



LÍOS para empezar / LIOS to start

PREGUNTAR ALÉRGICOS*	Guiso del día (invierno, de lunes a viernes) Stew of the day (winter, monday to friday)	5,50
PREGUNTAR ALÉRGICOS*	Crema/gazpacho (pregúntanos) Cream/gazpacho (ask us)	5,00
	Ensalada de fruta de temporada, jamón y salsa miel y mostaza Seasonal fruit salad, ham and honey mustard sauce	6,50
	Huevo poché con puré de patata, trigueros y jamón Poached egg with mashed potatoes, asparagus and ham	5,50
	Nuestras bravas (un poco picantes) Potatoes in a little spicy tomato sauce	6,00
	Croquetas caseras de jamón ibérico (3 uds) Home-made Iberian ham croquettes (3 pieces)	6,00
	Tortilla de patata con trufa hecha al momento (10 min.) Potato omelette with truffle	8,60
	Pad thai de verduras y gambas (10 min.) Pad Thai with vegetables and shrimps	7,00

NUESTRAS CONSERVAS / OUR PRESERVES

	Anchoa Cantábrico Doble 0 Salted anchovy Marida las anchoas con un mini gin tonic (3€/persona)	16,50
	Mejillón gallego en escabeche Galician pickled Mussel	8,50
	Sardinilla en aceite de oliva Sardine with olive oil	7,00

NUESTRA CHACINERÍA / OUR CHARCUTERIE

	Jamón Ibérico 50% bellota "La Hoja del Carrasco" 50% acorn fed Iberian ham	23,00
	Selección de quesos Selection of cheeses	18,50
	Chorizo Ibérico de Bellota "El Ventorro" (100g) Iberian Chorizo	9,50
	Salchichón Ibérico de Bellota "El Ventorro" (100g) Iberian Salchichón	9,50
	Tabla de ibéricos y queso curado Iberian Salchichón, Chorizo and old cheese	16,00

LÍOS DEL MAR / LIOS FROM THE SEA

	Escabeche Thai de mejillón, langostino y pico de gallo Thai marinade with mussels, prawns and "pico de gallo"	7,00
	Zamburiñas gratinadas con papada ibérica y alioli de limón (4 piezas) (10 min.) Baked scallops gratin with iberian jowl and lemon, garlic and oil dressing (4 pieces)	9,50
	Bacalao en tempura con mahonesa de eneldo y chips vegetales Cod in tempura with dill mayonnaise and vegetables chips	9,50

LÍOS DE CARNE / LIO'S MEAT DISHES

	Wok de panceta hoisin con verduras y setas Bacon wok with vegetables and mushrooms	11,00
	Taco de solomillo de vaca, con crema de chalota y crujiente de manzana (100g) Aged beef sirloin taco with shallot cream and apple crisp	11,50
	Puntitas de solomillo de vaca, al ajillo (100g) Aged beef sirloin tips	10,50
	Carpaccio de presa ibérica (con piña asada y curry amarillo) Iberian pork carpaccio (with roasted pineapple and Thai yellow curry)	7,50

LÍOS A 2 MANOS / LIO'S WITH THE 2 HANDS

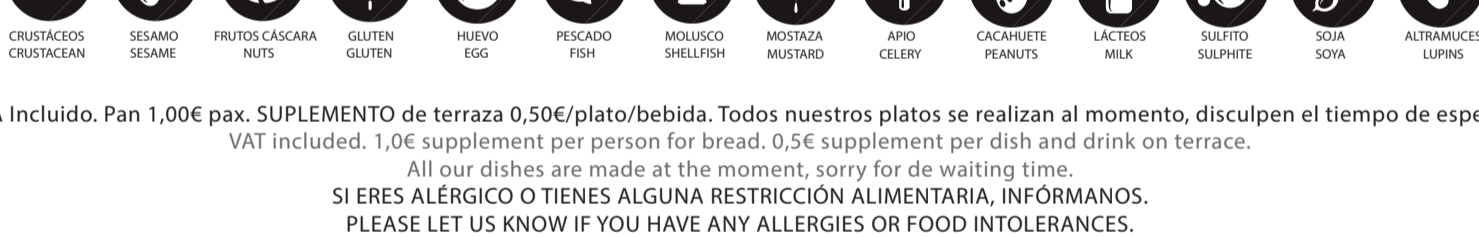
	Hamburguesa de vaca (100g) Old cow burger	6,00
	Pita de pollo de corral a baja temperatura y coleslaw Pita bread wit free range chicken and coleslaw	7,00

LÍOS DULCES CASEROS / LIO'S DESSERTS

	Helados caseros (pregunta por nuestros sabores) Homemade ice creams (ask for our flavors)	5,00
	Tarta de zanahoria Carrot cake	5,50
	Tiramisú Tiramisú	5,50
	Cremoso de chocolate Creamy chocolate	6,00
	Flan de queso semicurado Caramel cream cheese custard	5,50
	Cremoso de tarta de queso Creamy cheesecake	7,00

**Acompaña tu postre con un vino dulce por 2,50€

HORARIO DE COCINA: 13:00 a 15:30 y de 20:00 a 23:30



IVA Includido. Pan 1,00€ pax. SUPLEMENTO de terraza 0,50€/plato/bebida. Todos nuestros platos se realizan al momento, disculpe el tiempo de espera. All our dishes are made at the moment, sorry for the waiting time. VAT included. 1.0€ supplement per person for bread. 0.5€ supplement per dish and drink on terrace.

