



La Viña



Vinoteca y tapas



Chacinas y quesos / Cured meat & Cheese

	1/2 ración	Ración
Jamón ibérico de bellota <i>Acorn-fed iberian ham</i>	7,50 €	15,00 €
Chorizo de bellota <i>Acorn-fed chorizo</i>	4,00 €	8,50 €
Salchichón de bellota <i>Acorn-fed sausage</i>	4,00 €	8,50 €
Lomo de bellota <i>Acorn-fed loin</i>	7,50 €	15,00 €
Queso cabra Payoyo <i>Payoyo goat cheese</i>	7,50 €	15,00 €
Semicurado de cabra Payoyo <i>Payoyo semi-cured goat cheese</i>	6,00 €	12,00 €
Queso cabra Payoyo Gran Reserva <i>Payoyo Gran Reserva goat cheese</i>	8,00 €	16,00 €
Queso Payoyo Gran Reserva Romero <i>Payoyo Gran Reserva Rosemary cheese</i>	8,00 €	16,00 €
Queso Payoyo Gran Reserva Manteca <i>Payoyo Gran Reserva Butter Cheese</i>	8,00 €	16,00 €

Conservas / Canned seafood

	Tapa
Atún en manteca <i>Lard tuna</i>	4,00 €
Atún escabeche <i>Pickled tuna</i>	4,00 €
Paté de atún <i>Tuna spread</i>	3,50 €
Paté de mojama <i>"Mojama" (cured tuna) spread</i>	4,50 €
Mojama <i>"Mojama" (cured tuna)</i>	s/m €
Huevas de leche <i>Mullet roe</i>	s/m €
Huevas de grano <i>Ling roe</i>	s/m €

Huevas de maruca <i>Maruca fish ling roe</i>	s/m €
Lomo de atún <i>Tuna loin</i>	s/m €
Ventresca <i>Tuna belly</i>	s/m €
Anchoa 00 <i>Anchovy 00</i>	s/m €

Especialidades del chef / Chef's specials

Tapa

Tartar de atún <i>Tuna tartar</i>	4,50 €
Ceviche de lubina y confitura de limón <i>Sea bass ceviche and lemon jam</i>	4,50 €
Pavías de merluza con mahonesa de curry y ralladura de lima <i>Hake sticks with curry mayonnaise and lime zest</i>	4,00 €
Croquetas de jamón y setas con confitura de cebolla <i>Ham and mushroom croquettes with onion jam</i>	3,00 €
Cazón en adobo <i>Marinated dogfish</i>	3,00 €
Fritura variada <i>Assorted fried fish</i>	3,50 €
Langostinos de Sanlúcar <i>Sanlúcar prawns</i>	3,50 €
Salmorejo con polvo de jamón serrano, ralladura de huevo y AOVE <i>"Salmorejo" with serrano ham powder, grated egg and extra virgin olive oil</i>	3,00 €
Papas aliñás con melva <i>Seasoned potatoes with mackerel</i>	2,50 €
Ensaladilla de pulpo con emulsión de pimentón <i>Octopus salad with paprika emulsion</i>	3,00 €
Tostada de pan de pueblo con jamón ibérico, tomate natural y AOVE <i>Toast with iberian ham, natural tomato and extra virgin olive oil</i>	10,00 €
Canelones de atún con meloso de fungi y trufa <i>Tuna cannelloni with fungi and truffle creamy sauce</i>	6,00 €
Tortillitas de camarones <i>Shrimp omelettes</i>	2,50 €

Pescados / Fish

Tapa

Calamar a la brasa con parmertier y confitura de tomate <i>Grilled squid with parmertier and tomato jam</i>	7,00 €
Bacalao confitado en salsa de azafrán, trigueros, patatas y cherris asados <i>Codfish confit in saffron sauce, green asparagus, potatoes and roasted cherries</i>	6,00 €
Merluza a la roteña <i>Hake "a la roteña"</i>	5,00 €
Sepia encebollada <i>Cuttlefish with onions</i>	4,00 €
Arroz meloso con pulpo y calamares <i>Creamy rice with octopus and squid</i>	4,50 €

Carnes / Meat

Tapa

Carrillada de cerdo ibérico en su jugo sobre espuma de patata y huevo <i>Iberian pork cheek with potato foam and egg</i>	4,00 €
Milanesa de ternera, cremoso de chirivías y verduritas de temporada encurtidas <i>Veal milanese with creamy parsnips and pickled seasonal vegetables</i>	5,00 €
Solomillo de cerdo ibérico, cremoso de batata, patatas confit y salsa de oporto <i>Iberian pork tenderloin with mashed sweet potato, potatoes and Porto sauce</i>	5,00 €
Carrillada de ternera con cremoso de fungi y patatas glaseadas con mantequilla <i>Veal cheeks with creamy fungi and butter glazed potatoes</i>	7,00 €
Presa ibérica con espuma de mostaza, setas y chips de ajo <i>Iberian prey with mustard foam, mushrooms and garlic chips</i>	5,00 €
Arroz con presa ibérica <i>Rice with iberian prey</i>	5,00 €

Atún de Almadraba / Almadraba Tuna

Tapa

Tartar de atún <i>Tuna tartar</i>	4,00 €
Tataki de atún <i>Tuna tataki</i>	5,00 €
Parpatana baja temperatura <i>Parpatana low temperature</i>	5,00 €
Solomillo atún <i>Tuna tenderloin</i>	7,00 €
Ventresca <i>Ventresca (Belly)</i>	5,00 €

Mormo morrillo <i>Mormo morrillo</i>	4,00 €
Costillitas de atún <i>Tuna ribs</i>	5,00 €

Horario del restaurante: de 13:30h a 23:00h

Aviso para las personas con alergias o intolerancias: consulte con nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de los clientes toda la información de los platos que ofrece.

