LA BODEGA DE SALTERAS

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 CORONITA 33 CL Gluten	3,20 €
CERVEZA ALAMBRA 33 CL Gluten	3,20 €
VERMUT LUSTAU ROJO CON RODAJA DE NARANJA Sulfitos	5,50 €
COPA DE SANGRIA Sulfitos	4,50 €
SANGRIA 1L, HECHA EN CASA Sulfitos	15,00 €
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 SCHWEPPES BOTELLA	2,30 €
ZUMO NATURAL DE NARANJA 35 CL	3,90 €

IVA INCLUID0

Para comenzar

OLIVAS GORDALES 3,90 €
Sulfitos

GILDAS (POR UNIDAD) 3,00 €
Sulfitos, pescado

QUESO CURADO DE OVEJA 1/2 R 100 GR– 8,00 €. ——— 1 R 200 GR - 14,00 €
Leche y huevo

CAÑA DE LOMO IBÉRICA DE BELLOTA 1/2 R 50 GR– 12,00 €— 1R 100 GR - 18,90 €
Leche y huevo

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA. (LAZO) 1/2 R 40 GR– 15,00 €— 1R. 80 GR-22,80 €

VARIADO IBÉRICO 23,00 €
Jamón ibérico de bellota, queso y caña de lomo ibérica.
Leche y huevo

TABLA DE QUESOS LA BODEGA 18,90 €
4 tipos de queso.
Leche, huevo, soja, sulfitos y almendra

De la huerta

SALMOREJO CON SUS TAQUITOS DE JAMÓN Y HUEVO 6,80 €
Gluten, huevo, soja y leche

TOMATE SELECCIÓN CON MELVA Y CEBOLLA 11,50 €
Sulfitos y pescado

ENSALADA MIXTA 12,50 €
Lechuga, tomate, cebolla, zanahorias, melva y huevo.
Pescado, huevo y sulfitos

ENSALADA CON QUESO DE CABRA 14,00 €
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

PARRILLADA DE VERDURAS 12,00 €
Con salsa suave de aceite y especias

PIPARRAS DULCE FRITAS 7,00 €

Para los más pequeños

HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS 14,50 €
Hamburguesa de 120 gr con queso, lechuga, tomate y cebolla
Gluten, huevo, leche, cacahuetes, sésamo, soja, mostaza y sulfitos

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS (8 UNIDADES) 7,50 €
Gluten, leche, huevo, sulfitos, apio

IVA INCLUIDO

Picotea y comparte

TOSTA DE ANCHOA 0O CANTABRICO con mantequilla (POR UNIDADES) 3,80 €
Gluten, pescado, leche, huevo, soja

TOSTA DE ATÚN AHUMADO ELABORADA EN AL CASA (POR UNIDADES) 4,30 €
Con queso de cabra de leche cruda gratinado y salmorejo.
Gluten, pescado, leche, huevo, soja

TOSTA DE PRESA IBERICA ELABORADAS EN LA CASA (POR UNIDADES) 4,80 €
Con queso de cabra de leche cruda gratinado.
Gluten, leche, sulfitos, huevo, soja

HUEVOS ROTOS 10,50 €
Con patatas panaderas, tiras de pimiento verde y cebolla.

PATATAS ARRIERAS CON LANGOSTINOS ALAJILLO Y ALI-OLI 11,90 €
MARISCO, HUEVO
SUPLEMENTO DE DOS HUEVOS FRITOS POR + 2,5 €

TACOS DE CARNE ELABORADO EN LA CASA (2 UNIDADES) 9,90 €
Carne de vacuno y de cerdo con pico de gallo, cebolla encurtida, guacamole y salsa picante sobre una tortita de trigo
Sulfito, huevo , gluten, soja, mostaza

