

Entradas

	1/2 - €
Ensaladilla Rusa "Hevia" con Ventresca de Bonito Premiada como una de las mejores de España 2021	13,75 - 16,90
Auténtica Gamba Blanca de Huelva 200gr Cocida o a la plancha	30,00
Croquetas de Jamón Ibérico 8 unidades	9,00 - 15,00
Calamarcito Gallego Crujiente de tempura y alioli suave	15,00 - 22,50
Anchoas del Mar Cantábrico Con carpaccio de Tomate y tostadas (8 uds)	13,50 - 23,75
Selección de Ahumados loncheados con pan tostado y mantequilla (Salmón, Bacalao, Anguila, Bonito y Anchoa)	17,50 - 28,00
Tosta de Ensaladilla de Ahumados (1964) Sobre pan brioche con huevo hilado	13,90
Tosta de Guacamole con Anchoas (1978) Sobre pan brioche con vinagreta y queso rallado	16,75
Pétalos de Haba de Guetaria Con Huevo poché y panceta ibérica deshidratada	19,75
Aguacate Aliñado Levemente picante	9,90
Ensalada de Burrata con Tomate de verano confitado Tomates Toledanos de nuestra huerta	19,75
Ensalada Álvarez Tomate pelado, Bonito Escabechado y Cebolleta pochada	17,50
Ensalada de Ventresca de Bonito Con Aguacate y Tomate de Temporada	23,50
Pimientos de Piquillo rellenos de Carabinero (4uds)	19,00
Morcilla de arroz crujiente Con patatas y pimientos asados	9,00 - 14,50
Callos "Hevia 57 años" A la Madrileña	16,00 - 23,00
Tortilla Española Con Callos Un clásico	22,50
Foie Fresco a la sartén Salsa de Uvas PX (Hevia 1986)	- 26,75

Del Mar

Chipirones a la sartén con ajito Y Arroz Blanco con alioli suave	23,75
Tartar de Atún Rojo	28,50
Aliñado con Ají amarillo y Mostaza a la antigua. Guacsmole y Wasabi	
Tronco de Bonito Escabechado En Salsa de Perdiz (Hevia 2001)	25,00
Cocochas de Merluza Salsa verde o rebozadas	33,50
Lenguado Salvaje Nacional 500gr Menier o Plancha o Con Ajo y Cayena Consulte guarniciones disponibles	35,00
Merluza de Galicia Tacos a la romana con patata cocida y salsa tártara	26,90

Carnes

Codillo Asado Muy tierno con Choucrut y Puré de patata	23,50
Solomillo Rebozado (Fileteado) Con Ajo y Perejil	26,75
Steak Tartar (al gusto de picante)	28,50
Sesitos de Lechal Rebozados y con salsa de Alcaparra	19,50
Rabo de Toro Con patatas carré (cuadradas)	24,00
Solomillo a la Brasa o a la sartén con ajitos	18,00 / 28,00
Entrecote de Vaca Vieja a la Brasa Con pimiento asado y patatas fritas	32,50

DO Vinos de Madrid

Situado en la zona sur de la provincia de Madrid, engloba tres regiones productoras diferenciadas: Arganda, Navalcarnero y San Martín de Valdeiglesias.

De tipo continental extremo, con inviernos rigurosos y veranos calurosos. El índice de lluvias anual oscila entre los 461mm en Arganda y los 658mm en San Martín.

Terrenos poco fértiles y de subsuelo granítico en la subzona de San Martín de Valdeiglesias; en Navalcarnero se encuentran tierras pardas, pobres, con subsuelo de arenas gruesas y arcillosas; mientras que la subzona de Arganda se caracteriza por ser de terrenos pardos, pH ácido y subsuelo granítico.

