

CROQUETAS DE CECINA (6 UNIDADES)	  	7€
PASTEL DE CENTOLLO CON SALSA TÁRTARA	    	12€
ENSALADA DE BURRATA, TOMATES Y AVELLANAS	 	12€
GAZPACHO VERDE Y TARTAR DE GAMBONES	 	13€
ARROZ AL HORNO CON AJETES Y PRESA IBÉRICA		14€
FIDEUÁ CON SEPIA, GAMBAS Y ALI OLÍ AL AZAFRÁN	   	14€
PRAWN ROLL (BOCATA DE LANGOSTINOS) Y HOLANDESA DE SUS CABEZAS	    	11€
TIRADITO DE VIEIRAS SOASADAS EN AJÍ DE TOMATE DE ÁRBOL	 	16€
TACO DE BONITO EN CALDO DE CEBOLLA Y DASHI		14€
PULPO EN SALSA ANTICUCHERA CON PATATAS AL ACHIOTE		17€
RABO DE VACA DESHUESADO CON COUS COUS VEGETAL	 	15€
STEAK TARTARE DE VACA TUDANCA CORTADO A CUCHILLO	 	14€
COSTILLA DE VACA ASADA, CEBOLLA ENCURTIDA Y TORTILLAS DE MAÍZ	  	19€
PASTEL DE CHOCOLATE	  	6€
TARTA DE QUESO	 	6€

 SULFITOS

 gluten

 cefalópodo

 FRUTOS SECOS

 lácteos

 CRUSTÁCEOS

 bivalvo

 sésamo

 huevo

 pescado

 soja

 apio

BEBIDAS

AGUA 22 ARTESIAN AGUA CON GAS	2,60€
REFRESCOS	2,40€
TÓNICA	2,20€
CERVEZAS LA VIRGEN	3,50€

VINOS BLANCOS

D.O. Rueda	
Arindo (VE)	17€ / COPA 2,80€
shaya (VE)	18€
C.O. Costa de cantabria	
Micaela selección (Ri/al)	21€
D.O. Rías baixas	
riabaflavia (AL)	17€ / COPA 2,90€

VINOS TINTOS

D.O.C Rioja	
De Boca en Boca Crianza (TM/GR)	17€ / COPA 2,80€
Larrosa (GR)	14€
D.O Ribera del duero	
Marta Matè (TM)	24€
Pruno (TM/CS)	20€
El Holgazán (TM)	17€
Montevanos Crianza (TM/MR)	19€
Montevanos Roble (TM/MR)	17€ / COPA 3€
D.O. Ucles	
Dominio de Font. Crianza (TM/CS)	18€
V.T. MALLORCA	
Sincronía Negre (CS/MR/CLL/MN/SH)	17€

VINOS TINTOS

D.O Tierra Alta Lafou El Sender (GR/SH/MO)	19€
D.O. CAVA Familia Oliveda Brut Nature Reserva(MB/XL)	17€
D.O. Ribeira Sacra Massimo 2017 (ME)	17€
D.O. Campo de Calatrava Quinta de Aves (TM/GR/MR/CF) COUPAGE	19€
D.O.P Calatayud Honoro Vera (GR)	16€

CÓCTELES

SINCIORIBEÑO Cocktail con sabor a fruta tropical, cítrico y recuerdos a playa. Ron, Mara cuya, sirope de Canela y lima.	7€
SINCIOJOPIRI Cocktail fusión de sabores frutales y florales pensado en lo afrodisíaco. Vodka, elder flower, piña, lima, sirope simple.	7€