Todos los precios tienen el IVA incluido

Restaurant opening hours: 1:30 p.m. to 11 p.m.

Warning for people with allergies or intolerances: check with our staff. This establishment has all the information on the dishes it offers available to its customers.

All prices are VAT included.



Bebida / Drink

Agua y refrescos / Water & soft drinks

Agua 1L / Water 1L	2,50 €
Agua 500ml / Water 500ml	1,80 €
Agua con gas / Sparkling water	1,80 €
Gaseosa / Soda water	2,40 €
Refresco de botella / Bottled soft drink	2,40 €
Zumo / Juice	2,40 €
Aquarius	2,40 €
Nestea	2,40 €

Cerveza / Beer

Caña / Small draft beer	2,10 €
Cerveza 0'0 / Alcohol free beer	2,50 €
Cerveza sin gluten / Gluten free beer	2,60 €
Jarra / Pint	3,50 €
Cerveza de botella / Bottled beer	2,40 €
Corona (Coronita)	3,30 €
Desperados	3,30 €
Alhambra 1925	3,90 €

Vino blanco / White wine

Copa Botella

D.O. CATALUNYA



Canals & Nubiola Seco	1,75 €	8,70 €
<i>(Macabeo, Xarel·lo y Parellada)</i>		



Canals & Nubiola Semidulce	1,75 €	8,70 €
<i>(Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Moscatell)</i>		

VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

Copa Botella



Barbadillo Castillo De San Diego 2,10 € 10,40 €
(Palomino fina)

D.O. RÍAS BAIXAS



Paco & Lola 4,20 € 21,00 €
(Albariño)



Martín Códax 4,00 € 19,90 €
(Albariño)

D.O. RUEDA



Palacio de Bornos 2,60 € 13,00 €
(Verdejo)



El perro verde 3,90 € 19,30 €
(Verdejo)

Vino tinto / Red wine

Copa Botella

D.O. CATALUNYA



Canals & Nubiola Tinto 1,75 € 8,70 €
(Tempranillo y Garnacha)

D.O. RIBERA DEL DUERO



Finca Resalso 4,00 € 19,80 €
(Tempranillo)



Protos Crianza 5,60 € 27,90 €
(Tempranillo)



Vizcarra Senda del Oro Roble 3,40 € 17,00 €
(Tempranillo)



Celeste Crianza 6,00 € 30,00 €
(Tempranillo)

VINO DEL MUNDO



I Heart Merlot 2,40 € 11,80 €
(Merlot)

D.O.C. RIOJA

Copa Botella



Mil Flores
(Tempranillo)

3,30 € 16,20 €



Lluís Cañas Crianza
(Tempranillo y Graciano)

5,30 € 26,20 €



Ramón Bilbao Crianza
(Tempranillo)

4,00 € 19,80 €



Azpilicueta Crianza
(Tempranillo, Graciano y Mazuelo)

3,70 € 18,20 €

VINO DE ITALIA



Lambrusco tinto

1,75 € 8,70 €

Vino rosado / Rosé wine

Copa Botella

D.O. CATALUNYA



Canals & Nubiola Rosé 1,75 € 8,70 €
(Merlot, Tempranillo y Cariñera)

VINO DE ITALIA



Lambrusco Rosé 1,75 € 8,70 €

D.O. NAVARRA



Gran Feudo 2,40 € 11,60 €
(Garnacha)

D.O. EMPORDÀ



Ullones 3,70 € 18,30 €
(Garnacha)

Vino Generoso / Fortified wine

Copa

Jerez Seco / Dry Jerez 2,20 €
Jerez Dulce / Glass of sweet Jerez 2,20 €
Tio Pepe 2,50 €
Málaga Virgen 2,50 €

Cava & Champagne

Copa Botella

CAVA



Perelada Brut Rosé **14,20 €**
(Pinot Noir, Trepas y Garnacha tinta)



Roger de Flor Brut Nature **2,90 € 14,20 €**
(Macabeo, Parellada y Xarel·lo)



Freixenet Elyssia Pinot Noir Brut Rosé **23,40 €**
(Pinot Noir y Trepas)



Freixenet Elyssia Gran Cuvée Brut **23,40 €**
(Chardonnay, Macabeo, Parellada y Pinot Noir)

CHAMPAGNE



Moët & Chandon **60,00 €**
(Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier)



Veuve Clicquot **65,00 €**
(Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier)



La Viña



Vinoteca y tapas