

CALICATA

TERROIR BAR



LOS PLATOS DE CALICATA

TABLAS DEL TERRUÑO

Tabla para 2
24€

Tabla para 4
48€

CHACINAS Y QUESOS

Jamón Ibérico
La Hoja de Carrasco 80g.
con pan
con tomate
32€

Cecina de León
con almendras
fritas, AOVE
y pimienta
14€

Quesos Castellanos
Un tipo 5€
Tres tipos 14€
Cinco tipos 23€

TIPOS DE QUESOS

Todos los quesos están acompañados de membrillo y nueces

● Montenebro
Madurado con Moho, Ávila
Leche pasteurizada de cabra

● Siberis
Trufa, Valladolid
Leche pasteurizada de vaca

● Campoveja
Ahumado, Valladolid
Leche cruda de oveja

● Valdeón
Azul, León
Leche pasteurizada de cabra y vaca

● Tarrito crema
Campoveja
Curado, Abadía Retuerta
Leche cruda de oveja

PLATITOS CASTELLANOS

Crema fría de la huerta
con sardina ahumada
8€

Hummus castellano
9€

Versión castellana de una ensaladilla
con bonito
10€

Puerros tiernos en vinagreta
almendra
11€

Escabeche frío de setas
14€

Langostinos de Medina del Campo, tomates semi-secos, vinagreta de apio, manzana y pepino
16€

Cocido frío con perdiz en escabeche
18€

Lascas de bacalao con pimientos rojos asados en horno de leña bacalao y piñones ARLD
15€

Pastrami de presa iberica y encurtidos
16€

Terrina de conejo, foie y pistachos
15€

POSTRES

Peras al vino especiado
6€

Helado de Torrija
6€

Hojaldre de manzana del Bierzo
6€

Todos nuestros pescados crudos han sido tratados conforme a la legislación vigente.
Tenemos a su disposición la información de los alérgenos.

LOS VINOS DE CALICATA

Esto es un juego, dos medias copas, para entender mejor el vino, sus características y como influye el suelo, la uva o el clima. Proponemos 7 parejas, todas ellas entre vinos de Abadía Retuerta y vinos amigos.

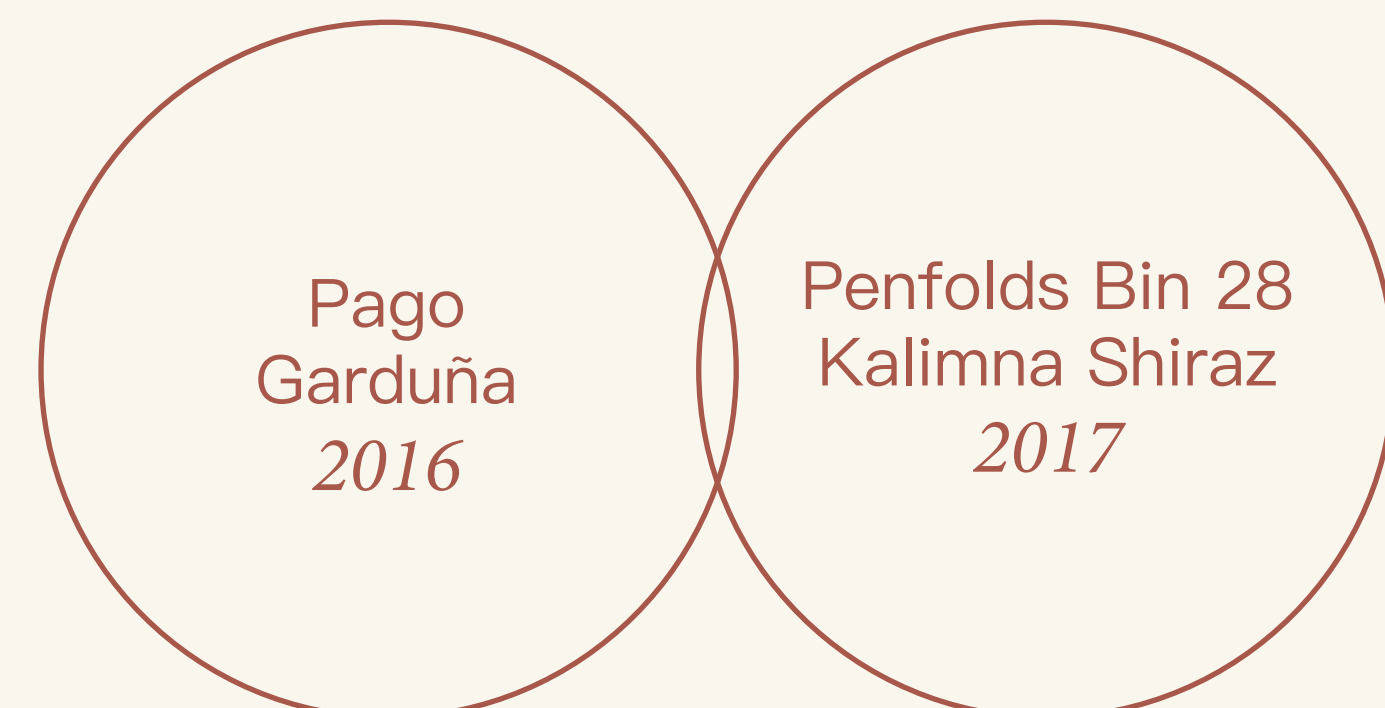
01

Dos vinos que forman parte de Grandes Pagos de España. Similares por cercanía, filosofía, elaboración y potencial de guarda aunque se producen con dos uvas distintas: Sauvignon blanc y Verdejo. *Dos medias copas: 6,50€*



