

## Clásicos para compartir

## Nuestras ensaladas

.....	Unidad	Ración
Croquetas de jamón	3.7€	15€
🌿 Croquetas de puerro	3.7€	15€
Croquetas del día	3.7€	15€
Mix de croquetas (6 und.)		17€

🌿 Ensalada de tomates con dátil Con ventresca + 5€	14€
🌿 Ensalada de quinoa	14€
🌿 Ensalada de temporada Con ventresca + 5€	15€

.....	Ración
🌿 Patatas bravas baby cocidas	12€
Ensaladilla rusa	9€
🌿 Pimientos de padrón	9€
🌿 Tortilla de patata casera Con jamón ibérico + 4€	12€
🌿 Con pimiento rojo + 1€	
Gambas al ajillo	23€
Bocata de calamares	19€
Albóndigas con tomate	15€
Jamón ibérico de bellota D.O	40€
1/2 Jamón ibérico de bellota D.O	21.5€
🌿 Tabla de quesos	18.5€
Zamburiñas	18€
Huevos rotos con txistorra Con jamón ibérico + 4€	13€
Boquerón frito con pimiento de padrón	12.5€
Calamares Crunchy	22€
Pan con tomate	6€

## Tapas La Cava

Ceviche de corvina	24€
Crema de burrata con salmón ahumado	19€
Alitas al Josper	12€
Steak tartar	22€
Vueltas de solomillo	21€
Sobrasada de porc negro y queso	19€

## Especiales La Cava

Terrina de cordero	18€
Sandwich de redondo asado	16.5€
Burger La Cava	24€
Verduritas al Josper	15€
Shawarma de pollo	20€
Pepito de solomillo de ternera	23€
🌿 Hamburguesa Beyond	24€
Lomo bajo de black angus al Josper	26€

## Postres

Tarta de Queso	9€	Coulant de chocolate	11€
Torrija caramelizada con helado	10€	Helados y sorbetes	8€
Teja	9€	Surtido de postres	32€

El 80% de nuestros productos están elaborados con producto local | 80% of our products are fresh and local

## Classics to share

.....	Unit	Ration
Iberian ham croquettes	<b>3.7€</b>	<b>15€</b>
🍄 Leek croquettes	<b>3.7€</b>	<b>15€</b>
Croquettes of the day	<b>3.7€</b>	<b>15€</b>
Mix croquettess (6 und.)		<b>17€</b>
.....		Ration
🍄 Our patatas bravas		<b>12€</b>
Russian salad		<b>9€</b>
🍄 Padron peppers		<b>9€</b>
🍄 Homemade spanish omelette With iberian ham +4€		<b>12€</b>
🍄 Red pepper +1€		
Garlic prawns		<b>23€</b>
Calamari sandwich		<b>19€</b>
Beef meatballs with tomato sauce		<b>15€</b>
Iberian ham		<b>40€</b>
1/2 Iberian ham		<b>21.5€</b>
🍄 Cheese board		<b>18.5€</b>
Scallops		<b>18€</b>
Broken eggs with txistorra With iberian ham + 4€		<b>13€</b>
Fried anchovies with padron peppers		<b>12.5€</b>
Fried calamari		<b>22€</b>
Bread with tomato		<b>6€</b>

## Our salads

🍄 Tomato and dates salad With ventresca tuna + 5€	<b>14€</b>
🍄 Quinoa salad	<b>14€</b>
🍄 Seasonal salad With ventresca tuna + 5€	<b>15€</b>

## Tapas La Cava

Corvina ceviche	<b>24€</b>
Burrata cream with smoked salmon	<b>19€</b>
Grilled chicken wings	<b>12€</b>
Steak tartar	<b>22€</b>
Thily sliced sirlon steak	<b>21€</b>
Baked Black pork sobrasada & cheese	<b>19€</b>

## Specials La Cava

Lamb terrine	<b>18€</b>
Roast beef sandwich	<b>16.5€</b>
Burger La Cava	<b>24€</b>
Grilled vegetables	<b>15€</b>
Chicken Shawarma	<b>20€</b>
Beef sandwich	<b>23€</b>
🍄 Beyond Burger	<b>24€</b>
Black Angus Jospser sirloin	<b>26€</b>

## Desserts

Cheesecake	<b>9€</b>	Chocolate coulant	<b>11€</b>
Caramelized French toast with ice cream	<b>10€</b>	Ice creams and sorbets	<b>8€</b>
Teja	<b>9€</b>	Desserts board	<b>32€</b>

El 80% de nuestros productos están elaborados con producto local | 80% of our products are fresh and local

🍄 Vegetarian

## Cavas



Ars Colecta Blanc de Noirs		45€
Ars Colecta Rosé		45€
Anna Blanc de Blancs	5€	32€
Anna Brut Rosé	5€	32€
Prosecco Torresella		42€
Castell de Calders Brut Nature		39€

