

PARA EMPEZAR

Plato jamón ibérico de bellota: De Guijuelo	16.50
Plato queso manchego: Curación óptima con denominación de origen	10.50
Patatas bravas: Receta artesana con nuestras dos salsas	6.50
Croquetas caseras	2.75
· Rabo de toro	
· Jamón ibérico	
· Pollo romesco y queso de cabra	
· Chistorra, huevo frito y cebolla caramelizada	
Chips de berenjenas: Con miel de flores y un toque mostaza <i>Dijon</i>	10.00
Provoleta: Con orégano y picos	9.90
Palomitas de pollo crujiente: Con salsa BBQ	8.10
Torreznos de Soria: Con salsa especial de la casa	8.50
Edamame al Josper: Con aliño japonés y aroma de brasa	8.00
Carpaccio de ternera: Con lascas de parmesano, aceite de albahaca y rúcula	16.50

NUESTROS PANES

Coca de cristal con tomate: Pan de cristal crujiente	4.50
Pan de payés	4.00
Pan sin gluten	4.00

DE LA HUERTA

Burrata y escalivada: Con tomate confitado y tapenade	12.50
Tomate Raff y ventresca de atún: Con láminas de atún de primera calidad, cebolla y piparras	13.50
Crea tu ensalada: Con tus ingredientes favoritos - 12h a 17h	Desde 9.00

ESPECIALES DE VEGA

Cazuela de callos: Con <i>cap i pota</i> y garbanzos	17.00
Lentejas con carabineros: Sobre base de nécoras flambeadas al wishky	14.90
Tortilla de bacalao: Estilo <i>Getaria</i> , jugosa y elaborada al momento	17.50
Caracoles de Vega: Con butifarra picada y salsa secreta	17.90
Corazones de alcachofas confitadas: Con virutas de ibérico y foie	16.50
Canelones caseros: Con foie gratinados	12.90
Rabo de toro: Estilo vasco	18.50
Chuletón vasco 1kg Para 3 pax - maduración 40 días	77.00

PIDE DESDE AQUÍ



DE LA TIERRA

Pollo de corral a la brasa: Jugoso y aromático	14.50
Butifarra con alubias: Tradición catalana con toque de Josper	13.50
Presa ibérica a la brasa: Selección de carne noble	21.00
Entraña con chimichurri: Corte clásico con nuestro aliño casero	18.00
Entrecot de ternera (400g)	24.90
Espaldita de cabrito al horno	22.00

DE LA MAR

Dorada al horno: Al estilo tradicional con patatas panaderas	22.00
Rodaballo a la donostiarra: Con refrito de ajos y guindilla	28.00
Salmón con parmentier: Con tomate confitado al romero	19.00
Pulpo a la gallega: Con pimentón de la Vera	19.00

ARROCES Y FIDEUÁ

Mínimo para 2

Arroz meloso a la marinera: Con carabineros de la costa	22.90
Paella Valenciana: Con garrafones y pollo de corral	18.50
Fideuá con panceta ibérica: En su tinta con calamar fresco	19.50

B U R G E R S

Hamburguesa DeVega: Ternera premium de 16.50
180g, queso, bacon, huevo, tomate y mezclum

Hamburguesa cabramelizada: Ternera premium 16.00
de 180g con jamón ibérico, queso de cabra, cebolla caramelizada, tomate y mezclum

Hamburguesa completa: Con burger, queso, 14.90
lechuga y tomate

Todas nuestras hamburguesas van acompañadas de patatas fritas

Opción pan sin gluten

Opción Veggie

P A S T A S

Penne a la boloñesa: Con nuestro ragú de carne 13.90
tradicional

Ravioli de carne: Al auténtico estilo napolitano 13.50

Tortellini con espinaca y ricotta: Con salsa pesto 12.50

M O M E N T O D U L C E

Falsa cáscara 9.50

Trampantojo: Café take away 9.50

Coulant de chocolate: Con helado de dulce de leche 7.90

Crema catalana 6.00

Tarta de queso 6.50

Helados: Pistacho - Fresa - Vainilla - Bayleys 4.90
- Dulce de leche

N U E S T R O S V I N O S

T I N T O S BOTELLA/COPA

PAGO DE CARRAOVEJAS – RIBERA DEL DUERO 56.00
Uvas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

GAUDIUM – RIOJA 52.00
Uva: Tempranillo

JUAN GIL – JUMILLA 37.00
Uva: Monastrell

LLÀGRIMES DE TARDOR (GRANS ANYADES) – 25.00
TERRA ALTA
Uvas: Garnacha tinta, Cariñena

CROSSOS – PRIORAT 22.00
Uvas: Garnacha tinta, Cariñena

SAIAZ – RIOJA 19.00 4.50
Uva: Tempranillo

ERIDANO – RIOJA 17.00 4.00
Uva: Tempranillo

B L A N C O BOTELLA/COPA

CRECIENTE – RIAS BAIXAS 17.00
Uva: Albariño

ROC BLANC DE NEGRES – TERRA ALTA 19.00 4.50
Uva: Garnacha tinta (vinificada en blanco)

TERRA TERRAE – PENEDÈS 16.50 4.00
Uvas: Xarel·lo, Macabeo, Parellada

ZARZUELA – VERDEJO 16.50 4.00
Uva: Verdejo

PETITA JULIETA – CONCA DE BARBERÀ 16.50 4.00
Uvas: Macabeo, Parellada, Xarel·lo

C A V A / BOTELLA/COPA

C H A M P A G N E

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL – 67.00
CHAMPAGNE

Uvas: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

TERRA TERRAE – BRUT 24.00
Uvas: Macabeo, Xarel·lo, Parellada

HELIX – BRUT NATURE 17.00 4.00
Uvas: Macabeo, Xarel·lo, Parellada

R E S T A U R A N T E