03

La misma uva Syrah o Shiraz producida a ambos lados del mundo. España y Australia ¿Cómo influye la zona y el país de producción? *Dos medias copas: 7€*



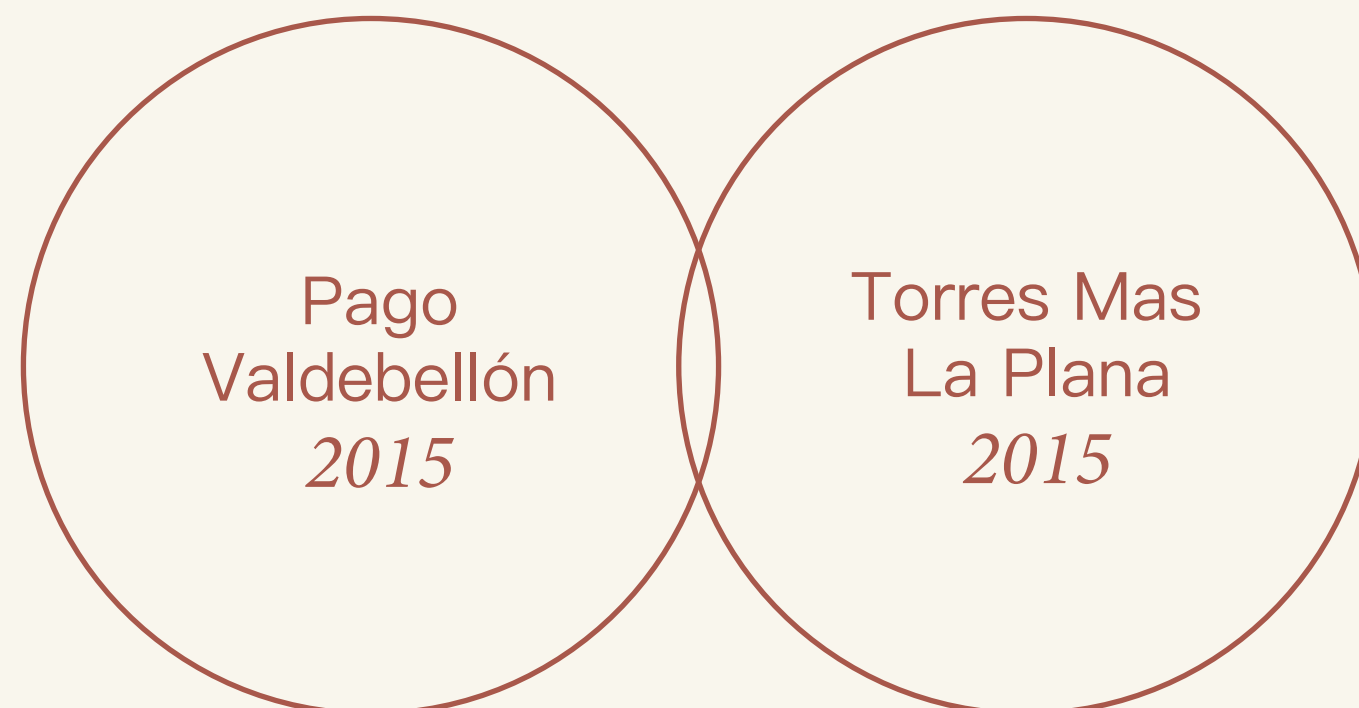
02

Dos tempranillos de Ribera del Duero y de Grandes Pagos de España para entender cómo afectan las distintas zonas de Ribera del Duero. *Dos medias copas: 9€*



04

“Dos de los más grandes y reconocidos Cabernet Sauvignon españoles producidos en dos regiones bien distintas: Ribera del Duero y Penedés” *Dos medias copas: 10€*



05

Dos clásicos vinos de la zona, ambos elaborados fuera de la DO, que comparten variedades, elaboración y filosofía. Ambos forman parte de Grandes Pagos de España. *Dos medias copas: 6€*



07

El Duero, el Douro y la uva más reconocida del país vecino: Touriga Nacional. *Dos medias copas: 5€*



ADEMÁS

- Champagne Legras Grand Cru Blanc de Blancs. *Media copa 8€ / Copa 16€ / Botella 75€*
- Gramona III Lustrós Gran Reserva. Corpinnat. Grandes Pagos de España. *Media copa 8€ / Copa 16€ / Botella 75€*
- La Panesa Especial Fino. Hidalgo. Vinos de Jerez. *Media copa 6€ / Botella 70€*
- Lustau Amontillado Almacenista El Castillo 50cl. Vinos de Jerez. *Media copa 6€ / Botella 45€*
- Cuvee Cecilia Finca Sandoval 2014. Manchuela. Grandes Pagos de España. *Media copa 7€ / Botella 50€*

06

Una garnacha de Ribera del Duero y una Garnacha del Priorat. Ambas de Grandes Pagos de España. *Dos medias copas: 5€*



VINOS DE ABADÍA RETUERTA

- Le Domaine 5€
- Selección especial 4€
- Pago Negralada 6€
- Pago Valdebellón 6€
- Pago Garduña 6€
- Petit Verdot 12€
- Winemaker's Collection 4€
- Añadas históricas 15€

Además, todos las botellas de la tienda de bodega están disponibles para consumir en Calicata.

Precio descorche. 5€

Todos los vinos de Abadía Retuerta están disponibles en la tienda. También disponemos de un servicio de envío a domicilio.

