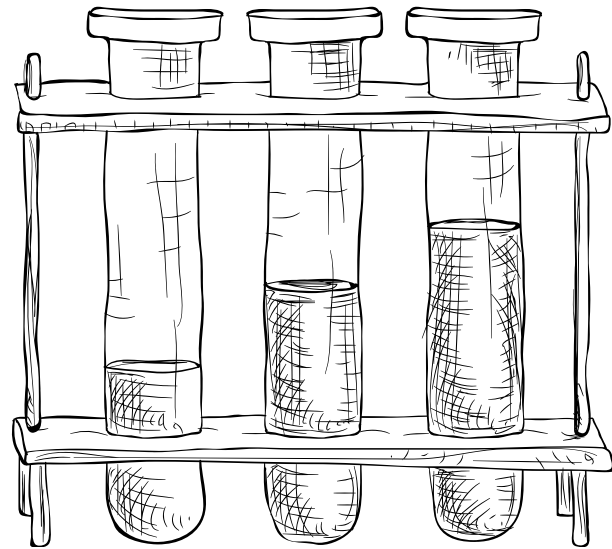


Menú



ALKIMIA

Cata de Alquimistas 24€

(Maridajes perfecto de 8 Vinos con 8 Quesos)

Alérgenos: 7 (Lácteos), 12 (Sulfitos)

MENÚ GASTRONÓMICO

Huevo perfecto con crema de trufa 68€ p/p

Saint-Marcellin artesanal gratinado & confitura de Nuits Saint George

Lasaña de Salmon Salvaje con Calabacin y Puerros del Huerto, Parmesano

Postre del día

Maridaje de vinos 3 copas Premium seleccionadas

Alérgenos: 1 (Gluten), 3 (Huevos), 4 (Pescado), 7 (Lácteos), 12 (Sulfitos)

OSTRAS

3 Ostras con copa de Vino Blanco 11€

3 Ostras con copa de Cava 13€

3 Ostras con copa de Champagne 15€

Alérgenos: 4 (Pescado), 7 (Lácteos)



SNACK

(solo en terraza)

Fuet premium cortado en finas lonchas 8€

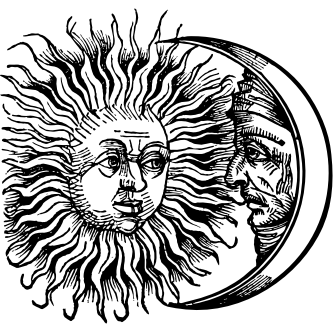
(Alergenos: —)

Grande Bolsa de Chips de Patatas

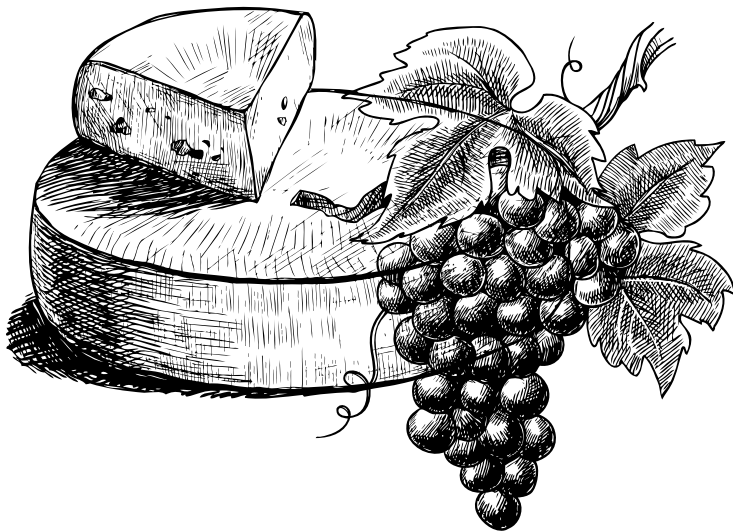
Artesanas Premium 5€

(Alergenos: —)

