

## APERITIVOS

	PVP	1/2
Almendras	2,50	
Patatas fritas naturales	3,00	
Mejillón gourmet Cambados Ría Gallega	12,00	
Navajas gourmet A. Oliva José Peña	14,00	
Berberecho gourmet Cambados Ría Gallega	18,00	

## VERMUT

La Chelo	3,80	
Monasterio de Corias	4,20	
Petroni	4,20	
Yzaguirre	4,20	
Lustau	4,40	
Lustau blanco	4,40	

## ENTRANTES

Jamón ibérico 100% bellota	22,00	13,00
Degustación de Ibéricos	18,00	10,00
Tabla de quesos	14,00	8,00
Patatas bravas	7,00	
Ensaladilla rusa	4,50	
Tartar de tomate	12,00	
Mandarina de perdiz en escabeche con foie	16,00	
Pulpo (Especialidad del Chef Riquelme)	18,00	
Huevos rotos PIS PAS	16,00	
Albondigas de sepia	12,00	
Mollejas salteadas	14,00	

## SALAZONES

Lama de hueva de atún de Almadraba	8,00	
Lama de hueva de mújol	2,50	
Lama de mojama	2,50	
Lama de bonito murciano	2,50	
Lama de atún de ijada semicurada	8,00	
Lomo de anchoa de Santoña	3,00	

## MARISCO

	PVP	1/2
Quisquilla	S/M	
Gamba roja	S/M	
Berberechos naturales	S/M	
Vieira	S/M	
Mejillones al vapor	S/M	
Ostras	S/M	

## FRITURAS

Boquerones fritos	12,00	
Calamar andaluza/romana	14,00	8,00
Alcachofas fritas	12,00	7,00
Buñuelos de bacalao	2,00	
Croquetas de jamón	1,90	
Croquetas de tartufo con pipas	2,20	

## ENSALADAS Y VERDURAS

Burrata con pesto, tomate seco y lechuga emulsionada	12,00	
Salmanchega	16,00	
Berenjenas al roquefort con toque de menta	12,00	
Tomate con ventresca	12,00	7,00
Verduras plancha	14,00	

## MONTADITOS

<b>Canalejas</b>	3,50
Lomo fresco, queso manchego y cebolla caramelizada	
<b>Explanada</b>	3,50
Salchicha y morcilla	
<b>Rambla</b>	3,50
Atún, lechuga, tomate, huevo duro y mayonesa	
<b>San Fernando</b>	3,50
Sobrasada Ibérica y queso brie	
<b>Luceros</b>	3,50
Lomo adobado, champiñón, pimiento rojo, tabasco y mayonesa	
<b>Postiguet</b>	4,50
Variado de salazones en aceite	
<b>Santa Bárbara</b>	4,50
Jamón ibérico, anchoa y tomate	
<b>Maisonave</b>	8,50
Solomillo de ternera y mantequilla	



CARTA VINOS

PIS·PAS

- LUCEROS -

965 20 81 53

[www.pispas.es/reservas@pispas.es](http://www.pispas.es/reservas@pispas.es)

## ESPUMOSOS

D.O.		BOTELLA	COPA
Cava	Agustí Torrelló	18,00	
	AT Roca	20,00	
	Raventós i Blanc de Nit (Rosado)	28,00	
	Raventós i Blanc de la Finca	30,00	
	Gramona Imperial	30,00	
	Gramona Rosé Pinot Noir Brut	30,00	
	Recaredo Terrers	34,00	
	Raventós i Blanc Textures de Pedra	42,00	
	Kripta	80,00	
	Champagne	Taittinger	60,00
Möet & Chandon		60,00	
Veuve Clicquot		60,00	
Marguet Shaman		60,00	
Möet & Chandon Rosé		66,00	
Charles Heidsieck		66,00	
Larmandier-Bernier Longitude		66,00	
Ruinart		84,00	
Larmandier-Bernier Terre de Vertus		86,00	
Egly-Ouriet Les Vignes de Vrigny		96,00	
Marguet La Grande Ruelle	108,00		

## GENEROSOS

	BOTELLA	COPA
Manzanilla Papirusa	16,00	3,80
Lustau Palo Cortado Península		4,00
Valdespino Amontillado Tio Diego		4,00
Valdespino Fino Ynocente		4,00
Williams & Humbert Oloroso		6,00
Manzanilla Pasada Maruja	32,00	8,00

## DULCES

	BOTELLA	COPA
Moscatel Alambre	18,00	3,80
El Maestro Sierra Palo Cream		4,00
Oporto Taylor's Tawny 10 Años		6,00
Brotos Gran Fondillón Reserva		8,00
Casta Diva	30,00	8,00
Pandorga PX	48,00	10,00
Tokaji Oremus Aszu 3 Puttonyos	48,00	10,00

