

BAS TE RRY

Gastro
_bar



TAPAS Y APERITIVOS FRÍOS

Sopa de pepino fría y quenelle de manzana verde	6,50€
Gazpacho de melón y virutas de jamón	6,00€
Nachos del Richi's	7,20€

ENSALADAS

Tomate raff, mozzarella bufala y pesto de albahaca	7,20€
Puerros confitados, burrata y chutney de melocotón	7,80€

TAPAS Y APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico	und. 1,40€ - ración 8 und. 9,60€
Croquetas de boletus	und. 1,40€ - ración 8 und. 9,60€
Nuestras patatas bravas	2,00€ simple - 3,10€ doble
Ravioli de rabo en pasta wonton	1 unds. 4,00€ / 3 unds. 9,75€
Sticks de pollo crujiente de patata y Kentucky	4 und. / 4 und. 8,00€
Flor de alcachofa frita, huevo líquido y láminas de panceta con coulis de melocotón	1 und. 5,00€ / 2 und. 9,90€
Mejillón tigre	1,80€
Sam de papada lacada con ito togarashi y granillo de cacahuete.	12,00€
Calamares a la andaluza y su correspondiente ali oli	9,50€

TOSTAS

Quesos variados y mermelada de limón	3,00€
Tosta de roast beef, salsa de mostaza antigua y vinagreta de piparras	5,00€

DEL CORRAL

Huevos rotos con patata sartén de:	
I. Jamón	8,00€
II. Morcilla	8,00€
III. Chistorra	8,00€

PESCADOS

Taquitos de merluza a la romana	14,00€
Tiras de pescado frito y base de tártara sobre sus raspas	9,50€
Pata de pulpo, patata mortero y pimentón	11,90€
Mejillones en sofrito de tomate y albahaca	12,00€
Rape guisado en sala de morro	21,00€

ARROCES

TODOS LOS ARROCES SE PUEDEN HACER TANTO SECOS COMO MELOSOS

Arroz de verduras (vegetarianos), ración/persona	14,00€
Paella de Marisco, ración/persona	16,00€
Arroz del señoret ración/persona	18,00€
Arroz Negro de pulpo, ración/persona	19,00€
Ración Arroz meloso de CARRANC (buey de mar) ración/persona	19,00€
Arroz de carabineros, ración/persona	20,00€
Arroz de bogavante, ración/persona	24,00€

- Pedido mínimo dos raciones, siempre del mismo arroz.
- Pregunte por nuestras especialidades fuera de carta.

CARNES

Carrillera de ternera rustida al horno, glaseada en su jugo	10,90€
Rabo a baja temperatura glaseado	14,00€
Costillas BBQ	9,90€
Hamburguesa basterra: carne 100% vacuno, cebolla pochada, queso edam y panceta rustida	11,90€
Hamburguesa pulled pork bbq	9,50€
Hamburguesa de carrillera y cebolla encurtida	9,50€

POSTRES

Piña a la brasa, crema de yogur y toques de lima	6,00€
Soufflé de chocolate y helado de vainilla	6,00€
Tarta de queso al horno con frutos rojos	6,00€
Capuchino de mango en espuma de coco y helado de frambuesa	6,00€

BAS TE Gastro RRV _bar



D.O. RUEDA

Julia García	9,00€
Aura Verdejo	12,00€
Protos Verdejo	15,00€
86.400 Verdejo, David Sebastián	15,00€
Marques de Riscal, Verdejo	17,00€
Abadía San Quirce	18,00€
El Perro Verde	19,00€
Quintaluna	19,00€
Las Caraballas	19,00€
José Pariente	21,00€

VINOS ROSADOS

Peñascal Rosado	12,00€
Monte Amán	13,00€
Monte Pinadillo	13,00€
Rosado de Silos	16,00€

VINOS TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

El Quintanal	13,00€
Urban Ribera	15,00€
Cillar de Silos Joven	16,00€
Carmelo Rodero Joven	17,00€
Quinta de Tarsus	17,00€
86400 David Sebastián	18,00€
Tudanca Crianza	20,00€
Carmelo Rodero Nueve Meses	22,00€
Carmelo Rodero 9 Meses	22,00€
Jaros 2014	22,00€
Spiga 2011	28,00€
Viña Pedrosa Crianza	32,00€
Viña Ardanza	32,80€
Viña Magna	33,00€
Carmelo Rodero Crianza	37,00€
Pago de Carrovejas	45,00€
La Viña de Amalio	65,00€
Dominio del Pidio	68,00€

D.O ARLANZA

Hacienda del Carmen	12,00€
Varietales Buezo	30,00€

CASTILLA Y LEÓN

Bran 10	14,00€
Val De Cid Cosecha 2014	21,00€

D.O RIOJA

Azabache	14,00€
Beronia	14,00€
Ramón Bilbao	16,70€
Lar de Paula	18,00€
La Locomotora	19,00€
Marques de Riscal Reserva	34,00€
Viña Ardanza	35,00€
Remirez de Ganuza Reserva	60,00€

RIAS BAIXAS

Attis Pedral	39,00€
--------------	--------

CAVAS Y CHAMPAGNES & FRIZZANTES

Illera 5.5	15,00€
Jaume Serra Brut Nature	14,00€
Juve & Camps Cinta Purpura	19,50€
Andre Clouet	48,00€
Champagne Gm Mumm	60,00€
Moët & Chandon	65,00€