



GRUPO
CASTELLANO

ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100 g	\$750
JAMÓN SERRANO 100 g	\$310
QUESO MANCHEGO ESPAÑOL 100 g	\$255
BOQUERÓN ESPAÑOL 8 pzas	\$235
CAMARONES RESURADOS ESTILO CENTRO CASTELLANO	\$550
PAN CATALÁN AL CARBÓN CON ANCHOAS 8 pzas	\$375
CAMARONES IÑAKI 5 pzas Rasurados con salsa especial de la casa y caviar	\$550
CHISTORRA FRITA	\$190
MORCILLA DE BURGOS FRITA Hecha en casa con la mejor receta del barrio de San Esteban	\$190
CHORIZO A LA SIDRA	\$195
TORTILLA ESPAÑOLA	\$145
TORTILLA TORRE DE CASTILLA	\$195
REVUELTO CID CAMPEADOR Patatas con Huevo	\$165
MEJILLONES TIGRE 6 pzas	\$295
CAMARONES CHICOS AL MOJO DE AJO	\$255
PULPOS A LA GALLEGA \$320 Cortados al momento con tijera, aceite extravirgen, pimentón y sal de colima	
CROQUETAS DE JAMÓN 8 pzas	\$165
PESCADILLAS DE MARLÍN AHUMADO \$210 Con salsa especial de habanero	
CALLO DE HACHA RASURADO CON CAVIAR	\$375
ABULON	\$675

BEBIDAS DE LA FAMILIA

Coca-Cola

Refrescos

Coca-Cola Original
Coca-Cola Sin Azúcar
Coca-Cola Light
Sprite
Franta
Munde

Menú



ENTRADAS

ALMEJAS VIVA 6 pzas	\$350
OSTIONES DE CULTIVO DE BAJA CALIFORNIA EN SU CONCHA 6 pzas	\$220
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENO DE MARISCOS	\$245
ANGULAS DE SURIMI A LA BILBAINA	\$245
MEJILLONES FRESCOS AL VAPOR	\$275
RABAS DE CALAMAR REBOZADAS	\$210
CÓCTEL DE CAMARÓN	\$195
CEVICHE AMBA	\$315
CEVICHE DE PESCADO	\$295
CAMARONES JUMBO AL NATURAL	\$475
SETAS AL AJILLO	\$160
TACOS DE CAMARÓN	\$245
CALAMARES FRITOS	\$195

ENSALADAS

ENSALADA MUNDAKA Variedad de lechugas, espinacas, jitomates, aguacate, caballa, queso de cabra cenizo y salmón ahumado con vinagreta española	\$225
ENSALADA PIREÑACA Lechuga, cebolla, espárragos, atún, tomate, huevo cocido y papa cocida con aderezo de mayonesa	\$165
ENSALADA MEDITERRÁNEA Lechugas italiana, francesa, sangría, queso de cabra, nueces y piñón con aderezo de tomate	\$170
ENSALADA DE VERDURAS FRESCAS Variedad de lechugas, espinacas, jitomate, cebolla, aguacate, zanahoria, espárragos con aderezo de la casa	\$165
ENSALADA ETZO Lechuga fresco, queso Gruyère, jitomates, champiñones con aderezo de la casa	\$165



Menú



SOPAS Y ARROCES

SOPA VERDE DE MARISCO Camarón, pulpo, calamar, almejas, pescado y perejil	\$225
SOPA MINISTRONE	\$145
SOPA DE CEBOLLA Con tocino ahumado, vino blanco, jugo de carne, crutones y queso	\$150
FABADA ASTURIANA CON FABES DE LA GRANJA Fabes Asturianas de la granja con chorizo, morcilla y tocino	\$255
PAELLA VALENCIANA	\$240
SOPA DE AJO A LA CASTELLANA	\$160
SOPA VERDE DE ALMEJAS BLANCAS	\$225
PAELLA DE PESCADO Y VEGETALES	\$290
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE	\$670
ARROZ NEGRO CON PULPO Y CALAMARES	\$350

DEL PUERTO A LA MESA

LOMO DE HUACHINANGO DESHUESADO A LA BRASAS Con la receta original del Centro Castellano	\$450
LOMO DE HUACHINANGO A LA TALLA	\$450
LOMO DE HUACHINANGO DONOSTI A las brasas con ajillo y un toque de vinagre	\$450
LOMO DE HUACHINANGO AZAFRÁN CON GAMBAS Y ALMEJAS BLANCAS	\$495
TRONCOS DE ROBALO A LA VIZCAÍNA CON PULPOS	\$490
FILETE DE ROBALO A LA ROMANA	\$450
FILETE DE ROBALO A LA PARRILLA, AL MOJO DE AJO O A LA MANTEQUILLA	\$450
CAMARONES GIGANTES AL AJILLO 5 pzas	\$495
FILETE DE ROBALO RELLENO DE GAMBAS CON FRICASE DE SETAS	\$550
TRONCO DE SALMÓN BLACKENED	\$450
TRONCO DE SALMÓN ASADO	\$450