El Regajal (Tempranillo, C. Sauvignon, Merlot, Syrah)29.90€

Licinia (Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon) 45.00€

Tierra Calma La Nava Selección (Garnacha).....45.00€

DO Campo de Borja, Aragón

16 municipios situados al noroeste de la provincia de Zaragoza, en una zona de transición entre las montañas del Sistema Ibérico y el Valle del Ebro. Clima de tipo continental extremo. Influencia del viento frío y seco del noreste. Precipitaciones bastante escasas. Los suelos más abundantes son los de tipo pardo calizo, de terraza y los arcillo-ferrosos. El viñedo se asienta entre los 350 y 700 metros de altitud en pequeñas laderas suavemente onduladas, en lo que constituye el pie de la ladera del Moncayo.

Tres Picos (Garnacha) 32.00€

DO Ribeira Sacra

La región se extiende a lo largo de las riberas de los ríos Miño y Sil, en el sur de la provincia de Lugo, y la parte norte de la de Orense; engloba 19 municipios de estas áreas.

Su clima es bastante variable en función de las distintas áreas. Menos lluvias y clima ligeramente más fresco con mayor influencia continental en el valle del Sil, y mayor carácter atlántico en el valle del Miño. La altitud, por otro lado, también marca diferencias y los viñedos más próximos a los ríos y en orientación favorable (sur-sureste) resultan ligeramente más cálidos.

Suelos de elevada acidez, el viñedo se asienta en terrazas de fuerte inclinación y no supera los 400-500 metros de altitud.

Lalama (Mencía) 33.00€

DO Somontano

En la provincia de Huesca. El área de cultivo del Somontano se asienta en la comarca del mismo nombre, que tiene como centro la localidad de Barbastro. Zona verde y abrupta, en ella la vid se cultiva en las terrazas de los valles que desembocan en el límite norte de la depresión del Ebro.

Fabregas Familia (Garnacha) 26.00€

DO Dominio de Valdepusa – Marqués de Griñón-

41 Hectáreas ubicadas en el término municipal de Malpica de Tajo (Toledo). De clima continental, con temperaturas extremas en verano e invierno y de lluvias poco abundantes, con una media anual de 80 días con precipitaciones. Posee unos suelos arcilloso-calizo, muy apropiados para el cultivo de cepas de calidad.

Dominio de Valdepusa Caliza (Petit Verdot, Syrah) 29.75€

D.V. Summa Varietalis (C. Sauvignon, Syrah, Petit Verdot) 38.00€

DO Toro

Comprende 12 municipios de la provincia de Zamora y tres de la de Valladolid, que se corresponden prácticamente con la comarca agraria del Bajo Duero. La zona de producción queda al sur del paso del Duero, que cruza la región de este a oeste.

Clima de tipo continental extremado con influencias atlánticas y bastante árido, con precipitaciones medias anuales de 350-400mm. Los inviernos son rigurosos y los veranos cortos, no excesivamente calurosos y con importantes oscilaciones térmicas entre el día y la noche.

La geografía de la DO se caracteriza por un relieve suavemente ondulado. El viñedo se sitúa a una altitud entre los 620 y 750 metros y el suelo es, fundamentalmente, de tipo pardo calizo. Sin embargo son mejores los terrenos cascajosos de aluvi3n.

San Román (Tinta de Toro) 45.00€

DO Valdeorras

Al noroeste de la provincia de Orense. Clima de carácter continental y con influencias atlánticas. Temperatura media de unos 11°C y el índice de lluvias oscila entre los 850 y los 1.000mm anuales. De sus suelos cabe distinguir entre aquellos que se apoyan sobre pizarras, poco profundos, con abundantes piedras; los que lo hacen sobre materiales graníticos, más profundos y ricos en arena; y los que se asientan sobre sedimentos y terrazas, donde abundan los cantos rodados.

A Villeira (Mencia) 45.00€

DO Priorato

En la provincia de Tarragona. Aunque con influencias mediterráneas, es templado y seco. La media de precipitaciones se sitúa entre los 550 y 600mm anuales.

Sus suelos son el elemento más distintivo de la zona. Son pobres y de constitución volcánica, están formados por pequeñas láminas de pizarra (llicorella) e imprimen un acusado carácter mineral a los vinos. El viñedo se asienta en terrazas y laderas de gran pendiente.

Les Terrases (Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah) 46.50€

Vinos de la Tierra de Castilla y León

La comunidad autónoma de Castilla y León es una de las regiones de España con más variedad de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas.

