

MENÚ EL TELÓN

TAPAS

Ensaladilla Rusa de Atún Escabechado **12€**
con Crujiente de Papadum y Aguacates
a la parrilla



Croquetas cremosas de Jamón Ibérico **12€**
con láminas de papada de cerdo a las
tres pimientos



Torreznos de Soria con patatas
revolconas **13€**

Oreja de Cerdo a la planta cocida a baja
temperatura con nuestra salsa
ligeramente picante **12€**



Morcilla de Burgos envuelta con "Corn
Flakes" con rulo de cabra sopleteado **12€**



Gyozas de Cochinita Pibil con caramelo
de soja, cebolla encurtida y verduras
salteadas **13€**



Duo de Empanadas Argentinas **9€**
(Contains all allergens)

Anchoas del Cantábrico con tartar de
tomate especiado y tostas rústicas **15€**



ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota 100% con
tosta de pan rústico y "tumaca" con
aceite de hierbas **27€**



Flor de Alcachofas a la parrilla con
ralladura de foie de pato y polvo de
Jamón Ibérico **17€**

Queso Provolone fundido con tomate
en horno de Piedra **13€**



Ensalada de Tomates Braseados con
Burrata con pesto de Pistacho **14€**



Huevos "Estrelladísimos" con base de
patata con lascas de Jamón Ibérico y
parmesano **14€**



Steak Tartar de Vaca Madurada con
Yema de huevo **19€**



FISH



EGGS



CRUSTACEANS



GLUTEN



PEANUTS



MILK



NUTS



CELERY



MUSTARD



MOLLUSCS



SESAME



LUPIN



SULPHITES



CORN



SOYA



MUSHROOM

MENÚ EL TELÓN

PESCADOS

Bacalao frito con verduras al Jospers con nuestra Salsa especial **25€**



Pulpo a la parrilla con cremoso de patatas, pimienta de La Vera y aceite de Chile **26€**



Tataki de Atún del Atlántico con "Sweet Chili" y ensalada de espinacas, algas wakame y cebolla encurtida **19€**



Ceviche Pasión de Corvina y Gambón **20€**



MENÚ INFANTIL

Gnocchis Pomodoro **12€**

Pizza Traviata **12€**

Fingers de Pollo con salsa BBQ **12€**

POSTRES

Piña hecha en Jospers con nuestro almíbar, helado de Coco y Granola **6€**



Brownie de Chocolate relleno de Dulce de leche y Helado de Vainilla **7€**



Tarta de Queso Supercremosa **7€**



Torrija casera con helado de Canela **7€**



CARNES

Solomillo de Vaca Nacional D.O con patatas Canarias y Chimichurri **29€**



Milanesa de Secreto Duroc a la Napolitana con papas fritas **22€**



Pechuga de Pollo de corral ahumada con nuestro adobo de Achiote y Boniato asado **18€**



Hamburguesa de vaca con pepino encurtido Holandés, rúcula, crujiente de papada de cerdo y Cheddar braseado con papas fritas **17€**



Albóndigas de Rabo de Toro con salsa de Chocolate y Gnocchi fritos **19€**



PIZZA & PASTA

Pizza con Straciatella de Búfala, Guanchiale y Tomates a la parrilla **16€**



Pizza con Ternera deshilachada, rúcula, y rulo de cabra **15€**



Pizza "El Telón", jamón york, huevo, salami y champiñones **14€**



Gnocchis de Boletus y Trufa con parmesano en polvo **14€**

(Contains all allergens)

Rogattoni Aglio con Gambones **16€**



FISH



EGGS



CRUSTACEANS



GLUTEN



PEANUTS



MILK



NUTS



CELERY



MUSTARD



MOLLUSCS



SESAME



LUPIN



SULPHITES



CORN



SOYA



MUSHROOM

Todos los platos están disponibles desde las 13:00 hasta las 23:00h. Los productos de la pesca servidos en este establecimiento cumplen con la normativa de prevención de anisakis. El precio por comensal de pan es 1,50€

MENÚ

EL TELÓN

BEBIDAS

CERVEZA

Cerveza artesanal

La Virgen Lager **5,50€**

La Virgen IPA **5,50€**

De barril

Copa Estrella Galicia **5€**

Cerveza 1/3

Coronita **5,50€**

Estrella Galicia 1906 **6€**

Estrella Galicia **5,50€**

Estrella Galicia 0,0 tostada **5€**

Estrella Galicia Sin gluten **6€**

REFRESCOS

Coca Cola, Fanta, Sprite **4,50€**

Nestea **5€**

Aquarius **5€**

Zumos **3,50€**

Red Bull **5€**

Agua 0,5 **3€**

Agua con gas **5€**

Café solo **3,50€**

Café cortado **3,70€**

Café con leche **4€**

Infusión **4€**

Licores **6€**

SANGRÍAS



Blanca **7€** **25€ Jarra**

Tinta **6,50€** **20€ Jarra**

Tinto de verano **5,00€** **15€ Jarra**

MENÚ EL TELÓN VINOS

TINTOS

D.O LA RIOJA



Ramón Bilbao Crianza	5,50€	24€
Muga Crianza		26€
Remelluri Reserva		34€
Viña Arana Gran Reserva		40€
Gaudium		55€
Macán Clásico "Vega Sicilia"		38€

D.O RIBERA DEL DUERO

López Cristóbal Roble	5,50€	24€
Pago de los Capellanes		35€
Pesquera Crianza		26€
Emilio Moro		27€
Arzuaga Crianza		34€
Alión "Vega Sicilia"		75€

D.O MADRID

Tagonius Crianza		16€
Dehesa Valquejigoso	6,50€	30€

D.O TORO

Pintia "Vega Sicilia"		58€
-----------------------	--	-----

D.O ABADÍA RETUERTA

Abadía Retuerta SE		36€
--------------------	--	-----

ROSADO

D.O RIOJA

Ramón Bilbao	5,50€	24€
--------------	-------	-----

CAVA D.O

Anna Brut	5,00€	20€
Anna Blanc de Blancs	6,00€	30€

BLANCOS

D.O RUEDA



Protos Verdejo	5,50€	22€
Menade Sauvignon Blanc		28€

D.O RIOJA

Satinela Semidulce		22€
Cuevas del Monge		30€

D.O RÍAS BAIXAS

Oceánico	6,00€	24€
Mar de Frades		30€
Terras Gauda		20€

D.O SOMONTANO

Viñas del Vero Gewürztraminer		18€
-------------------------------	--	-----

D.O Penedés

Jean Leon Chardonnay		23€
----------------------	--	-----

TOKAJI

Oremus Mandolás	6,50€	30€
-----------------	-------	-----

D.O VALDEORRAS

O'Luar do sil Fermentado		30€
--------------------------	--	-----

CHAMPAGNE A.O.C

Moet & Chandon	10€	60€
Moet Rosé	15€	80€
Bruno Paillard		70€
EPC Premier Cru		60€