## Champagne

Mumm Cordon Rouge		90€
Laurent Perrier Cuvée Brut		100€
Laurent Perrier Cuvée Brut Rosé		170€
Gosset Grand Reserve		135€
Perrier Jouet Grand Brut		120€
Bollinger Brut Special Cuvée		145€

## Blancos / white



## ESPAÑA

<b>Viña Pomal</b>	5€	26€
DOCa Rioja, Viura y Malvasia		
<b>Flor de Vetus</b>	5€	25€
D.O. Rueda, Verdejo		
<b>Terra de Godos</b>	7€	35€
D.O. Rías Baixas, Albariño		
<b>Neno Viña Somoza</b>		32€
D.O. Valdeorra, Godello		
<b>Azpilcueta Colección Privada</b>		40€
DOCa Rioja, Viura		
<b>Ossian</b>		65€
D.O. Rueda, Verdejo		
<b>Avancia</b>		69€
D.O. Valdeorras, Godello		
<b>Vallegarcía</b>		55€
V.T. Castilla, Viognier		
<b>Castro Rei</b>	6€	31€
D.O. Ribeiro, Treixadura		
<b>Peregrino</b>		33€
D.O. León, Albarin		

## INTERNACIONAL

<b>Albert Bichot</b>		42€
Francia, Borgoña, Chardonnay		
<b>Santa Margherita</b>		36€
Italia, Veneto, Pinot Grigio		
<b>Chablis Louis Moreau</b>		55€
Francia, Borgoña, Chardonnay		
<b>Michel Redde Les Chaps des Billons</b>		88€
Francia, Valle del Loira, Pouilly-Fumé, Sauvignon Blanc		
<b>Chateau Marjose</b>	8.5€	45€
Francia, Burdeos, Sauvignon Blanc		
<b>Paul Cluver</b>		53€
South Africa, Riesling		

## Vinos de Postre



<b>Victoria No2 Media</b>	9€	48€
Sierras de Málaga, Moscatel de Alejandría		
<b>Pedro Ximénez San Emilio</b>	8€	46€
España, Pedro Ximénez		
<b>Oremus Tokaji Late Harvest</b>	10€	50€
Hungría, Furmint, Hárslevelu, Zéta, Sárgamuskotály		

## Rosados / Rose



## ESPAÑA

<b>Viña Pomal</b>	5€	26€
DOCa Rioja, Garnacha Tinta y Viura		
<b>Vol D'anima Rose ecológico</b>		26€
D.O. Costers del Segre, Pinot Noir y Chardonnay		
<b>Ysios Rosé</b>		60€
DOCa Rioja, Garnacha, Tempranillo, Viura		
<b>Ibizkus Rosé</b>		45€
V.T. Ibiza, Monastrell		
<b>XF Sierra Cantabria</b>		39€
DOCa Rioja, Macabeo		
<b>Azpilcueta Rosé</b>		35€
DOCa Rioja, Viura, Tempranillo		

## FRANCIA

<b>Studio by Miraval</b>	8€	40€
Côtes de Provence, Cinsault, Garnacha Negra, Rolle, Tibouren		
<b>Miraval</b>		60€
Côtes de Provence, Cinsault, Garnacha Negra, Rolle, Tibouren		

## Tintos / red



## ESPAÑA

<b>Viña Pomal Crianza</b>	5€	26€
DOCa Rioja, Tempranillo		
<b>Montecillo Crianza</b>	5€	25€
DOCa Rioja, Tempranillo, Garnacha		
<b>La Montesa</b>	6.5€	32€
DOCa Rioja, Garnacha tinta		
<b>Marqués Murrieta Reserva</b>		42€
DOCa Rioja, Tempranillo, Graciano, Garnacha		
<b>Ysios Reserva</b>		55€
DOCa Rioja, Tempranillo		
<b>Gaudium</b>		90€
DOCa Rioja, Tempranillo		
<b>Vilano Black</b>	5.5€	28€
D.O. Ribera del Duero, Tempranillo		
<b>Tarsus Crianza</b>		35€
D.O. Ribera del Duero, Tempranillo		
<b>Conde de San Cristobal</b>		58€
D.O. Ribera del Duero, Tinto fino, Merlot		
<b>Vega Sicilia Valbuena 5º 2015</b>		260€
D.O. Ribera del Duero, Tempranillo		
<b>Enemigo Mio</b>		32€
D.O. Jumilla, Garnacha		
<b>Can Maurisset</b>		34€
D.O. Ca Priorato, Garnacha, Cariñena		
<b>Losada</b>		36€
D.O. Bierzo, Mencía		
<b>Ribas Negro</b>		40€
V.T. Mallorca, Mantonegro, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon		
<b>Rodríguez &amp; Sanzo Whisky Barrel</b>		60€
D.O. Toro, Tinta de Toro		