Con respecto a su clima, hay dos zonas claramente diferenciadas, la cuenca del Duero y meseta, con inviernos crudos y largos, pocas precipitaciones y veranos cortos y secos, y el montañoso perimetral, con más precipitaciones, con temperaturas y duración de las estaciones similares a las de la cuenca y meseta, aunque es en los páramos y llanuras es donde más proliferan las plantaciones de viñedos.

Estos suelos están formados por tierras pardas, de naturaleza caliza y con escasez de materia orgánica, lo que da, generalmente, unos vinos de gran carácter y concentración.

Abadía Retuerta Selección Especial (Tempranillo, Merlot, C. Sauvignon)..... 39.00€

Mauro VS (Tinta Fina) 75.00€

Abadía Retuerta Pago Negralada (Tempranillo)..... 82.00€

Abadía Retuerta Pago Valdebellón (C. Sauvignon).....90.00€

Vinos de la Tierra de Cádiz

Cádiz es una indicación geográfica utilizada para designar los vinos de mesa de la comarca vitícola andaluza de Cádiz, que abarca 15 términos municipales. Se trata de una zona geográfica sometida a un clima cálido mediterráneo con influencia oceánica con terrenos característicos calizos con arcillas y arenas.

Atlántida (Tintilla de Rota).....40.00

Tesalia (Petit Verdot, Syrah, Tintilla de Rotay Cabernet Sauvignon).....50.00

Vino de Almería

Viñedo situado en Cuevas del Almanzora (Almería) sobre un suelo franco arcilloso de tonos. El terreno se sitúa sobre una altitud de 350 metros sobre el mar, donde predominan las brisas frescas que proceden de la sierra a orillas del Mediterráneo.

Caballo Blanco (Tempranillo, Syrah, Garnacha, Ohanes y Monastrell)..... 44.00€

DO Valle de la Orotava (Tenerife)

Situada en la isla de Tenerife de las Islas Canarias. No es un valle, sino una fosa tectónica. Viñedo situado entre los 400 y los 800 m. El suelo es volcánico, lo que marca claramente el gusto de los vinos y clima atlántico, influido por los vientos alisios.

Suertes del Marqués Medianías (Listán Negro) 30.00€

DOC Rioja

Situado en el valle del Ebro, limita al norte con la Sierra de Cantabria y al sur con la Sierra de Demanda, ocupando distintos municipios de La Rioja, País Vasco y Navarra. En general, se combinan las influencias atlánticas y mediterráneas, que se van haciendo más acusadas a medida que el terreno desciende de oeste a este. La media de precipitaciones anuales es algo superior a los 400 mm. Se puede distinguir entre los terrenos arcillo-calcáreos, en la Rioja Alavesa, la Sonsierra y algunas zonas de Rioja Alta; los arcillo-ferrosos, repartidos por todo el territorio y con viñedos situados en suelos rojizos y fuertes con roca dura y profunda; y los aluviales en las zonas cercanas a los ríos, profundos y con cantos rodados.

Hevia 55 - Martínez Lacuesta Coupage exclusivo Hevia- (Tempranillo)	23.50€
Finca La Montesa (Garnacha 95%)	29.00€
Martínez Lacuesta La Ventilla 71 (Tempranillo)	30.00€
Beronia Reserva (Tempranillo, Mazuelo, Graciano)	30.00€
Cosme Palacio Crianza (Tempranillo)	32.00€
Viña Pomal Reserva (Tempranillo)	32.00€
Marqués de Riscal Reserva (Tempranillo, Mazuelo, Graciano)	32.50€
Marques de Vargas Rva (Tempranillo, Mazuelo, Garnacha)	35.00€
Imperial Reserva (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)	39.75€
Viña Tondonia Reserva (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano)	40.50€
Clásica Gran Reserva López de Haro (Tempranillo, Graciano)	52.00€
Marques de Vargas Selección Privada (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo,)	60.00€
Beronia III AC (Tempranillo, Mazuelo, Graciano)	70.00€
Remírez de Ganuza Reserva (Tempranillo, Graciano)	70.00€
Contino viña del Olivo (Tempranillo, Graciano)	75.00€
Marqués de Riscal - 150 aniversario- (Tempranillo, Otras)	190.00€
Frank Gehry selección- Marqués de Riscal (Tempranillo, Otras)	320.00€

DO Ribera del Duero

La zona de producción engloba 19 municipios situados en la zona este de Valladolid, 5 del noreste de Segovia, 59 en la zona meridional de Burgos y 6 en la parte occidental de Soria.

