

CALICATA

TERROIR BAR



LOS PLATOS DE CALICATA

TABLAS DEL TERRUÑO

Tabla de chacinas, quesos y otros productos locales para 2
24€

Tabla de chacinas, quesos y otros productos locales para 4
48€

CHACINAS Y QUESOS

Jamón Ibérico La Hoja de Carrasco 80g
32€

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

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

NUESTROS QUESOS

Todos los quesos están acompañados de membrillo y nueces

● Montenebro
Madurado con Moho, Ávila
Leche pasteurizada de cabra

● Siberis
Trufa, Valladolid
Leche cruda 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

PLATILLOS CASTELLANOS

Crema fría de la huerta con sardina ahumada
8€

Hummus castellano
9€

Versión castellana de una ensaladilla con bonito y cortezas de cerdo
10€

Puerros tiernos en vinagreta de almendra
11€

Escabeche frío de setas
14€

Carpaccio de langostino de Medina del Campo, tomates secos y 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 y piñones ARLD
15€

Pastrami de presa ibérica y encurtidos
16€

Terrina de conejo, foie y pistachos
15€

Tosta de sobrasada huevo de codorniz y miel
12 €

POSTRES

Peras al vino especiado y helado de miel
6€

Helado de Torrija
6€

Tarta de queso ahumado con mermelada de frutos rojos al vino especiado
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 5 parejas, todas ellas entre vinos de Abadía Retuerta y vinos amigos. Y, por supuesto, ¡también se pueden intercambiar!

