

**COCINA**  
**ENTRANTES**



Ensalada de aguacate, tomate y cebolla 10  
Ensalada de queso de Cabra con nuestro aliño especial 12

Escalibada templada a la parrilla 10

Menestra de verduras con caldo de jamón 12

Tartar tradicional de lomo bajo madurado 18

Tabla de quesos Canarios con regañás de Sevilla 12

Jamón Ibérico Bellota 100% (100gr.) 19

Queso Parrilla con mermelada de tomate 10

Ropa vieja de pulpo a la parrilla 16

Trío de parrilla (Chistorra - Morcilla - Chorizo) 10

Las Famosas salchichas con mostaza de la abuela Úrsula 12

Albóndigas de vaca en salsa 10

**PRINCIPALES**

Calamares Saharianos 18

Risotto de Calamares y Langostinos 18

Arroz con cerdo Ibérico 16

Raviolis de calabaza con cebolla caramelizada y  
salsa de queso azul 12

**NUESTRA PARRILLA**  
**DE LA VACA:**

Vacío (aprox. 150gr) 14

Centro de solomillo (aprox. 200gr) 15

Punta de solomillo (aprox. 200gr) 16

Lomo bajo Angus (aprox. 350gr) 16

Lomo alto Angus (aprox 350gr) 18

Lomo alto Americano (aprox. 300gr.) 32

Chuletón de vaca (+23 días de maduración) 56/kg  
Chuletón de vaca Premium s/m

## HAMBURGUESAS:

De vaca tradicional 14

La Vandama (mezcla de carnes seleccionadas de vaca y cerdo) 14

## DEL CERDO:

Secreto ibérico 18

Sabroso codillo de cerdo al horno (aprox. 20 minutos) 17

## DEL POLLO:

Pechuga de corral con nuestro chimichurri 12

Coquelet 16

## DEL CORDERO:

Paletilla de cordero lechal 23

Pierna de cordero lechal 20

Costilla de cordero lechal (2 personas) 38

## GUARNICIONES:

Papas fritas caseras 2

Champiñones salteados con ajo y perejil 5

Piñas asadas 3

Espárragos a la parrilla con sal bocacangrejo 5

## ELIGE TU SALSA IDEAL:

Salsa pimienta 2

Salsa de queso azul 2

Salsa mostaza de la abuela Úrsula 2

## NUESTROS POSTRES

Mousse de chocolate 5

Picón de Vandama (dulce de leche, suspiros, nata y galleta) 5

Tarta de queso 6

Helados variados 4

Fruta de temporada 4

Disponemos de una carta con las especificaciones de los ingredientes alérgenos que pueden llevar nuestros platos, si lo desea puede solicitarla a nuestro personal. Gracias

Precios con I.G.I.C incluido / Servicio y pan 1,50

**BODEGÓN VANDAMA**  
**CARTA DE VINOS – WINE LIST**

**VINOS DEL MONTE**

Vandama Listán	15
Vandama Negramoll	16
Vandama Blanco	18

**VINOS POR COPAS**

Copa Vino Tinto del Monte	3,50
Copa Vino Blanco del Monte	4
Copa Vino Rioja y Ribera	4

**ESPUMOSOS – SPARKLING WINES**

Raventós “Blanc de Blancs”

*Conca del Riu Anoia – Macabeo, Xarel·lo y Parellada* 20

GH Mumm Brut Cordon Rouge Brut

*AOC Champagne - Pinot Noir, Chardonnay, Meunier* 70

GH Mumm Rosé 75

*AOC Champagne - Chardonnay y Pinot Noir*

Champagne Piper-Heidsieck Brut 65

**BLANCOS – WHITE WINES**

Bermejo

*DO Lanzarote – Malvasía Volcánica* 22

Niñata

*DO Jumilla – Monastrell* 16

Protos Verdejo

*DO Rueda- Verdejo* 16

**RESTAURANTE**  
**ROSADO – ROSE WINE**

Bermejo

*DO Lanzarote – Malvasía Volcánica* 22

Protos Rosado

*DO Ribera del Duero – Tempranillo* 15

## TINTOS - RED WINES

Juan Gil Joven

*DO Jumilla - Monastrell*

20

Tajinaste Roble

*DOP Islas Canarias - Listán Negro*

21

Pago del Espino

*DO Sierras de Málaga - Petit Verdot, Syrah y Tempranillo*

27

### VINOS DE RIOJA

Viña Real Crianza

*Tempranillo, Mazuelo, Graciano y Garnacha*

16

Glorioso Crianza

*Tempranillo*

17

Tierra Crianza

*Tempranillo*

17

Izadi

*Tempranillo*

18

Montecillo

*Tempranillo y Garnacha*

18

Murua

*Tempranillo*

22

Marqués de Riscal Reserva

*Tempranillo, Graciano y Mazuelo*

26

Marqués de Murrieta Reserva

*Garnacha, Graciano y Tempranillo*

28

Contino Reserva

*Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo*

34

BODEGÓN  
VANDAMA  
RESTAURANTE  
VINOS DE RIBERA DEL DUERO

La Planta Roble

<i>Tempranillo</i>	18
<b>Cepa Gavilán Crianza</b>	
<i>Tempranillo</i>	20
<b>Antídoto</b>	
<i>Garnacha y Tempranillo</i>	22
<b>Erial</b>	
<i>Tinta Fina</i>	21
<b>Monasterio de San Miguel Crianza</b>	
<i>Tempranillo</i>	23
<b>Apricus Crianza</b>	23
<i>Tempranillo, tinto fino</i>	
<b>Protos</b>	
<i>Tempranillo</i>	24
<b>Vizcarra 15 meses</b>	
<i>Tinta Fina</i>	24
<b>Pruno</b>	
<i>DO Ribera del Duero- Tinta Fina y Cabernet Sauvignon</i>	22
<b>Matarromera</b>	
<i>Tempranillo</i>	29
<b>Malleolus</b>	
<i>Tempranillo</i>	44

## GRANDES VINOS DE ESPAÑA

**Imperial Reserva**

DOCa Rioja - Tempranillo, Graciano y Mazuelo

35

**Ostatu Gran Reserva**

DOCa Rioja - Tempranillo y Graciano

40

**Clío**

DO Jumilla - Monastrell

44

**904 Gran Reserva**

DOCa Rioja - Tempranillo y Graciano

51

**Aalto**

DO Ribera del Duero - Tinta Fina

59

**SELECCIÓN DE PAGOS DE ABADÍA RETUERTA**

Abadía Retuerta Pago Valdebellón

VT Castilla y León – Cabernet Sauvignon

95

Abadía Retuerta Pago Negralada

VT Castilla y León – Tempranillo

95

Abadía Retuerta Pago La Garduña

VT Castilla y León – Syrah

100

**FORMATOS ESPECIALES**

Vizcarra

DO Ribera del Duero – Tempranillo

20

Lágrimas de María

Tempranillo

14

**MAGNUMS (1,5 LITROS)**

Tierra Crianza

DOCa Rioja – Tempranillo

32

Glorioso

DOCa Rioja – Tempranillo

32

Legaris

DO Ribera del Duero – Tempranillo

46

RESTAURANTE