Vinum et Caseus
Private Wine Club



Menú



SOPAS

Crema de calabaza ecológica del huerto con taquitos de Jamón ibérico 12€

Alérgenos: 7 (Lácteos)

Vichyssoise con Comté de Granja rallado12€

Alérgenos: 7 (Lácteos)

ENTRANTES

Huevo perfecto & crema de trufa 15€

Alérgenos: 3 (Huevos), 7 (Lácteos)

Dúo de quesos trufados: Brie & Camembert Con puré de trufa negra 17€

Alérgenos: 7 (Lácteos)

Provolone a la Nizarda con aceitunas negras, anchoas, tomates confitados y oregano 18€

Alérgenos: 4 (Pescado), 7 (Lácteos)

Carpaccio de salmón gravlax, crema de limón & hierbas de Provenza 18€

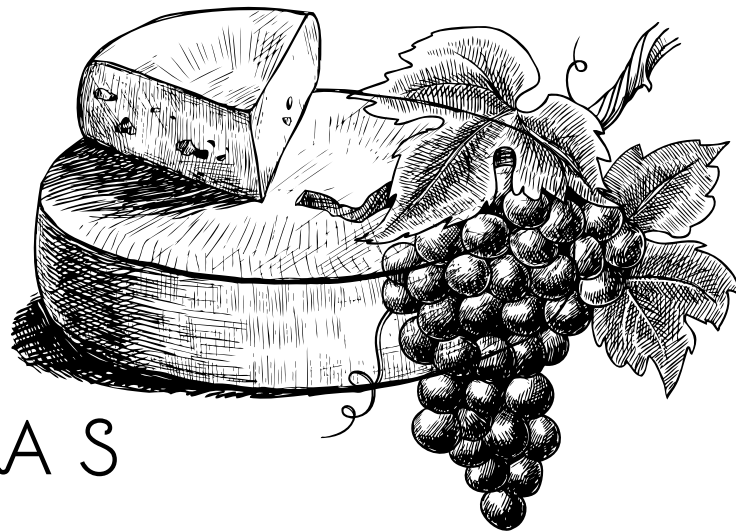
Alérgenos: 4 (Pescado), 7 (Lácteos)

Tostada de pan de Jengibre con foie gras & Mermelada de higos 21€

Alérgenos: 1 (Gluten)

Menú

ENSALADAS



Ensalada Vegetariana de Huerto 16€

Tomates, canónigos, rúcula, cebolla roja, zanahoria, aceitunas, nueces y piñones

Alérgenos: 8 (Frutos secos)



Ensalada de Camembert de Granja, nueces & gelatina de pera 18€

Camembert de leche cruda, rúcula, canónigos, nueces & gelatina de pera

Alérgenos: 7 (Lácteos), 8 (Frutos secos)



Ensalada de Queso Azul & jamón ibérico 18€

Queso azul cremoso, jamón ibérico, nueces, rúcula, canónigos y vinagreta

Alérgenos: 7 (Lácteos), 8 (Frutos secos)



Ensalada Niçoise 18€

Tomates, anchoas, atún, huevos duros, aceitunas negras, cebolla roja, albahaca, aceite de oliva y vinagre de vino tinto

Alérgenos: 3 (Huevos), 4 (Pescado), 12 (Sulfitos)



Ensalada ibérica premium 19€

Queso español, sobrasada premium, tomates cherry, rúcula, canónigos, aceite de oliva y vinagreta de mostaza.

Alérgenos: 7 (Lácteos), 10 (Mostaza)



Ensalada de burrata de queso de cabra fresco 19€

Queso de Cabra fresco, dados de naranja, ralladura de limón, rúcula, canónigos, aceite de oliva extra ahumado, piñones.

