

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 O,O 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

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



CAFÉ de la PALOMA

Naturaleza • 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.

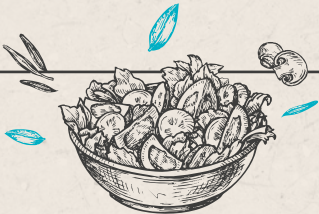
Setas empanadas con alioli 14,00€  
Setas de temporada con nuestra salsa casera y polvo de jamón.

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.



¡NATURALES!

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€  
Carné 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.



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



DIÓXIDO DE AZÚFRE Y SULFITOS

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.

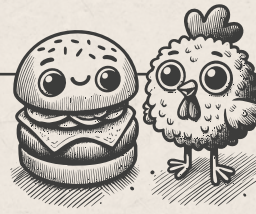
Helado La Tentazione Caffè 6,00€  
Helado de café y crema con salsa de café y granos de chocolate.

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€