De tipo continental y con ligeras influencias atlánticas. Inviernos bastante fríos y veranos cálidos. Destaca la variación térmica entre el día y la noche, que contribuye a una maduración más lenta de la uva y permite obtener excelentes índices de acidez. El mayor factor de riesgo de la zona lo constituyen las heladas primaverales, responsables en numerosas ocasiones de importantes caídas en la producción. El índice de precipitaciones anuales se sitúa entre los 450 y 500mm.

En general terrenos sueltos, poco fértiles y con contenidos bastante altos de caliza. El viñedo se asienta en las lomas interfluviales y valles a una altitud que oscila entre los 700 y los 850 metros.

Lambuena Crianza (Tinto Fino)	29.00€
Cepa 21 (Tinto Fino)	32.00€
Emilio Moro (Tinto Fino)	33.75€
Esenzias Fuentenarro (Tinto Fino)	40.00€
Bosque Matasnos (Tinto Fino, Merlot, Malbec)	43.00€
Una Cepa. Valduero (Tinto Fino)	43.00€
Tarsus T3rno – Selección 3 parcelas (Tinto Fino)	46.00€
Malleolus – Emilio Moro (Tinto Fino)	47.00€
Hacienda Monasterio Crianza (Tinto Fino)	54.00€
Malabrigo – Cepa 21 (Tinto Fino)	55.00€
Horcajo – Cepa 21 (Tinto Fino)	85.00€
Malleolus de Sancho Martín – Emilio Moro (Tinto Fino)	135.00€
Vega Sicilia Único (Tinto Fino, C. Sauvignon)	350.00€
Vega Sicilia Único “Reserva Especial” (Tinto Fino, C. Sauvignon)	450.00€

1/2 Botellas 37cl

Viña Pomal Reserva -Rioja (Tempranillo, Mazuelo, Graciano) 16.75€

1/2 Martín Codax (Albariño) 15.00€

Botellas 50cl

Viña Pomal Crza -Rioja -(Tempranillo)..... 15.50€

Viña Pomal Rva -Rioja -(Tempranillo)..... 21,00€

Si lo desea, consulte la selección de botellas

Magnum

DO Rías Baixas

Situado en la zona suroccidental de la provincia de Pontevedra. Clima de tipo atlántico, con temperaturas suaves moderadas por la influencia del mar, alta humedad relativa y precipitaciones abundantes (la media se sitúa en torno a los 1.600mm). Siguiendo el cauce del Miño (Condado de Tea), las lluvias disminuyen y por consiguiente, la uva madura antes. Suelo de tipo arenoso, poco profundo y ligeramente ácido que conforma un suelo propicio para los vinos de calidad. El tipo de roca predominante es el granito y sólo en los concellos de Sanxenxo, Rosal y Tomillo es posible encontrar una estrecha banda de rocas metamórficas. En todas las subzonas son frecuentes los depósitos cuaternarios.

Maior de Mendoza (Albariño)	23.00€
La Val (Albariño)	25.75€
Monte Pío (Albariño)	26.00€
Terras Gauda (Albariño)	26.75€
Pazo señorans selección de Añada(Albariño)	54.00€
½ Martín Codax (Albariño)	15.00€

DO Valdeorras

Al noroeste de la provincia de Orense. Clima de carácter continental y con influencias atlánticas. Temperatura media de unos 11°C y el índice de lluvias oscila entre los 850 y los 1.000mm anuales. De sus suelos cabe distinguir entre aquellos que se apoyan sobre pizarras, poco profundos, con abundantes piedras; los que lo hacen sobre materiales graníticos, más profundos y ricos en arena; y los que se asientan sobre sedimentos y terrazas, donde abundan los cantos rodados.