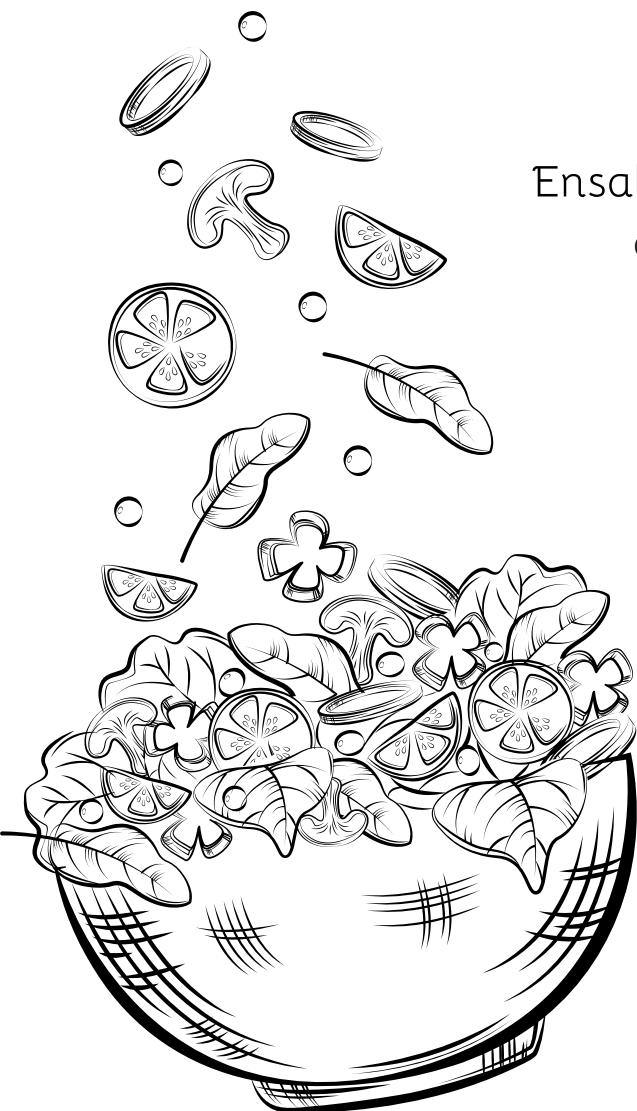
Alérgenos: 7 (Lácteos), 8 (Frutos secos)



Ensalada del Perigord 21€

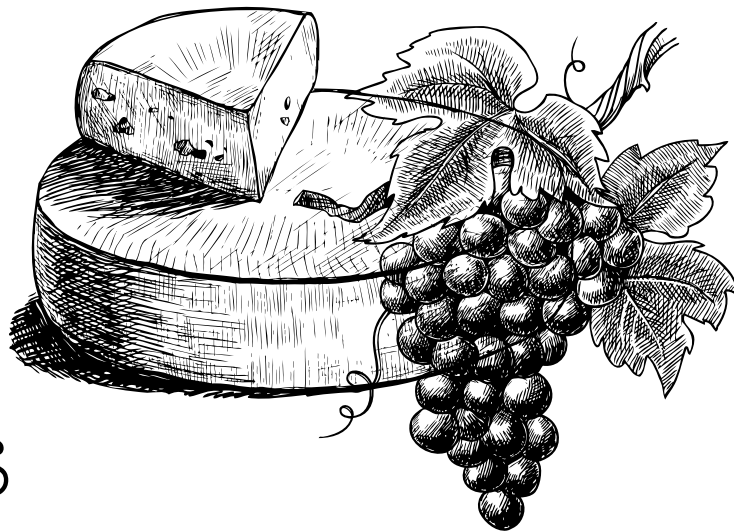
Rúcula y canónigos, mollejas de pato confitadas, magret de pato seco, foie gras, nueces y vinagreta balsámica.

