

# EL ALMACEN<sup>®</sup>

by RAIMON MORENO

<b>LAS OSTRAS DE NORMANDIA Nº2, LOS CRUDOS Y LOS MARINADOS</b>	Ostra natural con limón .....	3,00
	Ostra nikkei con aire de mar .....	4,00
	Ostra templada con tocino ibérico .....	4,00
	Ostra en tempura con Sriracha y brotes de cilantro 🌀 .....	4,00
	Carpaccio de Vaca "La Finca" D.O. Madrid con Tartufata .....	12,00
	Tartare de vaca a cuchillo, con mostaza, pipeta de chili oil y carasatu 🌀 ....	10,00
	Ceviche de corvina salvaje con leche de tigre y ralladura de lima 🌀 .....	10,00
	Dados de atún marinado con salsa de soja y cítricos .....	9,00
<b>VERDE QUE TE QUIERO VERDE</b>	Burrata con tartar de berenjena y polvo de aceituna negra .....	9,00
	Ensalada Thaiandesa con udon, cacahuets y una pizca de hierbabuena ....	8,00
	Edamame con aliño de jengibre y Katsuobushi .....	6,00
<b>TAPAS 100% HANDMADE</b>	Pulpo a la brasa con romesco de achiote .....	18,00
	Ventresca de atún de almadraba con consomé de pimientos asados .....	18,00
	Tako Koreano de lomo bajo a la llama, chucrut y arroz inflado .....	15,00
	Entraña de vaca vieja a baja temperatura con salsa criolla .....	13,00
	Pollo Satay con arroz Jazmín y cacahuete .....	12,00
	Mollejas de ternera con cremoso de céleri .....	12,00
	Alcachofas con salsa de yema trufada y parmesano .....	9,00
	Tuétano a la llama con maíz y totopos .....	9,00
	Causa Limeña con lágrima Ibérica 🌀 .....	8,00
	Preñado de morcilla y habitas confitadas con huevo de codorniz .....	7,50
	Red Bao de cangrejo de cáscara blanda en tempura .....	7,50
	Black Bao de calamares con mayonesa de kimchi .....	7,50
	Coulant de tortilla de patata "MiraKbé!" .....	7,00
	Huevo Carbonara en su nido con gnochis, panceta ahumada y pecorino .....	7,00
	Cazón en adobo con mayonesa de limonero .....	7,00
	Gofre de patatas bravas con all i oli de ajo asado y salsa brava casera 🌀 .....	6,00
Nuestra ensaladilla - La Rusa! .....	5,50	
Cono crujiente de ensaladilla rusa .....	2,00	
<b>PEQUEÑOS DELITOS, NUESTROS DULCES CASEROS</b>	Cafetera de Tiramisú .....	6,00
	Chocolate de otra forma .....	6,00
	El mítico Lemon Pie .....	6,00
	Hot Donut .....	6,00
<b>DIGESTIVO Y VINOS DULCES PARA ACOMPAÑAR</b>	Sorbete de naranja, Aperol y Prosecco .....	🍷 3,00
	Moscatel Primitivo Quiles - D.O. Monovar .....	🍷 3,00
	Moscatel de Alejandría	
	Dulce Crápula - D.O. Jumilla .....	🍷 3,00
	Monastrell	

SERVICIO DE PAN DE AUTOR ECOLÓGICO Y ACEITE VIRGEN EXTRA LÁGRIMA ... 1.00 POR PERSONA  
 SERVICIO DESCORCHE DE VINO ... 5.00 POR BOTELLA  
 SERVICIO DE TARTA ... 2.00 POR PERSONA

EL ORDEN DE PASE DE LOS PLATOS SE REALIZARÁ SEGÚN NOS LO PERMITA EL SERVICIO  
 LAS ELABORACIONES SON AL MOMENTO Y REQUIEREN UN TIEMPO DE PREPARACIÓN