## BLANCOS

D.O.		BOTELLA	COPA
Alicante	Casta Diva Cosecha Dorada	18,00	3,80
Alicante	Enrique Mendoza Chardonnay	18,00	3,80
Alicante	Pureza	30,00	
Rías Baixas	Albariño de Fefiñanes	24,00	
Rías Baixas	Terras Gaudas	24,00	
Rías Baixas	Mar de Frades	26,00	
Valdeorras	Louro Do Bolo	28,00	
Ribeira Sacra	Lalume	28,00	
Ribeira Sacra	Lapola	32,00	
Rueda	José Pariente	18,00	3,80
Rueda	Quinta Apolonia	28,00	
Rueda	Mus Mai	30,00	
Rueda	Belondrade y Lurton	48,00	
Castilla y León	Ossian	38,00	
Penedès	Gramona Gessamí	18,00	
Lanzarote	El Grifo	26,00	
Ribera Del Duero	Valduero	28,00	
Rioja	Abel Mendoza Malvasía	34,00	
Rioja	Capellanía	40,00	

## ROSADOS

D.O.		BOTELLA	COPA
Alicante	Enrique Mendoza	16,00	3,80
Ribera Del Duero	Arzuaga	16,00	3,80
Ribera Del Duero	Pícaro del Águila Clarete	38,00	
Rioja	Sierra Cantabria	16,00	3,80
Rioja	Muga	16,00	3,80

## TINTOS

D.O.		BOTELLA	COPA
Alicante	Arbui	18,00	
Alicante	Casa Agrícola	18,00	3,80
Alicante	Tarima Hill	18,00	3,80
Alicante	Mas de Sella	28,00	
Alicante	Santa Rosa	30,00	
Alicante	El Sequé	34,00	
Alicante	El Veneno	38,00	
Jumilla	Juan Gil Etiqueta Plata	20,00	
Jumilla	Las Gravas	38,00	
Ribeira Sacra	Lalama	28,00	
Ribeira Sacra	Lacima	54,00	
Valle de la Orotava	Los Pasitos	42,00	
Castilla y León	Mauro	44,00	
Castilla y León	Mauro VS	70,00	
Priorat	L'Inconscient	18,00	3,80

## TINTOS

D.O.		BOTELLA	COPA
Priorat	Inici	28,00	
Priorat	Martinet Bru	34,00	
Calatayud	Las Margas	18,00	3,80
Campo De Borja	Tres Picos	28,00	
Campo De Borja	Alto Moncayo	46,00	
Campo De Borja	Aquilon	130,00	
Bierzo	Ultreia Saint Jacques	18,00	3,80
Bierzo	Pétalos	28,00	
Bierzo	El Soradal	30,00	
Bierzo	La Poulosa	34,00	
Bierzo	La Penitencia	60,00	
Madrid	La Bruja de Rozas	32,00	
Madrid	Rozas 1er Cru	44,00	
Madrid	La Mujer Cañón 2017	98,00	
Montsant	Dido La Universal	28,00	
Tenerife	El Grifo	26,00	
Toro	San Román	38,00	
Toro	Numanthia	66,00	
Toro	Pintia	66,00	
Toro	Cartago	110,00	
Ribera Del Duero	Cair Cuvée	18,00	3,80
Ribera Del Duero	Pago de los Capellanes Joven Roble	24,00	
Ribera Del Duero	Arzuaga	30,00	
Ribera Del Duero	Emilio Moro	30,00	
Ribera Del Duero	Pago de los Capellanes Crianza	32,00	
Ribera Del Duero	Pícaro del Águila	38,00	
Ribera Del Duero	Pago de Carraovejas	46,00	
Ribera Del Duero	Aalto	46,00	
Ribera Del Duero	Psi	66,00	
Ribera Del Duero	Alión	88,00	
Ribera Del Duero	Valbuena 5º Año	140,00	
Rioja	La Montesa	20,00	3,80
Rioja	Lindes de Remelluri	24,00	
Rioja	Muga	30,00	
Rioja	Allende	30,00	
Rioja	Marqués de Murrieta	30,00	
Rioja	Viñas de Gain	32,00	
Rioja	Tondonia 2007	46,00	
Rioja	Abel Mendoza Grano A Grano	58,00	
Rioja	La Cueva del Contador	70,00	
Rioja	Castillo Ygay	160,00	

## PESCADOS

	PVP
Pescado del día	S/M
Tartar de atún	20,00
Lubina al hojaldre	22,00
Bacalao a baja temperatura con patatas y gratinado de ajo suave y salsa vizcaína	18,00

## CARNES

Chuletitas de cordero lechal	18,00
Steak tartar	24,00
Manitas rellenas	16,00
Entrecote de vaca madurada	22,00
Solomillo al gusto	24,00

## ARROCES

Arroz senyoret	12,00
Arroz de pescado del día	16,00
Arroz de magro y verduras	14,00
Arroz meloso de parpatana	16,00
Fideuá	16,00
Gazpachos de atún y gambas	16,00

## PLATO DEL DÍA

Lunes - Fabada asturiana	16,00
Martes - Rabo de toro	18,00
Miércoles - Cous cous	18,00
Jueves - Arroz del día	16,00
Viernes - Gazpachos de mero	20,00

El plato del día irá acompañado de un tomate trinchado y bebida

## POSTRES

Helados	6,00
Perfecto de café	6,00
Coulant de chocolate	7,00
Crujiente de manzana con queso mascarpone caliente y helado	7,00
Milhoja	7,00
Torrija	7,00