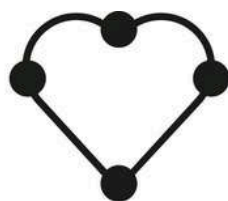




*Bienvenidos*



**BODEGAS**

**VITALIS**

2024



# CARTA

2024

## *Para comenzar*

### **Ensalada Atardeceres** 14€

Nuestra mítica ensalada: mezclum, rulo de cabra a la plancha, tomates cherry, coulis de frutos rojos, nueces y vinagreta de miel y mostaza.

### **Ensalada de sandía** 17€

Sandía, aceitunas Kalamata, queso feta, menta, pipas de calabaza, cebolla encurtida y vinagreta con lima y un toque picante.

### **Ensaladilla rusa con mejillones en escabeche** 15€

Ensaladilla rusa con encurtidos acompañada de mejillones en escabeche.

### **Quesos atardeceres** 22€

Tabla degustación de 6 variedades de quesos de la provincia de León acompañada de mermelada de tomate.

### **Tabla de embutidos de León** 22€

Perfecto para compartir: Cecina, lomo, salchichón y chorizo.

### **Patatas Bravas** 11€

Patatas fritas con salsa brava y mayonesa de ajo asado.



# CARTA

2024

**Puerros de Fresno de Vega con romescu** 15€

Puerros confitados con salsa romescu, cecina de León y avellana garrapiñada.

**Zamburiñas** 22€

Zamburiñas templadas del Atlántico con crema cítrica de coco y mojo verde.

**Croquetas** 14€

Creemosas y crujientes croquetas de cecina o de gambón.

**Empanaditas de morcilla** 14€

Empanaditas de maíz rellenas de morcilla de León, cebolla confitada y cecina, acompañadas de mermelada de pimiento de Fresno de la Vega. ¡Únicas!

**Pulpo** 25€

Pulpo con parmentier de patata a la mantequilla noisette, emulsión de cebollino y emulsión de pimentón.

**Torreznos** 16€

Crujientes y jugosos torreznos de Soria acompañados de guacamole.

**Fingers de pollo** 15€

Crujientes y jugosos fingers de pollo marinado acompañado de ketchup o mayonesa de miel y mostaza.

# CARTA

2024

## Principales

### Hamburguesa Cazurra

16€

Hamburguesa de pan brioche, carne de vaca madurada de Cárnicas Riaño, tomate seco, salsa de queso azul de Valdeón y vermut Duende de Vitalis, y cecina de León.

### Carrillera al Prieto Picudo

23€

Deliciosa carrillera de vaca cocinada con nuestro vino tinto, acompañada de puré de boniato a la mantequilla noisette.

### Lomo bajo de vaca Prussian

25€

Corte premium de 300 gramos de jugosa carne de vaca Prussian de crianza natural y sostenible, acompañado de patatas y pimientos de Padrón.

### Costilla BBQ

23€

Costillas de cerdo cocinadas a baja T<sup>a</sup>, glaseadas con salsa barbacoa, acompañadas de patatas fritas y pimientos de Padrón.

### Manitas de cerdo

20€

Las clásicas manitas de cerdo deshuesadas con gambones fusionadas con una laksa de estilo oriental.

### Bacalao

25€

Bacalao confitado con pimientos de Fresno de la Vega y su pil-pil.



# CARTA

2024

## Postres

**Tarta de queso** 7€

Nuestra famosa y deliciosa tarta casera al horno con un sutil toque de queso azul de la montaña leonesa.

**Brownie de chocolate** 7,50€

Brownie de chocolate con helado de vainilla y toffe salado

**Torrija de pan brioche** 7€

Torrija de pan brioche caramelizada y acompañada de helado de vainilla

**Fruta** 6€

Fruta variada de temporada.

# CARTA de VINOS

## Lulú Semidulce

12€

Blanco semidulce de la variedad Albarín, fresco, con notas tropicales. Perfecto para un día caluroso de verano. (2023)

## Lágrima Rosado

13€

Rosado de Prieto Picudo con notas de fresa. Fresco, seco y persistente. (2023)

## Vitalis Crianza

14€

Monovarietal de Prieto Picudo, criado 12 meses en barrica de roble francés. Buena expresión de la variedad, estructurado y complejo. (2019)

## Lágrima Albarín

16€

Blanco Albarín con alta intensidad aromática y notas de frutas tropicales como piña y mango. Acidez agradable y persistente (2023). Medalla de Oro 2024 Catavinum World Wine.