<b>COCKTAILS Y APERITIVOS</b>	<b>Negroni</b> - Campari, Vermut rojo y Ginebra ..... 5,00
	<b>Americano</b> - Campari, Vermut rojo y Un golpe de soda ..... 5,00
	<b>Campari Tonic</b> - Campari y Tónica ..... 5,00
	<b>Classic Manhattan</b> - Vermut rojo, Whisky y Angostura ..... 5,00
	<b>Dry Martini</b> - Ginebra, Martini Extra Dry y Angostura ..... 5,00
	<b>Spritz Aperol</b> - Aperol, Prosecco y Un golpe de soda ..... 5,00
	<b>This-Tinto de verano</b> ..... 5,00
<b>VUELVE A DISFRUTAR DEL VERMUT</b>	<b>Casa Mariol</b> - D.O. Catalunya..... 3,50
	<b>Les Cousins, Donzell</b> - D.O. Priorat ..... 3,50
	<b>Ciento Volando ECO</b> - D.O. Valencia ..... 3,50
	<b>Primitivo Quiles</b> - D.O. Monovar ..... 3,50
	<b>Verano del 82</b> - D.O. Jumilla ..... 3,50
	<b>Forzudo</b> - D.O. Bierzo ..... 3,50
	<b>St. Petroni</b> - D.O. Galicia ..... 3,50
	<b>Nebur</b> - D.O. Rioja ..... 3,50
	<b>Yzaguirre</b> - D.O. Costers del Segre ..... 3,50
	<b>Lustau</b> - D.O. Jerez ..... 3,50
	<b>Cinzano</b> - D.O. Piamonte ..... 3,50
<b>Martini Rosso, Bianco o Dry</b> ..... 3,50	
<b>BURBUJAS CAVAS</b>	<b>Cuvée Storica Cinzano</b> - D.O.C Prosecco ..... 4,00 ..... 18,00 Glera
	<b>Aire Brut Nature</b> - D.O. Cava ..... 19,00 Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay
	<b>Aire Brut Nature Rosé</b> - D.O. Cava ..... 19,00 Pinot Noir y Xarel·lo
<b>BRISA FRESCA BLANCOS</b>	<b>El Novio Perfecto</b> - D.O. Valencia ..... 3,00 ..... 15,00 Moscatel y Viura
	<b>Menganito</b> - D.O. Rueda ..... 3,00 ..... 16,00 Verdejo
	<b>Ca N'Estruc</b> - D.O. Catalunya ..... 3,00 ..... 15,00 Xarel·lo
	<b>Villa Wolf</b> - D.O. Alemania ..... 16,00 Gewürztraminer
	<b>EL Perro Verde</b> - D.O. Rueda ..... 17,00 Verdejo
	<b>Fenomenal</b> - D.O. Rueda ..... 3,50 ..... 17,00 Sauvignon Blanc
	<b>Lovamor</b> - D.O. Castilla y León ..... 17,00 Albillo. NATURAL.
	<b>La Liebre y la Tortuga</b> - D.O. Rías Baixas ..... 3,00 ..... 16,00 Albariño
	<b>Ramón do Casar</b> - D.O. Ribeiro ..... 18,00 Treixadura
	<b>EL Jardín de Lucía</b> - D.O. Rías Baixas ..... 19,50 Albariño
	<b>The Orange Republic</b> - D.O. Valdeorras ..... 24,50 Godello
	<b>La Ola del Melillero</b> - D.O. Sierras de Málaga ..... 4,00 ..... 20,00 Pedro Ximénez, Moscatel
	<b>Txakoli Uno</b> - D.O. Arabako Txakolina ..... 3,00 ..... 16,00 Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zuri Zerratia
	<b>Acrollam Rosat</b> - D.O. Mallorca ..... 19,50 Merlot y Cavernet Sauvignon. ECO.