Alérgenos: 8 (Frutos secos)



Vinum et Caseus
Private Wine Club

Menú



PLATOS

Saint-Marcellin artesanal gratinado & confitura de Nuits Saint George 19€

Alérgenos: 7 (Lácteos), 8 (Frutos secos)

Crottin de Chavignol caliente con miel ecológica, tomillo y romero 20€

Alérgenos: 7 (Lácteos)

Lasaña de Salmon Salvaje con Calabacin, Puerros y Parmesano 22€

Alérgenos: 4 (Pescado), 7 (Lácteos)

Tartiflette auténtica de Annecy 24€

Patatas grenaille, reblochon, lardones, cebollas y jamón curado.

Alérgenos: 1 (Gluten), 7 (Lácteos)

Raclette gourmet 24€

Queso raclette premium, patatas, embutido ibérico selecto.

Alérgenos: 1 (Gluten), 7 (Lácteos)



MENÚ PARA NIÑOS

Ensalada de Tomates Cherry

Croque Monsieur o Tartiflette

Postre del Día 16€

Alérgenos: 1 (Gluten), 7 (Lácteos)

Menú



T A B L A S

Tabla de hummus vegetarianos (según mercado) 19€

Alérgenos: 11 (Sésamo), 1 (Gluten)

Tabla de quesos – Mejor Obreo de Francia 21€
Surtido de 8 Quesos Artesanales MOF « Meilleur Ouvrier de France », Pan, Nueces y Uvas
Alérgenos: 7 (Lácteos), 8 (Frutos secos), 1 (Gluten)

Tabla de Patés y Embutidos 21€
Surtido de 4 Patés Artesanales y 4 Embutidos Artesanales, Pan, Nueces y Uvas
Alérgenos: 8 (Frutos secos), 1 (Gluten)

Tabla ibérica premium 21€
, fuet, chorizo, salchichón.
Alergenos: 1 (Gluten)

Tabla de Quesos - Vuelta al mundo 21€
Surtido de 8 Quesos Artesanales de Belgica, Holanda, Suiza, Italia, UK,
España,... Pan, Nueces y Uvas
Alérgenos: 7 (Lácteos), 8 (Frutos secos), 1 (Gluten)

Tabla Mixta 21€
Surtido de 2 montaditos de hummus vegetales, 2 montaditos de Patés Artesanales,
2 Quesos Artesanales, 2 Embutidos Artesanalesl, Pan, Nueces y Uvas
Alérgenos: 7 (Lácteos), 8 (Frutos secos), 1 (Gluten)

Vinum et Caseus
Private Wine Club

Menú

Vinum et Caseus
Private Wine Club

TARTINES GOURMETS

Tostada de Brie truñado & rúcula 14€

Alérgenos: 1 (Gluten), 7 (Lácteos)

Tostada de paté de Campaña Premium & pepinillos 14€

Alérgenos: 1 (Gluten)

Tostada de Atún estilo "Tuna Melt" con Cheddar 15€

Alérgenos: 1 (Gluten), 4 (Pescado), 7 (Lácteos)

Tostada de Roquefort & Nueces 15€

Alérgenos: 1 (Gluten), 7 (Lácteos), 8 (Frutos secos)

Tostada de Pastrami ahumado & Mostaza al pimentón de Espelette 16€

Alérgenos: 1 (Gluten), 10 (Mostaza)

Tostada de Salmón – estilo del Chef 16€

Alérgenos: 1 (Gluten), 4 (Pescado)

Tostada de Jamon de Juviles 28 meses 16€

Alérgenos: 1 (Gluten)

Tostada de Tartiflette 16€

Alérgenos: 1 (Gluten), 7 (Lácteos)





Menú

Vinum et Caseus
Private Wine Club

FONDUES

(MÍN. 2 PERSONAS · PRECIO POR PERSONA)

Savoyarde "Saboyana" tradicional (20 min) 31€ p/p
250 gr por persona de 3 Quesos Artesanales "Mejor Obrero de Francia"
fundido con Vino Blanco y Armagnac en su caquelon acompañado de
Patatas "Grenaille", bandeja de Fiambres, Pan, Verduras
Alérgenos: 1 (Gluten), 7 (Lácteos)

