



CARTA

CARTA “CELINA BONITA”

PARA PICAR

- | | | |
|---|---|----|
| • Torreznos de Ibérico y crema de ajo negro |  | 16 |
| • Espárragos de Tudela de Duero con mayonesa kimchi y lima |  | 16 |
| • Ensaladilla rusa de langostinos y ventresca de bonito |  | 19 |
| • Wok de verduras frescas con su toque oriental y piñones |  | 16 |
| • Puerros confitados a la brasa con salsa romesco | | 16 |
| • Flor de alcachofa, crema de patatas y queso Picón cremoso (por unidades) |  | 9 |
| • Patatas a la importancia al estilo del chef (con jamón, carabineros, etc.) | | 19 |
| • Anchoas del Cantábrico Selección Oro, crujiente de queso Brie y tomatitos |  | 19 |
| • Cecina de León, AOVE y virutas de Idiazábal |  | 18 |
| • Jamón ibérico de bellota (D.O.P. Extremadura) | | 22 |
| • Croquetas de jamón ibérico (8 unidades) |  | 14 |
| • Tabla de quesos acompañada de compota de manzana, higos confitados y nueces |  | 16 |
| • Rabas de calamar y limón al estilo tradicional |  | 16 |
| • Empanadillas caseras de carrilleras y boletus (5 unidades) |  | 18 |



CARTA “CELINA BONITA”

ENSALADAS

- Ensalada verde con cítricos, queso e higos confitados,  **19**
- Tomate de huerta, cebolla roja y ventresca de bonito (solo en temporada)  **16**
- Ensalada de espárragos al estilo de Elena    **16**
- Ensalada tibia de pimientos asados, bacalao confitado y piñones tostados   **19**

DE CUCHARA

- Variable en función de la propuesta del chef

CARTA “CELINA BONITA”

SEGUNDOS PLATOS

DE LA MAR

- Pulpo salteado con mojo rojo canario y tirabeques 22
- Vieiras, velo de papada ibérica y emulsión de cítricos 22
- Lomo de bacalao confitado, pisto manchego y tierra de pistachos 24
- Pescado de día (en función de la lonja).

DE LA TIERRA

- Solomillo de vaca sobre crema de patatas 26
- Rabo de toro guisado al estilo tradicional con patatas baby 22
- Presa ibérica con puré de chirivía, anacardos y sésamo 24
- Albóndigas de vacuno sobre cremoso de patata trufada 22

CARTA “CELINA BONITA”

MOMENTO DULCE

| | | |
|--|---|---|
| • Tarta de queso cremosa |  | 8 |
| • Couppette de espuma de yogur con frutos rojos |  | 7 |
| • Tarta de manzana hojaldrada (10 minutos de elaboración) |  | 7 |
| • Coulant de chocolate cremoso con tartar de piña especiada, (10 minutos de elaboración) |  | 8 |
| • Crêpe Suzette tradicional (10 minutos de elaboración) |  | 8 |

TABLA DE ALÉRGENOS

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Gluten | Crustáceos | Huevo | Pescado | Cacahuets | Soja | Leche | Frutos de cáscara | Apio | Mostaza | Sésamo | Sulfitos | Moluscos |



MENÚ CELINA

Aperitivo de bienvenida

Bocado frío

Bocado caliente

**Pescado o carne
(a elegir)**

Postre



BAJO RESERVA

MENÚ DEGUSTACIÓN “CELINA RUPESTRE BONITA”

**Bocado “Cel”
Bocado “Ina”**

La cuchara bonita

**Pescado
Carne**

**Momento dulce 1
Momento dulce 2
Petits fours**

También bajo reserva :

MARISCADA, ARROCES, PARRILLADA



CARTA DE VINOS “CELINA BONITA”

TINTOS

D.O.P. CASTILLA Y LEÓN

- Mauro (Crianza) 44
- Abadía Retuerta (Crianza) 44

RIBERA DEL DUERO

- Villabuena “Celina bonita” 14
- Carramimbre 16
- Prius 16
- López Cristóbal 16
- Argún 18
- Protos 18
- Altitud 912 18
- Finca Resalso 18
- Carmelo Rodero 21



