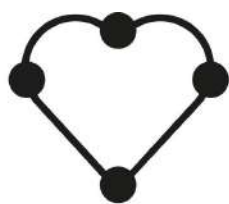




Bienvenidos



BODEGAS

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

28€

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

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

7€

Flan casero aromatizado con vainilla y helado de ronchito.

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

3€

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

Mojitalis

6€

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.

¡Hoy me lío!

7€

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

Lulú Sunset

7€

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.

Blue Lagoon

7€

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

Piña Colada

7€

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

Relajadito

7€

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!

Copas

8€

Copas Premium

12€

Botella de Agua 50 cl/1L

1,80€/3,50€

ALÉRGENOS

	Ensalada Atardeceres	Ensalada Albaricoque	Ensaladilla Rusa	Carpaccio bacalao	Anchoas	Quesos	Embutidos
Gluten							
Crustáceos							
Huevos			X				
Pescado			X	X	X		
Cacahuetes							
Soja							
Lácteos	X	X				X	
Frutos con cáscara	X	X					
Apio							
Mostaza	X						
Sésamo							
Sulfitos							
Altramuces							
Moluscos							

	Patatas Bravas	Puerros	Zamburifias	Croquetas	Pulpo	Torreznos
Gluten		X		X		
Crustáceos						
Huevos	X			X		
Pescado						
Cacahuetes						
Soja						
Lácteos				X		
Frutos con cáscara		X				
Apio						
Mostaza	X					
Sésamo						
Sulfitos						
Altramuces						
Moluscos			X		X	

ALÉRGENOS

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

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