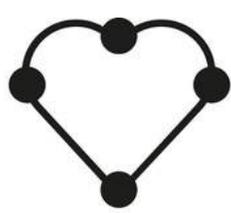




*Bienvenidos*



**B O D E G A S**

**VITALIS**

2025



## *Para comenzar*

### **Ensalada Atardeceres**

15€

Mezclum, queso feta, tomates cherry, mango, cebolleta, nueces y vinagreta de miel y mostaza.

### **Ensalada de albaricoque y burrata**

16€

Albaricoques y tomates cherry salteados con burrata, cecina de León, pistachos y albahaca fresca.

### **Ensaladilla rusa**

15€

Ensaladilla rusa con encurtidos acompañada de ventresca y piparras.

### **Carpaccio de bacalao y naranja**

16€

Frescura marina y cítrica en un plato ligero y elegante.

### **Anchoas del Cantábrico**

20€

Anchoas del Cantábrico en AOVE.

### **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**

12€

Patatas fritas con salsa brava y mayonesa de ajo asado.



**Puerros de Fresno de Vega con romescu**

15€

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

**Zamburiñas**

22€

Zamburiñas templada con crema cítrica de coco y mojo verde.

**Croquetas**

14€

Cremosas y crujientes croquetas de cecina o de jamón.

**Pulpo**

25€

Pulpo con patata revolcona, emulsión de cebollino y emulsión de pimentón.

**Torreznos**

16€

Crujientes y jugosos torreznos de Soria acompañados de patata revolcona.

**Fingers de pollo**

15€

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



## Principales

### Hamburguesa Cazurra

16€

Hamburguesa de pan brioche, carne de chuleta de vaca, 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.

### Entrecot de vaca de vaca

25€

Corte premium de 380-420 gramos de jugosa carne de vaca de crianza natural y sostenible, acompañado de patatas y pimientos de Padrón.

### Costilla BBQ

23€

Costillas de cerdo cocinadas a baja Tª, glaseadas con salsa barbacoa, acompañadas de patatas fritas y pimientos de Padrón.

### Lingote de oreja de cerdo

20€

Lingote de oreja de cerdo con salsa brava, mayonesa cítrica y verduras glaseadas al miso.

### Bacalao

25€

Bacalao confitado al pil-pil con parmentier de coliflor.

## 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 Albarín.

### Flan de huevo con vainilla

6,50€

Flan casero aromatizado con vainilla.

### Helados variados

7€

Helados artesanos de Helazos

### Fruta

6,50€

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. (2024)

## 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 (2024). 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). Medalla 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€