Bourguignonne "Borgoñona" (20 min) 31€ p/p
300 gr por persona de trozos de Carne de Ternera Tierna cocidos en
su caquelon de aceite de Semilla de Uvas, acompañado de Patatas
"Grenaille" y Surtido de Salsas

Vigneronne "Viñerona" (20 min) 31€ p/p
300 gr por persona de trozos de Carne de Ternera Tierna cocidos en
su caquelon de Vino Tinto "Merlot" Francès, acompañado de Patatas
"Grenaille" y Surtido de Salsas

Ibérique "Iberica" (20 min) 31€ p/p
250 gr por persona de 2 Quesos Artesanales Manchego, Mahón, Y
Chorizo iberico fundido con Vino Xérès en su caquelon acompañado
de Patatas "Grenaille", bandeja de Fiambres, Pan, Verduras
Alérgenos: 1 (Gluten), 7 (Lácteos)

Fondue trufada — Especialidad del Chef (20 min) 35€ p/p
250 gr por persona de 3 Quesos Artesanales "Mejor Obrero de Francia"
fundido con Vino Blanco y Trufas Negras en su caquelon acompañado de
Patatas "Grenaille", bandeja de Fiambres, Pan, Verduras
Alérgenos: 1 (Gluten), 7 (Lácteos)

Menú



POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA 7€

Alérgenos: 3 (Huevos), 7 (Lácteos)



TIRAMISÚ 7€

Alérgenos: 1 (Gluten), 3 (Huevos), 7 (Lácteos)

TARTA DEL DIA 7€

Alérgenos: segun la tarta del dia

CORONEL (Helado de Limón Bañado de Vodka) 7€

Alérgenos: —

DAME BLANCHE CON CHOCOLATE BELGA AL ESTILO ESCOFFIER 7€

Alérgenos: 7 (Lácteos)

CHEESE CAKE PREMIUM CON COULIS DE FRUTOS ROJOS 8€

Alérgenos: 3 (Huevos), 7 (Lácteos)

CAFÉ GOURMAND 10€

Café con surtidos de postres : Canelé de Burdeos,
Tarta del dia

Alérgenos: 1 (Gluten), 3 (Huevos), 7 (Lácteos)

ALÉRGENOS

1 Gluten · 2 Crustáceos · 3 Huevos · 4 Pescado · 5 Cacahuetes ·
6 Soja · 7 Lácteos · 8 Frutos secos · 9 Apio · 10 Mostaza ·
11 Sésamo · 12 Sulfitos · 13 Altramuces · 14 Moluscos



Malvid Verdejo 2023 crianza sobre Lias (D.O. Rueda) 21€

Variedad: Verdejo - Notas de cata: mayor volumen y complejidad, fruta madura, hinojo y notas cremosas por la crianza sobre lías. Boca amplia y larga.
Ideal con: crema de calabaza, arroz meloso, menú degustación gastronómico.

Arcal — Pedro Olivares (D.O. Valencia) 22€

Variedades: Blancas mediterráneas - Notas de cata: perfil fresco y aromático, notas de manzana verde, hinojo y flores blancas.
Ideal con: hummus vegetariano, ensalada vegetariana, crottin de Chavignol caliente.

Adeus Blanco (D.O. Ribeiro, Galicia) 25€

Variedades: Treixadura, Torrontés y Godello - Notas de cata: elegante y complejo, fruta blanca madura, notas florales y fondo mineral.
Ideal con: huevo perfecto y crema de trufa, Saint-Marcellin gratinado, fondue saboyana.

Secret de Famille 2024 — P. Jaboulet Aîné (D.O. Côtes du Rhône, Francia) 23€

Variedad: Viognier - Notas de cata: Albaricoque, flor de azahar, melocotón; textura cremosa y aromática.
Ideal con: Ensalada de burrata y cítricos, Arroz meloso al Comté, Crottin de Chavignol caliente con miel

Las Blancas 2024 — Bruno Murciano (D.O. Utiel-Requena) 24€

Notas de cata: aromas de manzana, pera y flores blancas, fondo mineral y ligero recuerdo cítrico. Boca fresca, equilibrada y elegante.
Ideal con: crema de calabaza, ensalada de burrata cítrica, arroz meloso al Comté.