Menú



DEL PUERTO A LA MESA

TRONCO DE SALMÓN AL ENELDO	\$375
CAMARONES GIGANTES AL AJILLO	\$495
TRONCO DE ROBALO A LA SAL CON ENSALADA DE 3 LECHUGAS	\$470
SALMÓN ALCAPARRADO CON GULAS	\$450

DELICIAS DE LA LEÑA

PECHO DE TERNERA AL HORNO	\$520
CORDERO LECHAL AL HORNO ESTILO BURGALÉS	\$750
LECHÓN ASADO AL MODO SEGOVIA	\$590
SURTIDO CASTELLANO PECHO DE TERNERA, LECHON Y CORDERO	\$750
SOLOMILLO DE RES ALCÁZAR DE TOLEDO Al Jeréz con patatas panaderas y pimientos	\$320
SOLOMILLO DE RES A LA MANTEQUILLA NEGRA	\$320
ESCALOPINES A LA GUERNIKESA CON PURE DE PATATAS Cocinado a la plancha con ajo y perejil	\$320
MILANESA HOLSTEIN DE FILETE Con huevo frito y patatas	\$320
ENTRECOT AL CARBÓN	\$670
CORDONICES AL AJILLO 3 pzas	\$295



Menú



ESPECIALIDADES DEL COCINERO

POTAJE DE LENTEJAS A LA RIOJA (Lunes)	\$160
ALBÓNDIGAS CASERAS AL CHIPOTLE (Martes)	\$245
FIDEUA VALENCIANA (Miércoles)	\$310
CABRITO ASADO A LA LEÑA (Jueves)	\$490
HUACHINANGO A LA SIDRA CON GAMBAS Y ALMEJAS (Viernes)	\$470
TXIPIRIONES EN SU TINTA CON PICATOSTES (Sábados)	\$350
CALLOS A LA MADRILEÑA (Domingo)	\$295

POSTRES

ARROZ CON LECHE Arroz arbóreo, nata y azúcar perfumado con canela y cítricos	\$130
CREMA CATALANA Crema caramelizada con un toque de naranja	\$130
FLAN DE CAJETA Elaborado con la típica receta española	\$130
HELADO DE LA CASA Con trocitos del mejor turrón de almendras y vainilla	\$130
LECHE FRITA Directa de la Región de Castilla y León	\$130
PASTEL AMATXU DE CHOCOLATE Mousse de chocolate oscuro y crema batida	\$130
PASTEL CASTELANO Pastel de la casa elaborado con mousse de chocolate oscuro y blanco	\$130
TARTA DE ALMENDRA Y NUECES	\$130
TORREJAS DE LA ABUELA SERAFINAS	\$130
HELADOS Vainilla, chocolate y limón	\$130



Menú



CAFÉ Y TÉ

AMERICANO NESPRESSO	\$60
EXPRESS NESPRESSO	\$60
CAPUCCINO NESPRESSO	\$70
TÉ DAMMANN	\$70

DIGESTIVOS

BAILEYS	\$120
SAMBUCA BLANCO	\$125
SAMBUCA NEGRO	\$125
ANIS LAS CADENAS	\$125
CHINCHÓN DULCE	\$89
CHINCHÓN SECO	\$89
LICOR 43	\$135
LICOR 43 OROCHATA	\$135
CARAJILLO	\$195
Café con Licor 43	
STREGA	\$180
FRANGELICO	\$130
CHARTREUSE VERDE	\$230
CHARTREUSE AMARILLO	\$220
PACHARÁN	\$100
ORUJO BLANCO	\$195
ORUJO DE HIERBAS	\$195
AMARETTO DISARONNO	\$125
GRAND MARNIER	\$180
HENNESSY V.S.O.P	\$260
HENNESSY X.O	\$790
FERREIRA PORTO	\$125
ROYAL OPORTO 10 AÑOS	\$180

VINOS TINTO ESPAÑOL

GRANDES VINOS DE ESPAÑA

ALION – D.O. RIBERA DEL DUERO 750 ml Tinto fino 100% (Tempranillo)	\$4500
CULMEN RESERVA- D.O. RIOJA 750 ml Tempranillo 75%. Mazuelo 20%, Graciano 5%	\$3100
FLOR DE PINGUS – D.O. RIBERA DEL DUERO 750 ml Tinto fino 100% (Tempranillo)	\$5900
MAJUELOS DE CALLEJO 750 ml Tinto fino 100% (Tempranillo), Mazuelo 20%, Graciano 5%	\$1800
MALLEOLUS – D.O. RIBERA DEL DUERO 750 ml Tinto fino 100% (Tempranillo)	\$2350



