

BEBIDAS / DRINKS

Todas nuestras cervezas se sirven a -8ºc, ¡justo antes de la congelación!

BARRIL	Mahou Clásica 33cl	3,50€
	Mahou Clásica 50cl	5,50€
	Mahou sin alcohol 33cl	3,50€
	Mahou sin alcohol 50cl	5,50€
	Mahou Cinco Estrellas Radler 33cl	3,75€
	Mahou Cinco Estrellas Radler 50cl	6,00€

Sarango tinto de verano limón	3,75€
Botella Mahou Cinco Estrellas 33cl	3,50€
Botella Mahou Cinco Estrellas sin gluten 33cl	4,00€
Botella Mahou Cinco Estrellas Session IPA 33cl	4,00€
Botella Mahou Barrica Original 33cl	4,00€
Botella Mahou 0,0 Tostada 33cl	4,00€
Botella Mahou Reserva 33cl	4,00€
Botella Mahou sin filtrar	4,00€
Botella Mahou Maestra 33cl	4,00€
Botella Alhambra Reserva 1925 33cl	4,00€
Botella La Salve Auténtica 33cl	4,00€
Botella Founders Porter 35,5cl	5,00€
Botella Corona 35,5cl	4,00€
Botella Budweiser 33cl	4,00€
Botella Franziskaner Weissbier Naturtrüb 50cl	6,00€
Tinto de Verano	3,75€
Vermú	4,00€

Agua mineral	2,50€
Agua con gas	3,00€
Zumo de piña, melocotón o tomate	3,25€
Refrescos	3,25€
Aquarius	3,50€
Fuze Tea (Limón, Maracuyá, sin Azúcar)	3,50€
Red Bull	3,50€

Licores	4,50€
Combinado (solicitar carta)	7,50€
Combinado Premium (solicitar carta)	10,00€ • 12,00€ • 14,00€
Cócteles clásicos (solicitar carta)	8,00€ • 10,00€
Cócteles sin alcohol (solicitar carta)	8,00€

VINOS TINTOS

DO Ribera Del Duero	COPA BOTELLA
Cruz de Alba Roble	3,50€ 20,00€
Cruz de Alba Crianza	26,00€

DO Rioja	COPA BOTELLA
Ramón Bilbao Crianza	3,50€ 20,00€
Ramón Bilbao Ed. Limitada	24,00€
Ramón Bilbao Garnacha	24,00€
Ramón Bilbao Reserva	26,00€
Ramón Bilbao Viñedos de Altura	26,00€

VINOS ROSADOS

DO Rioja	COPA BOTELLA
Ramón Bilbao Rosado	3,50€ 20,00€
La Lomba	30,00€

VINOS BLANCOS

DO Rueda	COPA BOTELLA
Ramón Bilbao Verdejo	3,50€ 20,00€
Ramón Bilbao Ed. Limitada Early Harvest Verdejo	22,00€

DO Rías Baixas	COPA BOTELLA
Conde de Albarei	3,75€ 22,00€
Mar de Frades	28,00€

DO Godello	COPA BOTELLA
Viñaredo	3,75€ 22,00€

DO Cava	COPA BOTELLA
Juvé & Camps Essential Púrpura	4,00€ 22,00€
Juvé & Camps Essential Pinot Noir	22,00€
Juvé & Camps Reserva de la familia	24,00€

SANGRÍAS

	COPA BOTELLA
LOLEA tinta frizzante	4,00€ 20,00€
LOLEA blanca spritz CITRUS	4,00€ 20,00€
LOLEA rosada spritz FLOREAL	4,00€ 20,00€