## INTERNACIONAL

<b>Septima</b>		39€
Argentina, Malbec		
<b>Le volte dell'ornellaia</b>		69€
Italia, Toscana, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese		

## Cocktails

<b>Classics</b> (con Bacardi)	13€
Mojito, daiquiri, caipirinha, caipiroska, piña colada	
<b>Fiero Spritz</b>	12€
Martini Fiero, cava, soda y rodaja de naranja	
<i>Martini Fiero, cava, soda &amp; orange peel</i>	
<b>Spicy Mango</b>	14€
Bacardi spiced Rum, puré de mango, zumo de lima, canela y chile	
<i>Bacardi Spiced rum, mango purée, lime juice, cinnamon &amp; chilli</i>	
<b>Elyx Passion</b>	16€
Absolut Elyx, lima, maracuya, fresas, puré de coco & zumo de naranja	
<i>Absolut Elyx, lime, passion fruit, strawberries, coconut purée &amp; orange juice</i>	
<b>El de mezcal</b>	15€
Mezcal 7 misterios, zumo de lima, top de soda y sirope de almendras	
<i>7 Misterios Mezcal, lime juice, soda top &amp; almond syrup</i>	
<b>Hugo</b>	13€
Licor de flor de sauco, cava, zumo de lima, soda y menta fresca	
<i>Eldeflower liquor, cava, lime juice, soda &amp; fresh mint</i>	
<b>Flowers for Jack</b>	16€
Jack Daniels fire, jarabe de lavanda, licor de flor de sauco, clara de huevo y lima	
<i>Jack Daniels fire, lavender syrup, elderflower liquor, egg white &amp; lime</i>	

## Sangría

.....		
	COPA	JARRA
<b>Sangría tinto o blanco</b>	7€	32€
<b>Sangría rosado</b>	7€	34€
<b>Sangría cava</b>	10€	38€
.....		
<b>Lemonade</b>	9€	19€
Limón, azúcar menta y manzana verde		
<i>Lemon, mint sugar and green apple</i>		
.....		
<b>Kombucha Komvida</b>	5.5€	
Jengibre y limón o Frutos rojos		
<i>Ginger &amp; Lemon or Red berries</i>		

## Cervezas y Refrescos

Caña	3.2€
Pinta	5€
Alhambra Reserva 1925	6€
Corona	6€
San Miguel 0,0	3.5€
San Miguel Gluten Free	3.5€
Agua Solán de Cabras 0,50 cl	3.5€
San Pellegrino 0,50cl	3.5€
Refrescos	4€

## Gin &amp; Tonics

<b>Bombay Sapphire Premier Cru</b>	13€
Piel y rodaja de limón / <i>Lemon peel</i>	
<b>Bombay Sapphire</b>	12€
Lima fresca / <i>Fresh lime</i>	
<b>Seagram's</b>	12€
Piel de naranja y canela	
<i>Orange peel &amp; cinnamon</i>	
<b>Malfy limón</b>	13€
Piel de limón y rodaja de lima	
<i>Lemon peel and lime</i>	
<b>Malfy rosa</b>	13€
Uva y piel de pomelo	
<i>Grape &amp; lemon peel</i>	
<b>Brockmans</b>	13€
Mix de frutos rojos	
<i>Red fruit mix</i>	
<b>Bulldog</b>	12€
Piel de lima, piel de limón, piel de pomelo	
<i>Lime peel, lemon peel, grapefruit peel</i>	
<b>Hendrick's</b>	13€
Rodajas de pepino	
<i>Cucumber slices</i>	
<b>Roku</b>	13€
Pimienta y piel de limón	
<i>Pepper and lemon peel</i>	
<b>Mokey 47</b>	14€
Grano de café y piel de lima	
<i>Coffee bean and lime peel</i>	
<b>G-Vine</b>	13€
Uva y fresa	
<i>Grape and strawberry</i>	
<b>Gin Mare</b>	13€
Romero fresco / <i>Fresh rosemary</i>	
<b>Larios Rosé</b>	12€
Con tónica berry	
<i>With berry tonic</i>	
<b>Puerto de Indias</b>	12€
Con tónica berry	
<i>With berry tonic</i>	
<b>Nordés</b>	13€
Con Uva / <i>With grape</i>	

## Té / infusiones

Té negro	3€
Té verde	3€
Té rojo	3€
Té Rooibos	3€
Manzanilla	3€
Sexy pomegranate	3€
Chai love	3€
Defense Organic	3€
Earl Grey	3€

## Café

Espresso	2€
Cortado	2.5€
Capuccino	3.5€
Café con leche	3€
Americano	2€
Carajillo	3.5€
Irish Coffee	4€
Latte	6.5€
Café bombón	3€