

LA  
BODEGA  
DSALTERAS

Desde 1975  
orquestando brasas

LABODEGASALTERAS.COM

955 70 70 00 | labodegasalteras@labodegasalteras.com

## Algo para beber

COPA DE CERVEZA CRUZCAMPO 50 CL Gluten	3,60 €
TERCIO SIN ALCOHOL CRUZCAMPO Gluten	3,00 €
CERVEZA 0,0 HEINEKEN, BOTELLA 33 CL Gluten	3,00 €
CERVEZA 0,0 TOSTADA, 33 CL Gluten	3,20 €
CERVEZA PARA CELIACOS, BOTELLA 33 CL	3,20 €
RADLER CRUZCAMPO, BOTELLA 33 CL Gluten	3,20 €
CERVEZA AGUILA SIN FILTRAR 33 CL Gluten	3,20 €
CERVEZA ALAMBRA 33 CL Gluten	3,20 €
VERMUT LUSTAU ROJO CON RODAJA DE NARANJA Sulfitos	4,30 €
SEVIROL SPRITZ bebida de aperitivo hecha en sevilla Sulfitos	4,00 €
SANGRIA 1L, HECHA EN CASA Sulfitos	14,00 €
AGUA MINERAL BOTELLA 1L	2,80 €
AGUA MINERAL CON GAS SAN PELLEGRINO 50 CL	2,80 €
BOTELLA TINTO DE LA CASA Sulfitos	1/4 L- 2,80 € – 1/2 - 3,80 €
CASERA, 1/2 BOTELLA 50 CL	2,20 €
TINTO DE VERANO VASO SIDRA CON CASERA BLANCA O LIMÓN Sulfitos	3,10 €
REFRESCOS	2,30 €
AQUARIUS, NESTEA BOTELLA 30 CL	3,20 €
ZUMO EMBOTELLADO, PIÑA O MELOCOTÓN 20 CL	2,30 €
SEVEN UP, TÓNICA SCHWEPPE'S BOTELLA	2,30 €
ZUMO NATURAL DE NARANJA 35 CL	3,90 €

IVA INCLUIDO

## Para comenzar

<b>OLIVAS GORDALES</b> Sulfitos	3,90 €
<b>QUESO CURADO DE OVEJA</b> Leche y huevo	1/2 R - 7,00 € 1 R - 13,00 €
<b>CAÑA DE LOMO IBÉRICA DE BELLOTA</b> Leche y huevo	1/2 R - 9,00 € 1 R - 16,00 €
<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b>	1/2 R 50 GR - 12,50 € 1 R 100 GR - 23,00 €
<b>VARIADO IBÉRICO</b> Jamón ibérico de bellota, queso y caña de lomo ibérica. Seche y huevo	22,00 €
<b>TABLA DE QUESOS LA BODEGA</b> 4 tipos de queso. Leche, huevo, soja, sulfitos y almendra	17,50 €

## De la huerta

<b>SALMOREJO CON SUS TAQUITOS DE JAMÓN Y HUEVO</b> Gluten, huevo, soja y leche	6,80 €
<b>TOMATE SELECCIÓN CON MELVA Y CEBOLLA</b> Sulfitos y pescado	11,00 €
<b>ENSALADA MIXTA</b> Lechuga, tomate, cebolla, zanahorias, melva y huevo. Pescado, huevo y sulfitos	11,50 €
<b>ENSALADA CON QUESO DE CABRA</b> Variado de lechugas con queso de cabra gratinado, nueces, ciruelas pasas, manzana, uvas pasas y vinagreta de miel Mostaza, frutos de cáscara, sulfitos, leche y soja	13,90 €
<b>PARRILLADA DE VERDURAS</b> Con salsa suave de aceite y especias	10,00 €

## Para los más pequeños

<b>HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS</b> Hamburguesa de 180 gr con queso, lechuga, tomate y cebolla Gluten, huevo, leche, cacahuetes, sésamo, soja, mostaza y sulfitos	12,00 €
<b>NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS (8 UNIDADES)</b> Gluten, leche, huevo, sulfitos, apio	7,00 €