Joaquín Rebolledo (Godello)	23.75€
Louro (Godello)	32.50€
Regueirón (Godello)	40.00€

DO Rueda

Situado en las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. El viñedo ocupa zonas onduladas de la meseta y está condicionado por la influencia del Duero que recorre la parte norte de la zona. Clima de tipo continental, con inviernos fríos y veranos cortos y calurosos. La pluviometría se concentra sobre todo en primavera y otoño. La altitud media de la zona se sitúa entre los 600 y 700 metros y sólo en la provincia de Segovia se alcanzan alturas superiores a los 800 metros. Suelos con gran concentración de cantos rodados en la superficie. Son terrenos cascajosos, pobres en materia orgánica, con buena aireación y drenaje. La textura de los suelos es variable, aunque en general predominan los terrenos arenolimosos y limosos.

Martínez Lacuesta (Verdejo)	19.75€
Beronia (Verdejo)	21.75€
Marqués de Riscal (Verdejo)	23.00€
José Pariente (Verdejo)	26.00€
Belondrade y Lurton (Verdejo)	57.00€

DO Ribeira Sacra

La región se extiende a lo largo de las riberas de los ríos Miño y Sil, en el sur de la provincia de Lugo, y la parte norte de la de Orense; engloba 19 municipios de estas áreas. Clima variable en función de las distintas áreas. Menos lluvias y clima ligeramente más fresco con mayor influencia continental en el valle del Sil, y mayor carácter atlántico en el valle del Miño. La altitud, por otro lado, también marca diferencias y los viñedos más próximos a los ríos y en orientación favorable (sur-sureste) resultan ligeramente más cálidos. Suelos de elevada acidez, el viñedo se asienta en terrazas de fuerte inclinación y no supera los 400-500 metros de altitud.

La Pola (Godello, Doña Blanca)	39.00€
---	---------------

DOC Rioja

Aunque La Rioja es conocida en todo el mundo por la calidad de sus vinos tintos, eso no les ha impedido producir con gran éxito vinos blancos a lo largo del último siglo. Una parte de consumidores busca vinos blancos de Rioja envejecidos en roble durante unos años, vinos dorados y con un suave toque de madera.

Viña Tondonia Reserva 1999 (Viura, Malvasía).....45.00€

Viña Real Rosado (Viura, Tempranillo) 23.00€

Vinos de la Tierra de Castilla y León

Primer blanco de la bodega Abadía Retuerta fruto de más de 20 años de investigación, Obtenido de viñas Sauvignon Blanc, en su mayor parte, con un toque de Verdejo. Aunque ésta ha sido tradicionalmente zona de tintos, esta variedad se ha adaptado espléndidamente al clima y terroir. El soleado pago de donde procede, con una alta proporción de arena y guijarros, asegura una óptima maduración en cada cosecha.

Le Domaine – Abadía Retuerta (Sauvignon Blanc, Verdejo) 60.00€

Mauro (Godello) 65.00€

DO Navarra

Clima de transición en la zona media que ha evolucionado hacia condiciones más áridas en las áreas meridionales, Índices de lluvias medios anuales que oscilan entre los 683 y 593mm.

Chivite Colección 125 Blanco Ferm. Barrica(Chardonnay)..... 65.00€

Chivite Las Fincas Rosado (Garnacha, Tempranillo) 24.75€

Chivite Colección 125 Rosado (Garnacha) 30.00€

Vinos de la Tierra de Castilla

La uva Chardonnay procede de la Borgoña francesa. Sus vinos se caracterizan por un ligero aroma ahumado y ofrecen muy buen resultado en su paso por madera debido a su alto extracto seco, glicerina y escaso nivel de oxidación.

