

MENÚ EL TELÓN

TAPAS

Ensaladilla rusa de atún escabechado con crujiente de papadum y aguacates a la parrilla **13€**



Croquetas cremosas de jamón ibérico con láminas de papada de cerdo a las tres pimientos **13€**



Brioche de bondiola de cerdo marinado en hoisin, lechuga de invierno, polvo de frutos secos y arroz frito **14€**



Morcilla de Burgos envuelta en "corn flakes" con rulo de cabra sopleteado **13€**



Gyozas de cochinita pibil con caramelo de soja, cebolla encurtida y verduras salteadas **14€**



Duo de empanadas argentinas **10€**
(Contiene todas las alergias)

Anchoas del Cantábrico con tartar de tomate especiado y tostas rústicas (6 unidades) **16€**



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

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota 100% con tosta de pan rústico y "tumaca" con aceite de hierbas (100gr) **28€**

(Opción sin gluten)



Tempura de verduras con mahonesa de sriracha y miel de caña **14€**



Queso provolone fundido con tomate en horno de piedra **14€**



Ensalada de tomates de temporada con burrata y pesto de pistacho **15€**



Rejos con huevos fritos y piparras **14€**



Mollejas de cordero con arroz cremoso de boletus y trompetas de la muerte **21€**



Alcachofas confitadas con veluté de anacardos, huevo a 65º y crujiente de jamón **17€**

(Opción vegana)



MENÚ INFANTIL

Spaghetti pomodoro **12€**

Pizza Traviata **12€**

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



MENÚ EL TELÓN

PESCADOS

Bacalao frito con trigueros braseados y salsa de piquillos **25€**



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



Tataki de atún del Atlántico con "sweet chilli" y ensalada de espinacas, algas wakame y cebolla encurtida **19€**



Taco de merluza de pintxo en su jugo con tinta de calamar y habitas salteadas **22€**



PIZZA & PASTA

Pizza Veggie (tomate especiado, mozzarella, guacamole, rúcula y verduras salteadas) **16€**

(Opción vegana)



Pizza con ternera deshilachada, rúcula, y queso parmesano **15€**



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



Gnocchi o spaghetti de boletus y trufa con oblea de parmesano **14€**

(Contiene todas las alergias)

CARNES

Solomillo de vaca nacional con patata dado provenzal, cebolla francesa 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 puré de 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€**



POSTRES

Piña hecha en josper con nuestro almíbar, helado de coco y granola **7€**



Tarro de tiramisú cremoso de mascarpone con pistachos garrapiñados **7€**



Tarta de queso "supercremosa" **7€**



Coulant de chocolate con crema fría de violeta **7€**



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€

BEBIDAS

EL TELÓN
MENÚ

CERVEZA

De barril

Copa Estrella Galicia **5€**

Cerveza 1/3

Corona **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€**

Cappuccino **4€**

Infusión **4€**

Licores **6€**

SANGRÍAS



Blanca **7€** **25€ Jarra**

Tinta **6,50€** **20€ Jarra**

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

VINOS

EL TELÓN MENÚ

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		20€
Anna Blanc de Blancs		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		60€
Moet & Chandon 0,2		35€
Moet Rosé		80€
Bruno Paillard		70€
EPC Premier Cru		60€