**EL VINO DE LOS VINOS**  
**TINTO**

<b>Los Frailes Rubificado</b> - D.O. Valencia .....	18,50
Garnacha tintorera	
<b>Fulanito Crianza</b> - D.O. Ribera del Duero .....	🍷 3,00 ..... 16,00
Monastrell y Syrah	
<b>Panxut</b> - D.O. Valencia .....	🍷 3,50 ..... 16,50
Bonicaire	
<b>La Tribu</b> - D.O. Valencia .....	🍷 3,50 ..... 15,00
Monastrell y Syrah	
<b>La Garnacha de Mustiguillo</b> - D.O. El Terrazo Valencia .....	🍷 4,00 ..... 20,00
100% Garnacha. ECO.	
<b>Las Hormas</b> - D.O. Utiel Requena .....	17,00
Merlot	
<b>El Nómada</b> - D.O. Rioja .....	20,00
Tempranillo y Graciano	
<b>La Locomotora Crianza</b> - D.O. Rioja .....	🍷 3,50 ..... 18,00
Tempranillo	
<b>El Buscador</b> - D.O. Rioja .....	🍷 3,00 ..... 16,00
Tempranillo y Garnacha	
<b>Venta las Vacas Crianza</b> - D.O. Ribera del Duero .....	20,50
Tempranillo	
<b>Antídoto</b> - D.O. Ribera del Duero .....	🍷 4,00 ..... 20,00
Tempranillo	
<b>Mas de Sella Ecológico Selección 2014</b> - D.O. Alicante .....	23,50
Cabernet franc, Garnacha tintorera, Syrah, Marselan y Cabernet Sauvignon	
<b>Sinesquema</b> - D.O. Murcia .....	23,50
Monastrell y Syrah	
<b>Demuerte Gold Crianza</b> - D.O. Yecla .....	18,00
Monastrell, Syrah y Tintorera	
<b>Ninja de las Uvas</b> - D.O. Bullas .....	20,00
100% Garnacha. SIN SULFITOS	
<b>Cortijo los Aguilares</b> - D.O. Sierras de Málaga .....	17,00
Syrah, Merlot, Tempranillo	
<b>Sincronía Negre Crianza</b> - D.O. Mallorca .....	🍷 3,50 ..... 17,50
Callet, Mantonegro, Syrah y Merlot. ECO.	
<b>Lalama</b> - D.O. Ribera Sacra .....	22,50
Mencía, Garnacha, Brancellao y Mouratón	
<b>Pago de los Balagueses</b> - D.O. Pago de los Balagueses .....	23,50
Syrah	
<b>Altos de Losada</b> - D.O. Bierzo .....	23,50
Mencía	
<b>Habla de la Tierra</b> - D.O. Extremadura .....	🍷 3,00 ..... 16,00
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon	
<b>Maquinón</b> - D.O. Priorat .....	23,00
100% Garnacha. BIODINÁMICO	
<b>Les Crestes</b> - D.O. Priorat .....	22,50
Cariñena, Garnacha y Syrah	
<b>Lo Patinet</b> - D.O. Montsant .....	21,00
Garnacha, Cariñena, Syrah, Cavernet Sauvignon	
<b>L'Equilibrista Crianza</b> - D.O. Catalunya .....	20,50
Syrah, Cariñena y Garnacha	
<b>Liebre. Tomàs Cusiné</b> - D.O. Costers del Segre .....	🍷 3,00 ..... 16,00
Tempranillo	
<b>Porteño</b> - D.O. Mendoza, Argentina .....	🍷 3,50 ..... 16,00
Malbec	
<b>The Big Top</b> - D.O. California, Estados Unidos .....	🍷 3,50 ..... 18,00
Zinfadel	

# TABLA DE ALÉRGENOS



Contiene alérgenos

Contiene trazas de alérgenos

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADOS	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUISES
Menú degustación	■		■	■		■	■	■			■	■	■	
Ostra al natural														
Ostra nikkei con aire de mar	■			■					■			■	■	
Ostra templada con tocino ibérico													■	
Ostra en tempura	■	▨		▨									■	
Carpaccio de Vaca "La Finca" con Tartufata														
Tartare de vaca a cuchillo	■	▨		▨		■				■		■	▨	
Ceviche de corvina									■					
Dados de atún marinados	■											■		
Burrata con tartar de berenjena						■	■					■		
Ensalada Thaiandesa	■								■			■		
Edamame con aliño de jengibre y katsuobushi				■		■						■		
Pulpo a la brasa con romesco de achiote	▨	▨		▨									■	
Ventresca de atún de almadraba con consomé				■								■		
Tako coreano de carne a la llama	■									■				
Entraña de vaca vieja con salsa criolla		▨		▨								■	▨	
Pollo Satay con arroz Jazmín y cacahuete	■					■			■			■		
Mollejas de ternera con cremoso de céleri									■			■		
Alcachofas con salsa de yema trufada y parmesano	▨			▨										
Tuétano a la llama con maíz y totopos	■											■		
Causa Limeña con lágrima Ibérica	■											■		
Coulant de tortilla de patata				■										
Huevo Carbonara en su nido	■								■					
Cazón en adobo con mayonesa de limonero												■		
Gofre de patatas bravas	▨	▨		▨									▨	
Nuestra ensaladilla - La Rusa	■											■		
Cono crujiente de ensaladilla rusa		▨										■		
Preñado de morcilla, habitas y huevo de codorniz		▨											▨	
Red Bao de cangrejo Soft Shell				■										
Black Bao de calamares con mayonesa de kimchi				■										■
Cafetera de Tiramisú	■													
Chocolate de otra forma														
Hot Donut									▨		▨	■		
El mítico Lemon Pie									■					
Sorbete de naranja, Aperol y Prosecco	▨			▨			▨	▨				■		
Pan de autor	■								■					
Cervezas	■													
Vinos												■		