Menú



VINOS TINTO ESPAÑOL

GRANDES VINOS DE ESPAÑA

PAGO DE LOS CAPELLANES NOGAL 750 ml Tinto Fino 100% (Tempranillo)	\$3200
PINTIA – D.O. TORO 750 ml Tinta de Toro 100% (13 meses de crianza en barricas)	\$3250
REMÍREZ DE GANUZA – D.O. RIOJA 750 ml Tempranillo y Graciano	\$3590
TR3S MANO – D.O. RIBERA DEL DUERO 750 ml Tinto Fino 100% (Tempranillo)	\$3100
VEGA SICILIA VALBUENS 5TO 750 ml D.O. RIBERA DEL DUERO Tinto Fino, Merlot, Malbec y Cabernet Sauvignon	\$6500
VEGA SICILIA UNICO 750 ml D.O. RIBERA DEL DUERO Tinto Fino y Cabernet Sauvignon	\$15900

CRIANZA

ARZUAGA 750 ml Tinto Fino 100% (Tempranillo)	\$1650
CARMELO RODERO 750 ml Tempranillo 90% y Cabernet Sauvignon 10%	\$1950
CONDADO DE HAZA 750 ml Tinto Fino 100% (Tempranillo)	\$990
EMILIO MORO 750 ml Tinto Fino 100% (Tempranillo)	\$1350
LLEIROSO 750 ml Tinto Fino 100% (Tempranillo)	\$1550
MATARROMERA 750 ml Tinto Fino 100% (Tempranillo)	\$1650
PESQUERA 750 ml Tinto fino 100% (Tempranillo)	\$1390
PRADO REY 750 ml Tempranillo 95%, Cabernet Sauvignon 3%, Merlot 2%	\$990
PROTOS 750 ml Tinto fino 100% (Tempranillo)	\$1390



Menú



CRIANZA

PROVENTUS 750 ml \$1590
Tinto Fino 100% (Tempranillo)

TORREMILANOS 750 ml \$1050
Tinto Fino 100% (Tempranillo)

RESERVA Y GRAN RESERVA

MATARROMERA 750 ml \$2850
Tinto Fino 100% (Tempranillo)

PAGO DE LOS CAPELLANES \$2500
Tempranillo 90%, Cabernet Sauvignon 10%

PESQUERA 750 ml \$2190
Tinto Fino 100% (Tempranillo)

PRADO REY \$1750
Tempranillo 95%, Cabernet Sauvignon 3%, Merlot 2%

PROTOS 750 ml \$2700
Tinto Fino 100% (Tempranillo)

TORREMILANOS 750 ml \$1450
Tinto Fino 100% (Tempranillo)

TORREMILANOS GRAN RESERVA 750 ml \$1690
Tinto Fino 100% (Tempranillo)

RIOJA CRIANZA

CUNE 750 ml \$620
Tempranillo 80%, Mazuelo 10%, Garnacha 10%

LAN 750 ml \$750
Tempranillo 100%

LAN D-12 750 ml \$1050
Tempranillo 100%

LUIS CAÑAS 750 ml \$990
Tempranillo 100%

MARQUÉS DE CÁCERES 750 ml \$750
Tempranillo 85%, Garnacha 15%, Tinta y Graciano

SIGLO 750 ml \$890
Tempranillo, Garnacha y Mazuelo



Menú



RESERVA Y GRAN RESERVA

CUNE 750 ml Tempranillo 80%, Mazuelo 10%, Garnacha 10%	\$990
CUNE IMPERIAL 750 ml Tempranillo 85%, Mazuelo 5%, Garnacha 10%	\$1550
FINCAS DE GANUZA 70 ml Tempranillo 85%, y Graciano 10%	\$1950
FAUSTINO V 750 ml Tempranillo 92%, Mazuelo 8%	\$850
FAUSTINO I GRAN RESERVA 750 ml Tempranillo 85%, Garnacha 10%, Mazuelo 5%	\$1390
LAN 750 ml Tempranillo 80%, Mazuelo 10, Garnacha 10%	\$1050
LAN GRAN RESERVA Tempranillo 80%, Mazuelo 10, Garnacha 10%	\$1250
LUIS CAÑAS SELECCIÓN 750 ml Tempranillo 100%	\$1700
MARQUÉS DE CÁCERES 750 ml Tempranillo 85%, Garnacha 15%, Tinta y Graciano	\$1190
MARQUÉS DE CÁCERES GRAND RESERVA 750 ml Tempranillo 85%, Garnacha 15%, Tinta y Graciano	\$1590
MARQUÉS DE MURRIETA 750 ml Tempranillo 91%, Garnacha 15%, Mazuelo 13	\$1950
MARQUÉS DE RISCAL 750 ml Tempranillo 90%, Garnacha 10%, Mazuelo	\$1390
MUGA 750 ml Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Graciano 10% y Mazuelo	\$1550
MUGA SELECCIÓN ESPECIAL 750 ml Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Graciano 10% y Mazuelo	\$2350
PREDICADOR 750 ml Tempranillo 85%, Garnacha 10%, Viura 3%, y Graciano 2%	\$1750
SIGLO 750 ml Tempranillo, Graciano y Mazuelo	\$1250
SIGLO GRAN RESERVA 750 ml Tempranillo, Graciano y Mazuelo	\$1490
VIÑA ALBERDI 750 ml Tempranillo 100%	\$1190
VIÑA LANCIANO 750 ml Tempranillo 80% Y Mazuelo 20%	\$1190