IVA INCLUIDO

## Picotea y comparte

<b>TOSTA DE ANCHOA DO CANTABRICO con tomate (POR UNIDADES)</b> Gluten, pescado, leche y sésamo, nuez, mostaza, altramuces, huevo.	3,80 €
<b>TOSTA DE ATÚN AHUMADO (POR UNIDADES)</b> Con queso de cabra de leche cruda gratinado y salmorejo. Gluten, pescado, leche, sésamo, huevo, nuez, mostaza, altramuces	4,30 €
<b>TOSTA DE PRESA IBERICA (POR UNIDADES)</b> Con queso de cabra de leche cruda gratinado. Gluten, leche, sulfitos, sésamo, huevo, nuez, mostaza, altramuces	4,50 €
<b>HUEVOS ROTOS</b> Con patatas panaderas, tiras de pimiento verde y cebolla.	10,50 €
<b>CARPACCIO "HARRY'S BAR"</b> Preparado en la casa con solomillo de vacuno, queso parmiggiano reggiano y rúcula. Leche, tostas: gluten, sesamo y soja	13,50 €
<b>TACOS DE CARNE (2 UNIDADES)</b> Carne de vacuno y de cerdo con pico de gallo, cebolla encurtida, guacamole y salsa picante sobre una tortita de trigo Sulfito, huevo y gluten	9,90 €

## Los imprescindibles

<b>CHORIZO CRIOLLO (UNIDAD)</b> Con patatas gajo fritas y su chimichurri. Soja y sulfitos	4,80 €
<b>CROQUETA DE COLA DE TORO</b> Con su salsa de pimientos. Gluten, leche, apio, sulfitos, huevo y mostaza	1/2 R (5 UNIDADES) - 7,20 € 1 R (8 UNIDADES) - 11,50 €
<b>FOIE DE HÍGADO DE PATO HECHO EN CASA</b> Con pan tostado, mermelada de higo y salsa p.x. Sulfitos, gluten, soja y leche	17,50 €
<b>CHANQUETITOS CON CEBOLLA, PIMIENTO VERDE Y HUEVO FRITO</b> Gluten, crustaceos, soja y huevo	9,90 €

## Pan y salsa que no falten

SI USTED NO DESEA ALGUNO DE ESTOS SERVICIOS ROGAMOS LO COMUNIQUEN AL INICIO PARA RETIRARLOS

<b>PAN, PICOS Y SALSA (P.P.)</b> Gluten, huevo, soja, leche, mostaza, sulfatos, sésamo y mostaza	1,70 €
<b>PAN CELIACO, PICOS CELIACOS Y SALSA(P.P.)</b> Huevo -- sulfito, mostaza y sésamo	2,70 €
<b>SUPLEMENTO CUENCO SALSA</b> Sulfitos, mostaza y sésamo	1,40 €
<b>SUPLEMENTO PAN CELIACO</b> Huevo	1,80 €
<b>SUPLEMENTO PIEZA DE PAN</b> Gluten, huevo, soja, leche, mostaza, sésamo	0,90 €

IVA INCLUIDO

# Nuestra pasión: La Carne

## CORDERO LECHAL

GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO

CHULETITAS (RACIÓN 320 GR)	24,00 €
BRAZUELO DE CORDERO LECHAL TROCEADO (550 A 650 GR)	27 €
LINGOTE DE CORDERO EN SU PROPIO JUGO Y PARMENTIER DE PATATA Leche	15,00 €

## DEL CERDO

GUARNICIÓN DE PATATAS AL HORNO

CHURRASCO DE CERDO (300 GR APROX.) Filete procedente de la pata del cerdo blanco.	8 €
--	-----

SECRETO IBÉRICO (300 GR APROX.) Pieza con gran acumulación de grasa infiltrada en la masa muscular, que crea un veteadado blanco que le proporciona una textura y un sabor excepcional.	17,00 €
--	---------

SOLOMILLO IBÉRICO (300 GR APROX.) Pieza cilíndrica situada justo debajo del lomo, es una carne magra que resulta muy tierna y suave al paladar y que no suele cocinarse mucho porque puede secarse.	15,50 €
--	---------