Los imprescindibles

PATATAS ARRUGADAS CON SU MOJO PICON 6,80 €
SULFITO, MOSTAZA, SESAMO

CUENCO DE MOJO PICON ELABORADO EN LA CASA DESDE SIEMPRE 1,50 €
SULFITO, MOSTAZA, SESAMO

RACION DE PATATAS FRITAS 4,90 €

CARPACCIO HARRY´S BAR 14,90 €
LACTOSA, GLUTEN

CHORIZO CRIOLLO CON PATATAS GAJO Y CHIMICHURRI(UNIDAD). 4,80 €
Soja y sulfitos

CROQUETA DE COLA DE TORO ELABORADAS EN LA CASA
GLUTEN, LECHE, APIO, SULFITOS, HUEVO Y MOSTAZA
1/2 RACION 5 UNIDADES 7,80 €
1 RACION 8 UNIDADES 11,80 €

CROQUETAS DE CORDERO ELABORADAS EN LA CASA (4 UNIDADES) 6,00 €
GLUTEN, LECHE, HUEVO

FOIE DE HÍGADO DE PATO HECHO EN CASA 18,80 €
Con pan tostado, mermelada de higo y salsa p.x.
Sulfitos, gluten, soja y leche

CHANQUETITOS CON PIMIENTOS, CEBOLLA Y HUEVOS FRITOS 12,50 €
Gluten, crustaceos, soja y huevo

IVA INCLUIDO

Nuestra pasión: La Carne

Cordero lechal

CHULETITAS DE CORDERO LECHAL (RACIÓN 300 GR) Con patatas fritas 25,00 €

BRAZUELO DE CORDERO LECHAL TROCEADO 650 APROX. Con patatas fritas 29 €

Nuestros asados

* 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.) Con patatas fritas. 40,00 €
Cocinada a baja temperatura en su jugo y terminada en horno.
Sulfitos

BRAZUELO ENTERO LECHAL (650 GR APROX.) Con patatas fritas. 35,00 €
Cocinado a baja temperatura en su jugo y terminado en horno.
Sulfitos

1/4 DE COCHINILLO LECHAL (DESDE OCTUBRE HASTA ABRIL) Con patatas fritas 62,00 €
Cocinado a baja temperatura en su jugo y terminado en horno.
Sulfitos

Del cerdo

CHURRASCO DE CERDO (300 GR APROX.) Con patatas fritas 9,00 €
Filete procedente de la pata del cerdo blanco.

SECRETO IBÉRICO (300 GR APROX.) Con patatas fritas 18,90 €
Pieza con gran acumulación de grasa infiltrada en la masa muscular, que crea un veteado blanco que le proporciona una textura y un sabor excepcional.

SOLOMILLO IBÉRICO (300 GR APROX.) Con patatas fritas. 17,00 €
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.

PRESA IBERICA (300 GR APROX) Con patatas fritas 23,50 €
Pieza situada en la parte alta de la paletilla del cerdo, es la pieza más veteada de grasa intramuscular, con aspecto marmóreo.

PLUMA IBERICA (300 GR APROX) Con patatas fritas 23,50 €
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.

CARRILLERA IBERICA CON PATATAS FRITAS 16,00 €

IVA INCLUIDO

Nuestra pasión: La Carne

Vacunos

SOLOMILLO DE AÑOJO NACIONAL (200 GR APROX) Con patatas fritas 24,00 €
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.

Nuestras maduraciones

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.

Con guarnicion de patatas fritas

- EXTREMEÑOS. (SEGÚN PESO Y MADURACION DISPONIBLE) 1k 75,00 €
  Chuleteros de 30 días de maduración. Trinchado. Piezas procedentes de ganado criado en las dehesas extremeñas. Mayor intensidad, infiltración y carácter en boca.
  LOMO (350-400 GR APROX), ENTRECOT (450-600 GR APROX), CHULETON (+650 GR APROX)

- PRUSIAN BLACK. (SEGÚN PESO Y MADURACION DISPONIBLE) 1k 105,00 €
  Chuleteros de 40 días de maduración. Trinchado. Nuestra selección mas exclusiva, vacuno de origen centroeuropeo de extraordinaria infiltración, maduración prolongada e intenso sabor.
  LOMO (350-400 GR APROX), ENTRECOT (450-600 GR APROX), CHULETON (+650 GR APROX)