Héritage "An 1618" — Gerard Bertrand (A.O.P. Picpoul de Pinet, Francia) 24€

Variedad: Picpoul - Notas de cata: Lima, pomelo, salinidad y frescura viva.
Ideal con: Ostras, Carpaccio de salmón gravlax, Ensaladas gastronómicas, Tablas vegetarianas, Aperitivos en terraza

Dominio de Tares – Sonrisa de Tares Godello 2024 (D.O. Bierzo) 24€

Variedad: Godello - Notas de cata: Pomelo, limón, mineralidad marcada (silex).
Ideal con: Ostras, Carpaccio de salmón, Ensalada con quesos, Ensaladas cítricas

Tortosí — Toni Beneito (D.O. Valencia) 26€

Variedad: Tortosí - Notas de cata: carácter mediterráneo, fruta madura, hierbas aromáticas y sutil salinidad. Boca amplia y muy gastronómica.
Ideal con: tabla de quesos, ensalada ibérica premium, raclette gourmet.

Anayón Chardonnay (D.O. Cariñena) 27€

Variedad: Chardonnay - Notas de cata: aromas de fruta tropical, vainilla y mantequilla suave. Boca amplia, sedosa y persistente.
Ideal con: foie gras con gelatina de Champagne, croziflette auténtica, raclette gourmet.

Sin Palabras 2024 D.O. Rías Baixas 28€

Variedad: Albariño - Notas de cata: fruta blanca y de hueso, notas minerales y sutil toque herbal. Boca estructurada y elegante.
Ideal con: arroz meloso al Comté y trufa, fondue trufada, quesos afinados.

Akarregi Txiki — Txakolí D.O. Getariako Txakolina (País Vasco) 29€

Notas de cata: muy fresco y atlántico, cítricos, manzana verde y ligera aguja natural. Boca viva y salina.
Ideal con: Ostras, salmón gravlax, ensalada Niçoise, aperitivos en terraza.

El Griño — Colección Seco (D.O. Lanzarote, Canarias) 30€

Variedad: Malvasía volcánica - Notas de cata: intensa mineralidad volcánica, cítricos, fruta de hueso y notas ahumadas. Final largo y salino.
Ideal con: carpaccio de salmón gravlax, ensalada Niçoise, fondue vigneronne.

Tokaji "Furmint" — Disznoko Sec 2023 (D.O. Tokaj, Hungría) 30€

Variedad: Furmint - Notas de cata: Manzana, pera, notas florales; versión seca con gran acidez.
Ideal con: Ostras, Ensaladas con nueces y frutas

Bourgogne Aligoté Joseph Drouhin 2023 (D.O. Bourgogne, Francia) 33€

Variedad: Aligoté - Notas de cata: Manzana verde, limón, mineralidad tiza; fresco y ligero.
Ideal con: Ostras, Aperitivos en terraza (fuet, chips), Ensalada vegetariana, Ensalada Niçoise

Cigalus Blanc 2024 — Gérard Bertrand (D.O. Languedoc, Francia) 45€

Variedad: Viognier, Roussanne, Marsanne etc. - Notas de cata: Fruta exótica, floral, textura cremosa y final mineral.
Ideal con: Foie gras, Carpaccio de ternera con Comté, Ensalada ibérica premium, Cocina especiada y platos cremosos

Château du Carruge — Pouilly-Fuissé 2023 (D.O. Pouilly-Fuissé, Bourgogne, Francia) 48€

Variedad: Chardonnay - Notas de cata: Manzana, pera, toques de mantequilla y mineralidad fina.
Ideal con: Saint-Marcellin gratinado con higos, Raclette gourmet, Croziflette auténtica, Quesos cremosos y Fondue



Vinum et Caseus — Aranda de Duero (D.O. Ribera del Duero) 21€

Variedad: Tempranillo (Tinta del País) - Nota de cata: fruta negra madura, tostados elegantes y especias. Boca estructurada y persistente.
Maridaje: croziflette auténtica, raclette gourmet, quesos curados.