PRESA IBERICA (350 GR, PRECIO SEGÚN PESO) Pieza situada en la parte alta de la paletilla del cerdo, es la pieza más veteadada de grasa intramuscular, con aspecto marmóreo.	22,00 €
--	---------

PLUMA IBERICA (350 GR, PRECIO SEGÚN PESO) Pieza triangular situada en la parte posterior del lomo junto a la presa, con una textura suave y tierna debido a su equilibrio entre su parte grasa y magra.	22,00 €
--	---------

## ACOMPAÑAMIENTOS PARA NUESTRAS CARNES

RACIÓN DE PATATAS ARRUGADAS	4,90 €
RACIÓN DE PATATAS FRITAS	4,90 €
RACIÓN DE PIMIENTOS DEL PADRÓN FRITOS	4,80 €

## NUESTROS ASADOS

GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS

\* Estos platos tienen un tiempo de cocinado entre 45 y 50 minutos aproximadamente, es recomendable pedirlos al inicio de su comanda

PIERNA DE CORDERO ENTERA LECHAL (1000 GR APROX.) Cocinada a baja temperatura en su jugo y terminada en horno. Sulfitos	37,00 €
--	---------

BRAZUELO ENTERO LECHAL (650 GR APROX.) Cocinado a baja temperatura en su jugo y terminado en horno. Sulfitos	30,00 €
--	---------

1/4 DE COCHINILLO LECHAL (DESDE OCTUBRE HASTA ABRIL) Cocinado a baja temperatura en su jugo y terminado en horno. Sulfitos	49,90 €
--	---------

IVA INCLUIDO

## Nuestra pasión: La Carne

### VACUNOS

Guarnición de patatas al horno con pimientos

**SOLOMILLO DE AÑOJO NACIONAL CON PATATAS Y PIMIENTOS 1 KG S/P** 90,00 €  
Carne prácticamente sin grasa situada en la parte baja del lomo, con forma cilíndrica. como la mayoría de los vacunos, suele conservar su color rojo en el interior a pesar de su cocinado.

### SELECCIÓN CHULETEROS

Guarnición de patatas al horno

Estas carnes están sometidas a un proceso de maduración en cámara propia dry aged. la maduración es particular para cada chuletero y solo son puestos a la venta cuando están en su punto. Consulte disponibilidad.

**SELECCIÓN LA BODEGA DE SALTERAS 1K. ( SEGÚN PESO)** 63 €  
Selección de chuleteros de razas nacionales e internacionales. Más de 20 días de maduración.

**SELECCIÓN RAZAS PREMIUM 1K. (SEGÚN PESO)** 98,00 €  
Chuleteros de razas retinta extremeña, finlandesas, prusiam black y sashi. Más de 40 días de maduración. Trinchado.

### AVES

ESTOS PLATOS TIENEN UN TIEMPO MÍNIMO DE COCINADO DE 20 MINUTOS.

**POLLO PICANTÓN AL HORNO CON PATATAS FRITAS (500 GR APROX.)** 15,00 €  
Leche

**PECHUGA DE PATO AL HORNO EN SU JUGO** 18,00 €

### Y ALGO DEL MAR

**LOMO DE CORVINA** 18,00 €  
Con base de curry amarillo y vinagreta de encurtidos  
Pescado, alcaparras

**LOMO DE SALMÓN** 14,00 €  
Con base de cuscus negro y salsa de coliflor con cebolla.  
Leche, gluten, huevo, pescado y apio

IVA INCLUIDO

## Postres

<b>MOUSSE DE YOGURT CON INTERIOR DE TOCINO DE CIELO Y CAMELO</b> Huevo, leche, soja, gluten, frutos de cáscara, cacahuetes	6,50 €
<b>SOLO TOCINO DE CIELO</b> Huevo	5,50 €
<b>TORRIJA CON HELADO DE BAYLEIS</b> Gluten, leche, frutos de cáscara, cacahuetes, huevo y soja	6,50 €
<b>BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA</b> Gluten, soja, leche, huevo, frutos de cáscara y cacahuetes	6,50 €
<b>MOUSSE DE ARROZ CON LECHE CREMOSO DE CANELA Y BIZCOCHO DE CACAO</b> Gluten, huevo, leche, frutos de cáscara, soja y cacahuetes	6,50 €