Blas Muñoz Fermentado en Barrica (Chardonnay) 27.50€

DO Jerez

Sus suelos, son un factor clave, actúan de modo excelente para retener la humedad y almacenar el agua de las lluvias invernales. Una vez iniciada la vendimia, se espera 21 días más para seleccionar a mano las uvas. Esta "recolección tardía" hace alcanzar un suave retrogusto de dulcedumbre natural. A pesar de su materia prima, es un vino seco. Ideal con quesos.

Ximénez Spínola Exceptional Harvest (Pedro Ximénez) 45.00€

DO Lanzarote

Se puede clasificar el clima de Lanzarote como desértico. La precipitación media anual es inferior a 150 mm. Debido a la escasez de barreras geográficas y a la influencia, tanto de los vientos alisios como de las brisas marinas, el viento es un factor característico de Lanzarote en particular, siendo además casi constante a lo largo de todo el año. La temperatura media de la zona geográfica es de 20° C, el contraste término diurno en esta isla puede llegar hasta 17° C en el mismo día, siendo estas variaciones, entre el día y la noche, propias de regiones de naturaleza desértica. La escasa nubosidad, característica generalizada a lo largo de todo el año, favorece el elevado número de horas de radiación solar.

El Grifo lías (Malvasía volcánica) 25.00€

DO Montsant

Establecida en 2002 e integrada por los municipios y bodegas que, hasta esa fecha, formaban la subzona Falset de la denominación de origen Tarragona. Se extiende por 16 municipios, la mayoría en El Priorato y unos pocos en la Ribera del Ebro.

Granit. (Garnacha blanca. Montsant tarragona)..... 33.00€

BLANC

<i>Lallier Brut "Serie R" (Pinot Noir, Chardonnay)</i>	60.00€
<i>Perrier Jouet Grand Brut (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)</i>	65.00€
<i>Ruinart Blanc de Blancs (Chardonnay)</i>	90.00€
<i>Dom Perignon Vintage (Chardonnay, Pinot Noir)</i>	250.00€

ROSÉ

<i>Lalier Rosé Grand Cru (Pinot Noir, Chardonnay)</i>	70.00€
<i>Möet Chandon Rosé (Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	75.00€
<i>Perrier Jouet Rosé (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	85.00€
<i>Laurent Perrier Rosé (Pinot Noir)</i>	90.00€



Fino y Manzanilla. De color amarillo pajizo, se toma frío pero es seco al paladar, y además intenso, suave y ligero, con un aroma delicado de aire almendrado. Sus especiales características son resultado de su proceso particular de crianza exclusiva bajo velo de flor.

Manzanilla - Las Medallas de Argüeso (Palomino Fino)	2.70€
Manzanilla - La Guita (Palomino Fino)	2.90€
Fino - Tio Pepe (Palomino Fino)	3.20€
Manzanilla en Rama Velo flor (10 años crianza aprox) (Palomino Fino)	6.00€
Tio Pepe en Rama botella 75 cl. (consultar)	23,00€



Amontillado. Su proceso particular de crianza incluye una fase inicial bajo velo de flor seguida de una fase de crianza oxidativa. El resultado es un vino de color ámbar, de aroma avellanado, punzante atenuado, suave y lleno al paladar .

Callejuela (Palomino Fino)	4.50€
---	--------------



Oloroso. Vino seco, de color ámbar a caoba, de aroma muy acusado, que recuerda a la nuez, de mucho cuerpo. Para su crianza, el vino se encabeza por encima de los 17º, con lo que se provoca una crianza exclusivamente oxidativa. Destaca por su suavidad y elegancia.

Oloroso Seco - Alfonso (Palomino Fino)	3.95€
Oloroso Dulce - Canasta (Palomino Fino y Pedro Ximénez)	3.15€

Palo Cortado. De color caoba, es un vino elegante y persistente. Se dice que aúna la elegante nariz del amontillado y la corpulencia en boca del oloroso.

Leonor – (Palomino Fino)	6.75€
Apóstoles – (Palomino Fino)	15,00€



Pedro Ximénez. De color caoba oscuro, y profundos aromas de pasificación. Dulce y suave

Pedro Ximénez – Néctar (Pedro Ximénez)	4.25€
Pedro Ximénez - Noé (Pedro Ximénez)	13.00€