## Vitalis Crianza Selección

18€

Monovarietal de Prieto Picudo, criado 12 meses en barrica de roble francés. De alta expresión, estructurado, complejo y amable al paladar (2019). Medallo de Oro 2024 Catavinum World Wine.



# NUESTRAS COPAS

## Vermut El Duende de Vitalis

Elaborado con nuestro Albarín y macerado durante 30 días con botánicos. Glicérico, fresco, herbáceo y aromático.

3€

## Mojitalis

Nuestro cóctel más popular, fresquísimo. Elaborado con nuestro Albarín, hojas de hierbabuena, Sprite, ácido cítrico y un toque de Ron Bacardí. Fresco y suavemente carbónico.

6€

## ¡Hoy me lío!

El gran descubrimiento: Tequila, Zumo de lima, Kas de limón y lime juice. Descaradamente refrescante.

7€

## Lulú Sunset

Nuestra versión del Malibú Sunset: Malibú, zumo de piña, zumo de naranja, zumo de lima, granadina y nuestro vino semidulce de la variedad Albarín, Lulú.

7€

## Blue Lagoon

Potente pero refrescante cóctel de vodka, blue curaçao, sprite y zumo de lima.

7€

## Piña Colada

Irresistible clásico a base de ron blanco, zumo de piña y leche de coco. También disponible la versión sin alcohol.

7€

## Relajadito

Deliciosa combinación de Tanqueray 0.0, zumos de naranja y melocotón, Sprite y granadina con un refrescante toque de ácido cítrico. ¡Sin alcohol pero con mucho ritmo!

7€

## Copas

8€

## Copas Premium

12€

## Botella de Agua 50 cl/1L

1,80€/3,50€

# ALÉRGENOS

	Ensalada Atardeceres	Ensalada Sandía	Ensaladilla Rusa	Quesos	Embutidos	Patatas Bravas	Puerros-Romescu
Gluten							X
Crustáceos							
Huevos			X				
Pescado			X				
Cacahuets							
Soja							
Lácteos	X	X					
Frutos con cáscara	X	X					X
Apio							
Mostaza	X					X	
Sésamo							
Sulfitos							
Altramuces							
Moluscos			X				

	Zamburiñas	Croquetas	Empanaditas	Pulpo	Torreznos
Gluten		X			
Crustáceos		X (Gambón)			
Huevos		X		X	
Pescado					
Cacahuets					
Soja					
Lácteos				X	
Frutos con cáscara					
Apio					
Mostaza					
Sésamo					
Sulfitos					
Altramuces					
Moluscos	X			X	



# ALÉRGENOS

	Fingers	Hamburguesa	Carrillera	Picña	CostillaBBQ	Manitas	Bacalao
Gluten	X	X			X		
Crustáceos						X	
Huevos	X						
Pescado							X
Cacahuetes							
Soja					X		
Lácteos		X	X				
Frutos con cáscara							
Apio							
Mostaza	X						
Sésamo							
Sulfitos							
Altramuces							
Moluscos							

	Tarta dequeso	Brownie	Torrija	Fruta
Gluten		X	X	
Crustáceos				
Huevos	X	X	X	
Pescado				
Cacahuetes				
Soja				
Lácteos			X	
Frutos con cáscara		X		
Apio				
Mostaza				
Sésamo				
Sulfitos				
Altramuces				
Moluscos				

# CARTA

2024

## *Raciones del bar*

19:30-21:00

**Quesos atardeceres** 22€

Tabla degustación de 6 variedades de quesos de la provincia de León acompañada de mermelada de tomate.

**Tabla de embutidos de León** 22€

Perfecto para compartir: Cecina, lomo, salchichón y chorizo.

**Patatas Bravas** 11€

Patatas fritas con salsa brava y mayonesa de ajo asado.

**Croquetas** 14€

Creemosas y crujientes croquetas de cecina o de gambón.

**Torreznos** 16€

Crujientes y jugosos torreznos de Soria acompañados de guacamole.

**Fingers de pollo** 15€

Crujientes y jugosos fingers de pollo marinado acompañado de ketchup o mayonesa de miel y mostaza.