TINTOS – RED WINES

OTRAS DENOMINACIONES- OTHER DENOMINATIONS

Museum 26

D.O. Cigales (Tempranillo)

Demuerte Deluxe- Crianza 30

D.O Yecla- Monastrell-Syrah- Petit Verdot

Almansa Sorrasca- Crianza 32

D.O. Almansa - 100% Petit Verdot

Mauro 59

Tempranillo- V.T. Castilla y León

Ferrer Bobet Viñas Viejas 59

D.O. Priorat

VINOS DE RIOJA

Viña Real- Crianza	18
<i>Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha</i>	
Glorioso- Crianza	18
<i>Tempranillo</i>	
Martín Zurbano	20
<i>Tempranillo y Garnacha</i>	
Viña Izadi – Crianza	21
<i>Tempranillo</i>	
Launa - Reserva	23
<i>D.O.C Tempranillo</i>	
Murua- Crianza	25
<i>Tempranillo</i>	
Carlos Moro- Crianza	29
<i>Tempranillo</i>	
Marqués de Riscal Reserva	34
<i>Tempranillo, Graciano y Mazuelo</i>	
Marqués de Murrieta Reserva	42
<i>Garnacha, Graciano y Tempranillo</i>	
Contino Reserva	45
<i>Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo</i>	
Ukan- Crianza	51
<i>D.O. 100% Tempranillo</i>	
Roda 1	77
<i>D.O. Tempranillo- Graciano</i>	
Contino Viña del Olivo	120
<i>Reserva- Tempranillo- Graciano</i>	

VINOS DE RIBERA DEL DUERO

Finca La Melendra Roble 18
D.O. Tempranillo

Portia Roble 19
D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)

La Planta Roble 20
Tempranillo

Cepa Gavilán Crianza 23
Tempranillo

912 Altitud 23
100% Tempranillo

Monasterio de San Miguel Crianza 24
Tempranillo

Erial Crianza 25
Tinta Fina

Finca Villacreces Pruno- Crianza 25
D.O. Ribera del Duero- Tinta Fina y Cabernet Sauvignon

Protos- Crianza 31
Tempranillo

Baden Numen 34
Tinto fino

Cair Selección de Aguilera- Crianza 34
Tempranillo

Pesquera 35
D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)

Protos 27 36
100% Tinta del País

Matarromera- Crianza 41
Tempranillo

Neo Punta Esencia- Crianza 43
D.O. Tempranillo

Malleolus- Crianza 52
Tempranillo

Protos El Grajo Viejo 80
D.O. Ribera del Duero (Tinta del País)

FORMATOS ESPECIALES (0.500 LITROS)

Coto de Imaz 18
Tempranillo

Legaris Crianza 24
DO Ribera del Duero – Tempranillo

MAGNUMS (1,5 LITROS)

Glorioso- Crianza 26
D.O. Rioja – Tempranillo

Portia Roble 30
D.O. Ribera del Duero

Legaris- Crianza 56
D.O. Ribera del Duero – Tempranillo

Matarromera- Crianza 76
Tempranillo