Petit Verdot — Murviedro (D.O.P. Valencia) 21€

Variedad: Petit Verdot - Nota de cata: potente y especiado, fruta negra y tanino firme.
Maridaje: fondue bourguignonne, platos intensos.

El Chaval Tinto BIO — Bodegas Nodus (D.O. Utiel-Requena) 21€

Variedades: Tempranillo y Bobal - Nota de cata: fresco y frutal, cereza roja y toques florales. Boca amable y fácil.
Maridaje: ensaladas gourmet, hummus vegetariano, aperitivos de terraza.

Bordón D'Anglade Crianza (D.O.Ca Rioja) 22€

Variedades: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo - Nota de cata: fruta roja madura, vainilla y especias dulces. Final elegante.
Maridaje: croziflette auténtica, raclette gourmet, tabla ibérica premium.

Las Mercedes del Cabriel (D.O. Utiel-Requena) 25€

Variedades: Bobal, Garnacha - Nota de cata: fresco y mineral, fruta roja y elegancia.
Maridaje: arroz meloso, tablas de quesos.

Vermell — Celler del Roure (D.O. Valencia) 26€

Variedades: Garnacha, Mandó - Nota de cata: jugoso y fresco, fruta roja y toque mediterráneo.
Maridaje: ensaladas gourmet, aperitivos de terraza.

BBM — Toni Beneito (D.O. Valencia) 27€

Variedades: Garnacha, Monastrell - Nota de cata: profundo y estructurado, fruta negra y mineralidad.
Maridaje: menú degustación, quesos de carácter.

Anayón Cariñena (D.O. Cariñena) 27€

Variedades: Garnacha, Cariñena - Nota de cata: potente y estructurado, fruta negra y mineralidad.
Maridaje: fondue bourguignonne, quesos intensos.

992 — Finca Río Negro (Castilla-La Mancha) 28€

Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah - Nota de cata: intenso y estructurado, fruta negra y mineralidad.
Maridaje: quesos afinados, platos de invierno.

Etiqueta Azul — Juan Gil (D.O. Jumilla 29€

Variedad: Monastrell - Nota de cata: potente y concentrado, fruta negra madura y especias.
Maridaje: fondue trufada, platos intensos.

Cuesta del Herrero - Vino de Pago (D.O.P. Pago Aylés, Aragón) 29€

Variedades: Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon - Nota de cata: intenso y complejo, fruta negra, cacao y notas balsámicas.
Maridaje: fondue bourguignonne, carpaccio de ternera, quesos curados.

Cabeza Lobera 18 Meses — Antonio Serrano (D.O. Ribera del Duero) 33€

Variedad: Tempranillo - Nota de cata: complejo y largo, fruta negra, roble y especias.
Maridaje: croziflette, raclette gourmet.

Nodus Summum 2021 — Bodegas Nodus (D.O. Utiel-Requena) 36€

Variedades: Bobal, Cabernet Sauvignon - Nota de cata: concentrado y elegante, fruta negra, tostados y especias. Boca amplia y sedosa.
Maridaje: arroz meloso al Comté y trufa, carnes, quesos intensos.

Serendipia Syrah - Vino de Pago (D.O.P. Pago Aylés, Aragón) 38€

Variedad: Syrah - Nota de cata: fruta negra madura, pimienta y notas ahumadas. Boca potente y equilibrada.
Maridaje: fondue bourguignonne, raclette gourmet, croziflette.