## Vinos para postres

Sulfitos

<b>PX NECTAR</b>	3,00 €
<b>CANASTA</b>	3,00 €
<b>ALFONSO ( OLOROSO SECO)</b>	3,00 €

## Café

<b>CAFÉ O INFUSIONES</b> Leche	1,60 €
<b>CAFÉ BOMBÓN O COLA CAO</b> Gluten y leche	1,80 €

IVA INCLUIDO

## Y por último, combinados

WHISKY WHITE LABEL, BALLANTINE, J.B, CUTTY SARK, 100 PIPER, J. W. RED	7,20 €
WHISKEY JACK DANIELS	8,80 €
WHISKY PREMIUM J.WALKER BLACK, FUYU JAPONES	9,00 €
WHISKY PREMIUM PLUS J.WALKER GREEN	12,50 €
GINEBRA BEEFEATER, EXOTICA, TANQUERAY, SEAGRAN, RIVES, LARIOS	7,00 €
GINEGRA PREMIUM BULLDOG, BOMBAY SHAFIRE.	8,00 €
GINEBRA PREMIUM PLUS HENDRICK, MARTIN MILLER, ETSU JAPONESA	9,00 €
RONES NEGROS BARCELO, CACIQUE, LEGENDARIO, SANTA TERESA, BRUGAL, MATUZALEM	7,20 €
RON BLANCO BACARDI	6,80 €
VODKA ABSOLUT CIROC DE MANZANA	7,00 € 8,50 €
BRANDY MAGNO BRANDY CARDENAL MENDOZA	4,40 € 8,00 €
LICORES ORUJO DE HIERBAS, PACHARAN, MIURA, MARTINI ROJO O BLANCO, MANZANA SIN	4,50 €
LICORES ESPECIALES LIMONCELLO, BAILEYS, AMARETTO, FRAY ANGELICO, VODKA CAMELO, MALIBU	5,00 €
LICOR CON REFRESCO	7,00 €
ANISES DULCE O SECO.	4,50 €

IVA INCLUIDO



# Vinoteca

## TINTOS

A: Sulfitos

### Riojas

	COPA	BOTELLA
ARTUKE COSECHA	3,40 €	14,50 €
AZPILICUETA CRIANZA		17,00 €
MUGA CRIANZA		32,00 €
LUIS CAÑAS CRIANZA		19,00 €
LAS VIÑAS DE EUSEBIO		60,00 €

### Riberas

BALANDRO ROBLE	3,50 €	15,00 €
LA PLANTA ROBLE		17,00 €
PAGO DE CAPELLANES ROBLE		26,00 €
PESQUERA CRIANZA		32,00 €
RESALSO ROBLE		17,00 €
EMILIO MORO		33,00 €
BALBAS ANCESTRAL		50,00 €

### Toro

SAN ROMAN (Bodegas Mauro.)		35,00 €
TERMES ( Bodegas Numantia)		35,00 €

# Vinoteca

## VINOS BLANCOS

A: Sulfitos

	COPA	BOTELLA
PALACIO DE BORNOS VERDEJO	3,50 €	15,00 €
RUTA 49 ALBARIÑO		15,00 €
SATINELA (SEMIDULCE)	3,50 €	15,00 €
CANTO 5 (FRIZZANTE)	3,50 €	15,00 €

## ESPUMOSOS / CHAMPAGNE

THARSIS ALEGRIA ESPUMOSO DULCE	18,00 €
THARSIS GORGONA ESPUMOSO	17,00 €
MOET&CHANDON IMPERIAL	75,00 €
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL	80,00 €

## VINOS GENEROSOS

P.X.	3,00 €
CANASTA	3,00 €
ALFONSO SECO	3,00 €
MANZANILLA PAPIRUSA LUSTAU	3,30 €