Menú



TORO

NUMANTHIA 750 ml Tinta de Toro 100% (18 meses de crianza en barricas)	\$2900
SAN ROMÁN 750 ml Tinta de Toro 100% (22 meses de crianza en barricas)	\$2850
EL TITAN DEL BENDITO 750 ml Tinta de Toro 100% (20 meses de crianza en barricas)	\$5500

PENEDÉS CATALUÑA

GRAN CORONAS 750 ml Cabernet Sauvignon, Tempranillo	\$890
GRAN SANGRE DE TORO 750 ml Garnacha, Cariñena y Syrah (12 meses de crianza en barricas)	\$690
MAS LA PLANA 750 ml Cabernet Sauvignon 100%, (18 meses de crianza en barricas)	\$2500

MEDIAS BOTELLAS DE VINOS TINTOS

CUNE CRIANZA – D.O. RIOJA 187 ml Tempranillo 80%, Mazuelo 10%, Garnacha 10%	\$185
SANGRE DE TORO – D.O. PENEDÉS 187 ml Garnacha, Cariñena y Syrah	\$185
CUNE CRIANZA – D.O. RIOJA 375 ml Tempranillo 80%, Mazuelo 10%, Garnacha 10%	\$390
MARQUÉS DE CÁCERES – D.O. RIOJA 375 ml Tempranillo 85%, Garnacha 15%, Tinta y Graciano	\$430
MARQUÉS DE RISCAL – D.O. RIOJA (Reserva) 375 ml Tempranillo 90%, Garnacha 10%, y Mazuelo	\$790
MUGA – D.O. RIOJA 375 ml Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Graciano 10% y Mazuelo	\$850
SANGRE DE TORO - D.O. PENEDÉS 375 ml Garnacha, Cariñena y Syrah	\$350
GRAN CORONAS – D.O. PENEDÉS 375 ml Cabernet Sauvignon y Tempranillo	\$490
MATARROMERA – D.O. RIBERA DEL DUERO 375 ml Tinto Fino 100% (Tempranillo)	\$950
PRADO REY – CRIANZA 500 ml Tempranillo 95%, Cabernet Sauvignon 3%, Merlot 2%	\$730



Menú



VINOS BLANCOS

CONDE DE ALBAREI – D.O. RÍAS BAIXAS 750 ml 100% Albariño	\$790
DIAMANTE – D.O. RIOJA 750 ml Viura y Malvasía	\$520
LAGAR DE CERVERA – D.O. RÍAS BAIXAS 750 ml Albariño 100%	\$950
MARQUÉS DE CÁCERES – D.O. RIOJA 750 ml Viura y Malvasía	\$490
MARQUÉS DE RISCAL – D.O. RUEDA 750 ml Verdejo 100%	\$750
MILMANDA – D.O. CONCA DE BARBERA 750 ml Chardonnay 100%	\$2690
MONOPOLE – D.O. RIOJA 750 ml	\$590
TERRAS GAUDA – D.O. RÍAS BAIXAS 750 ml Albariño 70%, Loureiro y Caiño Blanco 30%	\$1350

MEDIA BOTELLAS VINOS BLANCOS

MARQUÉS DE CÁCERES – D.O. RIOJA 375 ml Viura y Malvasía	\$390
MARQUÉS DE RISCAL – D.O. RUEDA 375 ml Verdejo 100%	\$450

VINOS ROSADOS

PROVENTUS – D.O. RIBERA DEL DUERO 750 ml Tempranillo 100%	\$850
---	--------------



Menú



CAVAS Y ESPUMOSOS

MOET & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 750 ml	\$2400
VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT 750 ml	\$2400
DON PÉRIGNON 750 ml	\$8500
CARTA NEVADA – D.O. CAVA 750 ml	\$1190
CORDON NEGRO – D.O. CAVA 750 ml	\$1290

VINOS POR COPEO

SANTOS BRUJOS 150 ml	\$395
TRES MANO 150 ml	\$650
REMIREZ DE GANUZA 150 ml	\$750
TRASNOCHO 150 ml	\$1650