Pago de Ballagueses Syrah - Bodegas Vegafaro - (D.O. Vino de Pago Valencia) 38€

Variedad: 100 % Syrah - Nota de cata: elegante y potente, mora, pimienta y notas balsámicas.
Maridaje: menú degustación gastronómico.

Immortalis — Priorat (D.O.Q. Priorat) 40€

Variedades: Cariñena y Garnacha - Nota de cata: potente y mineral, fruta negra, regaliz y fondo licoroso. Gran persistencia.
Maridaje: fondue trufada del chef, Saint-Marcellin gratinado, quesos afinados.

Dehesa del Carrizal Syrah (Vino de Pago D. del Carrizal, Castilla-La Mancha) 49€

Variedad: Syrah - Nota de cata: elegante y profundo, mora, violetas y especias. Taninos finos y largo final.
Maridaje: menú degustación gastronómico, fondue trufada, quesos de autor.



VINOS ROSADOS

Gris Blanc — Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc, Francia) 24€

Variedad: Garnacha Gris - Nota de cata: Delicado y fresco, aromas de fresa blanca, cítricos y flores. Boca ligera y muy refrescante.
Maridaje: aperitivos de terraza, ensaladas gourmet, burrata cítrica.

Miraval Rosé (D.O. Côtes de Provence, Francia) 39€

Variedades: Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle - Nota de cata: Aromas de frutos rojos frescos, flores blancas y toque cítrico, sedoso y equilibrado.
Maridaje: ensaladas gourmet, burrata cítrica, aperitivos de terraza, salmón gravlax.

VINOS ESPUMOSOS

Cava Blanco o Rosado — Summarroca (D.O. Cava) 24€

Variedades: Garnacha, Pinot Noir - Nota de cata: Burbuja fina, fruta roja fresca, buena acidez y final limpio.
Maridaje: aperitivos, tablas para compartir, salmón gravlax.

Les Danses — Celler del Roure (D.O. Valencia) 26€

Variedades: Blancas mediterráneas - Nota de cata: Floral y fresco, con notas de fruta blanca y hierbas. Boca viva y muy gastronómica.
Maridaje: ensaladas gourmet, hummus vegetariano, quesos frescos.

Champagne Blanc de Noirs — Guy Forez D.O. Champagne, Francia 29€

Variedades: Pinot Noir - Nota de cata: complejo y elegante, fruta madura, brioche y notas tostadas. Burbuja cremosa y final largo.
Maridaje: foie gras con gelatina de Champagne, menú degustación, quesos de autor.

Louis Roederer — Collection 246 D.O. Champagne, Francia 78€

Variedades: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier - Nota de cata: Gran precisión y equilibrio, fruta blanca y mineralidad. Final muy elegante.
Maridaje: experiencia gastronómica completa, menú degustación premium.

COSITAS RARAS

Garrido Fino 2022 - Finca Las Yeguas (Umbrete, Sevilla) 38€

Variedades: Garrido Fino, uva autóctona recuperada del Aljarafe sevillano - Notas de cata: Pleno, graso pero fresco, buena acidez, notas cítricas y postgusto a panadería
Maridaje: ensaladas gourmet, burrata cítrica, aperitivos de terraza, salmón gravlax.

Tantaka Diapiro (D.O. Arabako Txakolina) 38€

Variedad: Hondarrabi Zuri y Riesling - Nota de cata: fresco, untuoso y sedoso. Destacan sabores a albaricoque, almendra amarga, pomelo y hierbabuena,
Maridaje: aperitivos de terraza, Lasaña de Salmon, burrata cítrica, carpaccio de salmón gravlax.

Evidence de Caroline 2020 (Côte du Rhône & Bordeaux, Francia) 59€

Variedad 50/50 Syrah Crozes Hermitage "Thalabert" Côte du Rhône & "Moulin de la Lagune" Bordeaux. - Notas de cata: vino largo, con una frescura sorprendente y un final persistente que recuerda a la fruta madura y al cacao
Maridaje: patés, platos con trufa, Quesos curados o de pasta prensada.