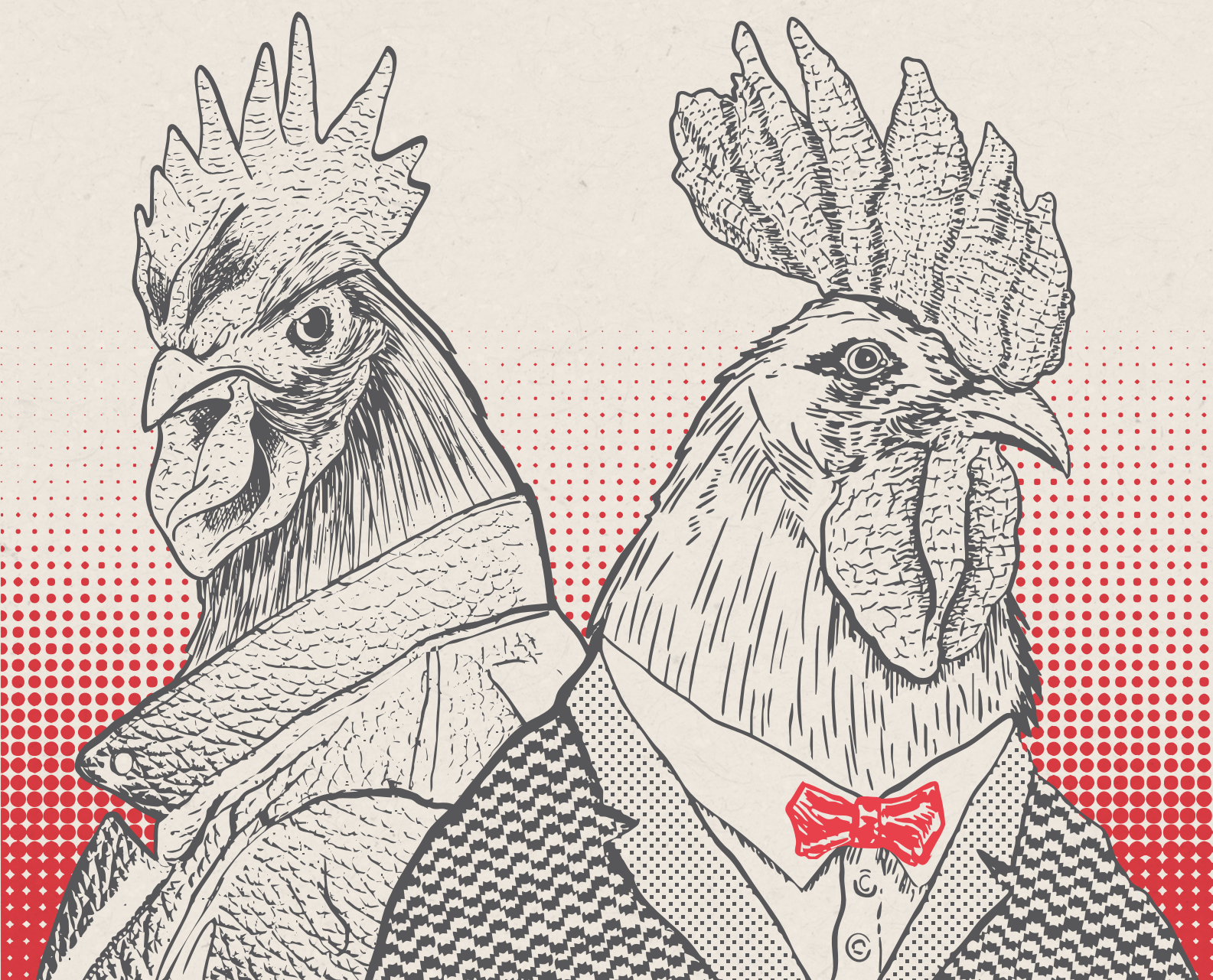
CAFÉ del GALLO

Naturaleza • Agua • Luz

www.grupocasaremigio.com



RAMÓN BILBAO



PARA ABRIR BOCA

Lo bueno empieza aquí.



Pimientos del padrón 8,00€
Unos pican y otros no.

Patatas bravas / bravioli 9,00€
Con nuestra salsa casera.

Patatas revolconas con torreznos de Soria 11,00€
Con sal negra.

Morcilla de Burgos a la parrilla 9,50€
Acompañada con pimientos del padrón.

Croquetas de jamón ibérico 8,00€ | 13,60€
De bechamel casera y jamón ibérico.

Croquetas de carabineros 9,00€ | 15,20€
De bechamel casera y ajillo.

Oreja a la plancha 11,00€
Con ajo, perejil y limón.

Setas empanadas con alioli 14,00€
Setas de temporada con nuestra salsa casera y polvo de jamón.

Chorizo criollo 12,00€
Campero, picante y tierno, con nuestra salsa chimichurri.

Ensaladilla rusa con ventresca de atún 12,90€
Con atún y huevo.

ENSALADAS

¡Frescas y ligeras!



Ensalada de queso de rulo de cabra 14,00€
Manzana asada, vinagreta de frutos secos, tomates cherry y nueces.

Ensalada César 14,00€
Pollo crujiente, tomates cherry, parmesano, bacon y salsa césar.

Ensalada de langostinos y tartar de papaya 15,00€
Aguacate, tomate cherry, mezclum de lechugas, con aliño cítrico.

Ensalada de tomates de temporada con ventresca de atún 15,00€
Con piparras.



CESTA DE PAN 2,00€

RACIONES PARA COMPARTIR

Un poquito para todos... o todo para ti.



Jamón ibérico con pan de cristal 28,00€
Con tomate rallado.

Parrillada de verduras de temporada 16,00€
Con pesto rojo, sal Maldon y aceite verde.

Sartén de huevos estrellados con jamón ibérico 14,00€
Descansados sobre cama de patatas.