Aves

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

POLLO PICANTON AL HORNO Con patatas fritas 15,00 €
SULFITOS

PECHUGA DE PATO AL HORNO EN SU JUGO 19,50 €

Y algo del mar

LOMO DE BACALAO CON PISTO DE TOMATE 17,00 €
PESCADO

LOMO DE SALMÓN CON GUARNICION DE COUS-COUS 14,00 €
PESCADO, GLUTEN (COUS-COUS)

Servicio de pan

SI USTED NO DESEA EL SERVICIO DE PAN, LES ROGAMOS QUE SE LO INDIQUEN A LOS COMPAÑEROS PARA PODER RETIRARLOS AL INICIO DE SU COMIDA, GRACIAS

PAN, PICOS (P.P.) 1,30 €
GLUTEN, HUEVO, SOJA, LECHE

PAN CELIACO.(P.P) 2,50 €
HUEVO, SESAMO, MOSTAZA

IVA INCLUIDO

Postres

TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE — 5,50 €
Huevo, leche, soja, gluten, frutos de cascara y cacahuetes

SOLO TOCINO DE CIELO — 5,50 €
Huevo

TORRIJA CON BOLA DE HELADO — 6,00 €
Gluten, leche, frutos de cáscara, cacahuetes, huevo y soja

COULANT CON BOLA DE HELADO — 5,50 €
Gluten, soja, leche, huevo, frutos de cáscara y cacahuete

Vinos para postres

Sulfitos

PX NECTAR — 3,00 €

CANASTA — 3,00 €

ALFONSO (OLOROSO SECO) — 3,00 €

Café

CAFÉ O INFUSIONES — 1,80 €
Leche

CAFÉ BOMBÓN O COLA CAO — 2,00 €
Gluten y leche

IVA INCLUIDO

Y por último, combinados

WHISKY WHITE LABEL, BALLANTINE, J.B, CUTTY SARK, 1OO PIPER, J. W. RED	7,20 €
WHISKEY JACK DANIELS	8,80 €
WHYSKY PREMIUM J.WALKER BLACK, FUYU JAPONES	9,00 €
WHYSKY 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 BARCELO IMPERIAL	8,00 €
RON BLANCO BACARDI	6,80 €
VODKA ABSOLUT	7,00 €
BRANDY MAGNO	4,40 €
BRANDY CARDENAL MENDOZA	8,00 €
LICORES ORUJO DE HIERBAS, PACHARAN, MIURA, MARTINI ROJO O BLANCO, MANZANA SIN	4,50 €
LICORES ESPECIALES LIMONCELLO, BAILEYS, AMARETTO, FRAY ANGELICO, VODKA CARAMELO, 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	3,80 €	17,00 €
AZPILIZCUETA CRIANZA	4,70 €	20,00 €
LUIS CAÑAS CRIANZA		22,00 €
MUGA CRIANZA		35,00 €
JOSE GIL COSECHA		35,00 €
PREDICADOR CRIANZA		49,00 €

Riberas

BALANDRO COSECHA	3,80 €	17,00 €
LA PLANTA COSECHA	4,70 €	20,00 €
PAGO DE CAPELLANES COSECHA		28,00 €
CARMELO RODERO COSECHA		45,00 €
RESALSO COSECHA		20,00 €
EMILIO MORO COSECHA		35,00 €
MALEOLUS COSECHA		60,00 €

Toro

TERMES (Bodegas Numantia)	45,00 €

Vinoteca

VINOS BLANCOS

A: Sulfitos

	COPA	BOTELLA
PITA VERDEJO ECOLOGICO.	3,80 €	17,00 €
MARTIN CODAX, ALBARIÑO		20,50 €
RUTA 49, ALBARIÑO	3,70 €	16,50 €
ANAHI (SEMIDULCE)	3,70 €	16,50 €
CANTO 5 (FRIZZANTE)	3,50 €	15,00 €

ESPUMOSOS / CHAMPAGNE

THARSIS ALEGRIA ESPUMOSO DULCE	22,00 €
THARSIS GORGONA ESPUMOSO	16,00 €
GRAMONA IMPERIAL	45, 00 €
SIDRA NATURAL	9,00 €

VINOS GENEROSOS

P.X.	3,20 €
CANASTA	3,20 €
ALFONSO SECO	3,20 €
MANZANILLA PAPIRUSA LUSTAU	3,30 €