SI ERES ALERGICO O TIENES ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, INFORMANOS. PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES.

POSSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE ALÉRGICOS EN ALGUNAS DE LAS ELABORACIONES

Bodeguita

Rioja	*Copa	Botella
El Pedal	2,80	16,00
Viña Pomal crianza	2,90	17,00
Ramón Bilbao Ed. Limitada	3,60	21,00
Vicalanda Viñas Viejas		23,50
San Vicente 2017		43,00
Ribera	*Copa	Botella
Melior roble	2,80	16,00
Legaris roble	2,90	17,00
Valparaíso crianza	3,10	17,50
Valderiz 2020		29,00
Carmelo Rodero 9 meses	3,70	22,00
Carmelo Rodero crianza 2021		27,00
Carmelo Rodero TSM 2021		60,00
Legaris Alcubilla Avellane		43,00
Toro	*Copa	Botella
Lágrima de Fariña	2,80	16,00
Ademán Carabizál Roble	3,10	17,50
Tratum		26,00
De Castilla y León		Botella
Aciano		26,00
Abadía Retuerta Selección Especial		34,00
Rosados	*Copa	Botella
Carredueñas (D.O. Cigales)	2,10	12,00
Blancos	*Copa	Botella
Pimpollo Rueda verdejo	2,60	15,00
Legaris Rueda verdejo	3,10	17,90
Caraballas Rueda verdejo ecológico	3,60	20,00
Castillo de Miraflores (Rueda, semidulce)	2,60	15,00
Marieta (Albariño Rías Baixas)	2,90	16,50
Mara Martín (Godello, D.O. Monterrei)	3,10	17,50
Dulces	*Copa	Botella
Val de Reyes (Fariña) 50cl	2,60	15,00
Espumosos	*Copa	Botella
Faustino Rivero 5.5 (Frizzante)	2,40	13,00
Torelló Brut reserva	3,60	20,00
Torelló Tradicional Brut Nature (37,5cl)		16,00
Torelló Tradicional Brut Nature		27,00
Torelló 225 Brut Nature corpinnat		35,00
Torelló Pal-Lid Rosé		25,00
Taittinger Champagne		62,00

*Suplemento en terraza de 0,50 por referencia

Cervezas especiales

	*Botella
La Salve Lucia (33cl Internacional, amargor bajo, 5,8°)	3,30
La Salve Munich (33cl Belga, amargor bajo, 6,2°)	3,70
La Salve Lager (33cl Internacional, amargor bajo, 5°)	3,30
Alhambra Reserva (33cl Checa, amargor moderado, 6,4°)	3,30
Alhambra Roja (33cl Alemana, amargor moderado, 7,2°)	3,70
Alhambra Citra IPA (33cl Americana, amargor alto, 6,5°)	4,20
Barrica Original 4 meses (33cl Alemana, amargor moderado, 6,1°)	4,20
Barrica Bourbon 4 meses (33cl Alemana, amargor bajo, 6,9°)	4,70
Founders Porter (35,55cl Americana, amargor pronunciado, 6,5°)	4,70
Nómada Petricor Sin Gluten (33cl Americana, amargor alto, 6,1°)	4,70
Casimiro Trigo (37,5cl Alemana, amargor bajo, 4,9°)	4,70
Corona (35,5cl, amargor bajo, 4,5°)	3,30
Brutus (33cl, Internacional, amargor bajo, 5,0°)	3,70
Mahou SIN FILTRAR (33cl, amargor bajo-medio, 5,5°)	3,30

Suplemento de consumición en terraza de 0'50€ por referencia.

Desayunos

Hasta las 12:00	Interior	Terraza
Café	1,60	1,80
Infusión normal	2,00	2,00
Zumo de naranja natural	2,50	2,50
Churros (unidad)	0,40	0,40
Croissant a la mantequilla	1,50	1,80
Croissant a la mantequilla plancha y mermelada	1,70	2,00
Tostada con jamón (La Hoja del Carrasco)	3,00	3,30
Tostada queso crema, miel y nueces	2,50	2,80
Tostada mantequilla y mermelada o aceite	1,40	1,70
Tostada aceite y tomate	1,90	2,20
Sandwich o croissant mixto	3,00	3,30

Configura tu plato con:

Huevos revueltos	2,00	2,30
Huevos fritos	2,00	2,30
Bacon	1,50	1,70
Salchichas	1,50	1,70