Sartén de huevos estrellados con langostinos al ajillo 15,00€
Descansados sobre cama de patatas.

Corazones de alcachofas fritas 16,00€
Con queso parmesano.

Tortilla española con patatas 13,50€
Al gusto, con o sin cebolla.

Burrata italiana con caviar de trufa 16,00€
Y tomate braseado.

Bastones de berenjena fritos 15,00€
Bastones de berenjenas con miel de caña.

CARNES & HAMBURGUESAS



Hechas a la parrilla, con carne madurada durante 30 días.

Chuletón de vaca madurada 1,2kg 65,00€
Carne de vaca madurada 30 días con chimichurri, patatas fritas, y pimientos de Padrón.

Lomo bajo de entrecot de ternera gallega 300gr 24,00€
Con patatas fritas y pimientos de Padrón.

Abanico de cerdo ibérico a la brasa 22,00€
Con chimichurri y patatas fritas.

Hamburguesa más s-mash dos carnes 15,00€
Bacon crujiente, queso cheddar, cebolla a la plancha y patatas fritas.

Hamburguesa de ternera gallega 14,50€
Con queso, bacon crujiente, tomate, pepinillo, lechuga y patatas fritas.

Hamburguesa de ternera de Ávila 15,00€
Con jamón ibérico, queso manchego, cebolla caramelizada, lechuga y patatas fritas.

Hamburguesa vegana 14,00€
Con tomate, cebolla, mezcla de lechugas y pepinillo.

DEL MAR A LA MESA

Directo del océano, ¡sin escalas!



Rabas a la andaluza 10,00€ | 18,00€
Con bouquet de ensalada.

Cazón en adobo 8,00€ | 15,00€
Como en la bahía de Cádiz.

Pulpo a la brasa 22,90€
Acompañado de patatas revolconas al chipotle.

Chipirones braseados a la sidra 18,00€
Sobre cebolla caramelizada.

Delicias de bacalao 16,00€
Con puntas de mayonesa casera.

Lubina a la bilbaina con gulas 20,00€
Con sofrito de ajos, guindilla, perejil, gulas y ensalada.



¡FRESCOS!

ARROCES & PASTAS

Solo usamos arroz bomba de la mejor calidad.



Arroz caldoso con bogavante 25,00€
Bogavante americano, langostinos, calamares y mezcla de selectas verduras.
Mínimo 2 personas.

Arroz con presa ibérica 20,00€
Presa ibérica, setas, mezcla de verduras selectas, romero y azafrán.
Mínimo 2 personas.

Arroz negro 18,00€
Chipirones, calamares, langostinos y salsa alioli.
Mínimo 2 personas.

Paella mixta con pollo y marisco 18,00€
Mínimo 2 personas.

Risotto de boletus 17,50€
Con queso parmesano y aceite de trufa.

Canelón relleno de rabo de toro 17,50€
Guiso de rabo de toro envuelto en pasta fresca sobre puré de boniato.

Pasta a la bolognesa 12,00€
Salsa bolognesa de ternera casera con toques de finas hierbas.



TODOS NUESTROS PLATOS PODRÍAN CONTENER TRAZAS

POSTRES

Siempre hay espacio para algo dulce...



Tarta muerte por chocolate 6,00€
Tarta de chocolate, bizcocho de cacao con suave crema de cacao y chips crujientes.

Tarta templada de queso 6,00€
Nata, huevo y queso fresco.

Torrija caramelizada con helado 6,00€
Brioche empanado en leche y canela tostada, acompañado de helado.

Tarta Milkybar 6,00€
Bizcocho de vainilla, crema de queso y crema milkybar.

Tarta Oreo 6,00€
Dos bizcochos de chocolate con frosting de galleta Oreo.

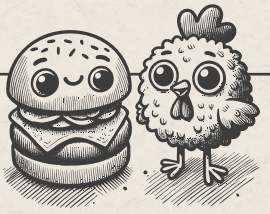
Helado La Tentazione Caffè 6,00€
Helado de café y crema con salsa de café y granos de chocolate.

Helado La Tentazione Tiramisù 6,00€
Helado de mascarpone con bizcocho, café, nata y polvo de cacao.

Helado La Tentazione Limoncello 6,00€
Sabor de licor de limoncello y la frescura del helado de limón.

Sorbete de mandarina con vodka 5,50€

Sorbete de mango y ron 5,50€



MENÚ INFANTIL

PRIMEROS:

Arroz blanco con tomate y salchichas

Pasta bolognesa

Croquetas de jamón

SEGUNDOS:

Fingers de pollo con patatas fritas

Hamburguesa con queso con patatas fritas

Nuggets de pollo con patatas fritas

+ BEBIDA y POSTRE A ELEGIR 12,50€