



— COCKTAILS —

De aperitivo

APEROL SPRITZ 10

Aperol, prosecco y soda, con notas cítricas y herbales

NEGRONI 10

Gin, vermut rojo y Campari

DRY MARTINI 10

Gin y un toque de vermut seco

PALOMA 10

Tequila, jugo de lima y refresco de toronja



IMPRESINDIBLES —

Gilda matrimonio *Casa Santoña* ud 4

Cecina de León con almendras fritas y pan de cristal 14 | 26

Steak tartar de chuleta madurada estilo Mena 32

(Añade Caviar a la Brasa +25)

ENTRANTES —

Ensaladilla rusa tradicional con bonito 8 | 14

Ensalada de tomate de temporada, cebolleta y piparra 18

Alcachofa blanca IGP Navarra con jamón ibérico 100% ud 14 NEW

Croquetas del día caseras (Jamón 100% ibérico, Cecina o Chuleta madurada) 9/16

Ensalada cesar de pintada asada 18

Torreznos D.O.P. Soria 9 | 16

Tortilla de bacalao al estilo sidrería 2 pax 24

Pulpo a feira con patata cachelos y pimentón 28 NEW

CON LAS MANOS —

Tacos ganadores de chuleta madurada, puerro
y vinagreta de aguacate 2 uds 16

POZUELO DE TAPAS
1º PREMIO

Burger de chuleta madurada (180gr),
queso Arzuza Ulloa DOP, encurtidos y pan de patata 25 NEW

*Carta de:
otoño-invierno*

Pan y aperitivo 3,5€. Disponemos de pan sin gluten.

Todos nuestros pescados crudos han sido tratados según la legislación vigente.
Información sobre alérgenos a disposición del cliente. Precios en euros. IVA incluido.