CARTA DE VINOS “CELINA BONITA”

TINTOS

CRIANZA

| | |
|-----------------------|----|
| • Ceaza | 16 |
| • Arzuaga | 38 |
| • Malleolus | 42 |
| • Pago de Carraovejas | 44 |

RIOJAS

| | |
|--|----|
| • Rioja Vega Crianza | 16 |
| • Luis Cañas Crianza | 18 |
| • Izadi “La Rosa Negra” Garnacha 9 meses | 18 |
| • Izadi Crianza | 19 |
| • Viuda Negra “Nunca Jamás” 14 meses | 24 |
| • Finca “La Emperatriz” Reserva 24 meses | 38 |

D.O.P. TORO

| | |
|------------------|----|
| • Fariña Primero | 16 |
|------------------|----|

D.O.P. BIERZO

| | |
|--------------------------------|----|
| • Bestizo. Emilio Moro. Mencía | 23 |
|--------------------------------|----|



CARTA DE VINOS “CELINA BONITA”

ROSA DOS

- Izadi La Rossa Rose , Navarra **16**
- Sinforiano. Cigales 12 **12**

BLANCOS

D.O.P. RUEDA

- Verdejo (K'Naia) 85%/15% Sauvignon Blanc **14**
- José Pariente **18**
- Belondrade Quinta Apolonia . Verdejo **22**
- Belondrade y Lurton. Verdejo fermentado en barrica **44**

D.O.P. RIAS BAIXAS

- O Fillo Da Condessa **18**
- Pazo de Rubianes **28**
- Envidia Cochina **36**



CARTA DE VINOS “CELINA BONITA”

BLANCOS

RIBEIRO

- Antonio Montero autor 18

CANTABRIA INFINITA

- Palacio De Treto . Albariño fermentado en barrica 6 meses 24
- Viña Mar. Godello 24

D.O.P. BIERZO

- Polvorete. Godello 19
- El Zarzal. Emilio Moro. Godello 24

NAVARRA

- Pago de Cirsus Chardonay 18

ITALIA

- Escanavino-Moscato 14

PAÍS VASCO-GUIPÚZCOA (GUETARIA)

- Txomin Etxaniz-Txacolí 20



CARTA DE VINOS "CELINA BONITA"

BLANCOS

JEREZ-MONTILLA-MORILES

- Fino oloroso 3€ copa
- Palo cortado 3€ copa

VINOS DULCES

- PX Crianza 3€ copa
- PX Reserva 4€ copa

ESPUMOSOS

CAVA

- Gramona imperial, Reserva 36
- Alta alella Mirgin, brut nature 22

CHAMPAGNE

- Joseph Perrier , Brut 45



CARTA DE VINOS “CELINA BONITA”

VINOS POR COPA

JEREZ-MONTILLA-MORILES

| | |
|--|------|
| • Ribera (Villabuena roble “Celina Bonita”) | 2.50 |
| • Rioja (Rioja Vega) | 2.30 |
| • Verdejo (K’naia) | 2.30 |
| • Rosado Sinforiano | 2.30 |
| • Godello Polvorete | 3 |
| • Albariño O Fillo Da Condessa | 3 |



CARTA DE VINOS “CELINA BONITA”

CERVEZAS

CERVEZAS ESPECIALES DE CANTABRIA

- DouGall's 942 sin gluten 4,5
- DouGall's Raquera sin gluten 4,5
- DouGall's Tres Mares sin gluten 4,5
- DouGall's Leyenda 4,5

CERVEZAS DE IMPORTACIÓN

- Alemana Helles (rubia, 50cl) 7
- Alemana Dunkel (tostada 50cl) 7
- Alemana Keller (sin filtrar 50cl) 7

CERVEZAS ESPECIAL DE VALLADOLID

- Astromona IPA DDH 5