

# TABERNA 7

## TO SHARE

Homemade croquettes (U.)	2,5 €	Torrezno from Soria	12,5 €
Gilda XL (U.)	4,5 €	Zamburiñas Alcalá with mojo verde and lots of lemon (4 units)	12,5 €
Smoked sardine toast (U.)	4,8 €	Seasoned tomato salad with Extra Virgin Olive Oil	12 €
Cod and anchovy fritter	4,5 €	Marinated dogfish	14,5 €
Chistorra pretzel with egg yolk and pil-pil sauce	5,5 €	Fried squid legs andalusian style	14,5 €
Artichoke with roasted onion puree and black garlic	6,5 €	Grilled pork ear with brava sauce	12,5 €
Russian salad with toasts	11 €	Scrambled eggs with ham	14,5 €
Potatoes with garlic or brava sauce	11 €	Breaded mushrooms with alioli	14,5 €

## TABERNA'S OMELETTE

Betanzos version 14 €

Truffled 15 €

## MAIN DISHES

Roast Beef picaña	19 €	Free-range chicken burger with rocket and Special Mayo sauce	13,5 €
Steak Tartar (100g)	16,5 €	Sliced beef loin (500 gr.) with french fries	32 €
Tuna tataki	17,5 €	Grilled octopus	24,5 €

## DESSERTS

Cheesecake	7 €	Costrada from Alcalá	8 €
Toriija with ice cream	8 €	Chocolate Brownie	7 €

Bread 2,5€ · Gluten free bread 2,8€

## BEERS

Mahou 5 estrellas (Tercio)	3,5 €
Mahou Maestra (Tercio)	3,5 €
Mahou Barrica Bourbon (Tercio)	4,2 €
Mahou Tostada 0,0	3,3 €
Mahou Reserva (Tercio)	3,5 €
Alhambra 1925 (Tercio)	3,8 €
Mahou sin gluten (Tercio)	3,8 €
Lefe (Glass)	4,5 €

## WHITE AND SPARKLING

	Glass	Bottle
Viña Calera ( <i>Verdejo</i> )	3,6 €	23 €
Sedución ( <i>Semidulce</i> )	3,7 €	23 €
Folklore ( <i>Albariño</i> )	3,8 €	25 €
Luna Beberide ( <i>Godello</i> )	4,2 €	25 €
Marqués de Riscal ( <i>Sauvignon Blanc</i> )	27 €	
Polvorete de Emilio Moro ( <i>Godello</i> )	27 €	
The Flower and The Bee ( <i>Treixadura</i> )	28 €	
Javier Sanz ( <i>Verdejo</i> )	29 €	
Enrique Mendoza ( <i>Chardonnay</i> )	29 €	
Finca Río Negro ( <i>Gewürztraminer</i> )	30 €	
Pazo Señorans ( <i>Albariño</i> )	32 €	
Louis Pedrier Rosé ( <i>Espumoso Rosado</i> )	6 €	32 €
Izar Leku ( <i>Hondarrabi Zuri</i> )	38 €	
Belondrade y Lurton ( <i>Verdejo</i> )	58 €	
Laurent-Perrier Cuveé	75 €	
Laurent-Perrier Rosé	99 €	

## FORTIFY AND ROSE WINES

	Glass	Bottle
Palo Cortado Lustau	8 €	
Viña Axarkía (Moscatel de Alejandría)	4,5 €	19 €
Lustau Macarena (Manzanilla)	4,1 €	24 €
Marqués de Riscal (Rosado)	4,2 €	25 €

Terrace supplement 10%  
Our prices include VAT

## VERMOUTHS AND BITTERS

	Simple	Spritz
Yzaguirre Rva.	3,8 €	
Martini	3,5 €	
Martínez Lacuesta Rva.	4,8 €	
Vermouth Taberna 7	4,5 €	
Vermouth Golfo	3,9 €	
Tinto de Verano	3,8 €	
Campari	4,8 €	6,8 €
Aperol	4,5 €	6,3 €

## RED

	Glass	Bottle
Casa Monío ( <i>D.O. Ribera del Duero</i> )	3,6 €	24 €
Arienzo Crianza Marqués de Riscal	3,6 €	24 €
Pizarras de Otero ( <i>D.O. Bierzo</i> )	4,2 €	24 €
Flor de Vetus ( <i>D.O. Toro</i> )	4,2 €	25 €
La Planta Arzuaga ( <i>D.O. Ribera del Duero</i> )		27 €
Exopto Cosecha ( <i>D.O. Ca Rioja</i> )		27 €
El Pacto ( <i>D.O. Ca Rioja</i> )		28 €
Agrícola de Cadalso ( <i>D.O. Vinos de Madrid</i> )		28 €
Carmelo Rodero 9 ( <i>D.O. Ribera del Duero</i> )		30 €
Finca Resalso Emilio Moro ( <i>D.O. Ribera del Duero</i> )		32 €
Artadi Tradición ( <i>D.O. Ca Rioja</i> )		32 €
Tres Picos ( <i>D.O.C. Borja</i> )		32 €
Pétalos del Bierzo ( <i>D.O. Bierzo</i> )		33 €
El Regajal ( <i>D.O. Vinos de Madrid</i> )		35 €
Marqués de Murrieta ( <i>D.O. Ca Rioja</i> )		38 €
Malleolus Emilio Moro ( <i>D.O. Ribera del Duero</i> )		49 €
Clío Juan Gil ( <i>D.O. Jumilla</i> )		55 €
Pago de Carraovejas ( <i>D.O. Ribera del Duero</i> )		57 €
Pintia ( <i>D.O. Toro</i> )		110 €

Establishment with available information about  
Allergies of food intolerances. Ask our staff for information.