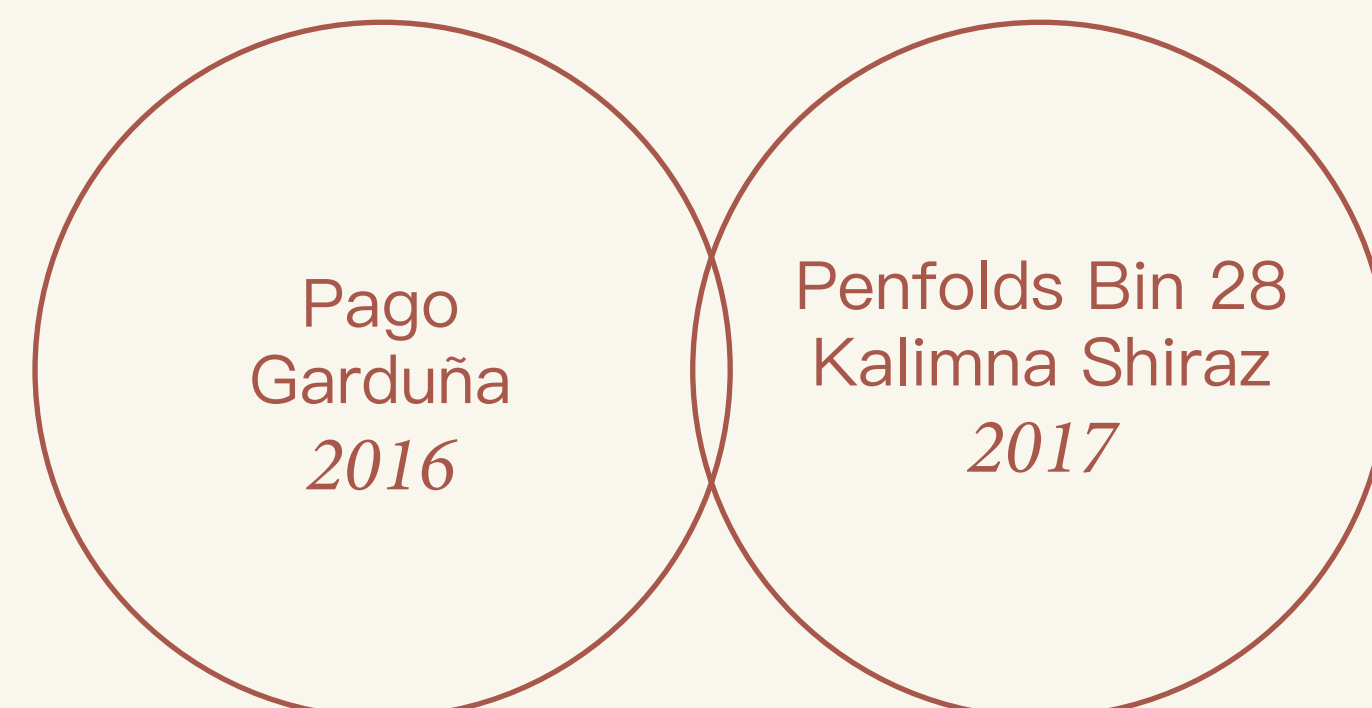
01

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€*



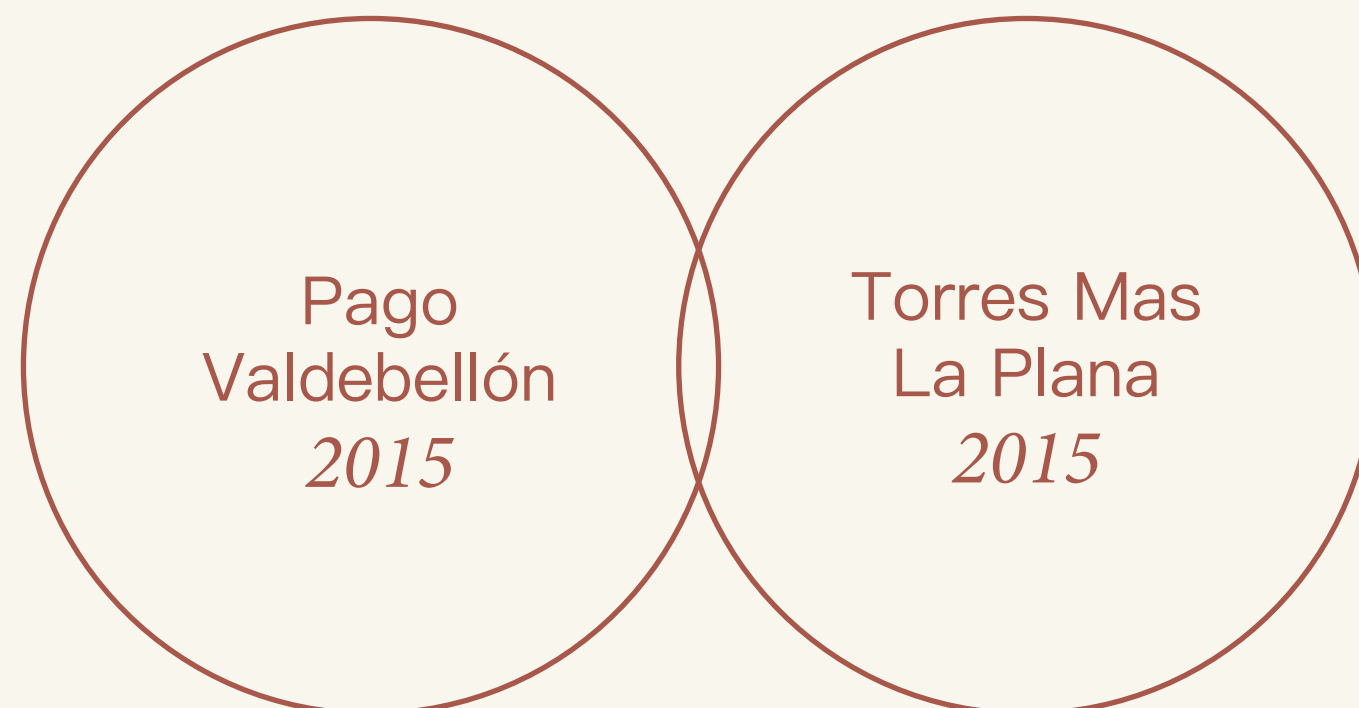
02

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€*



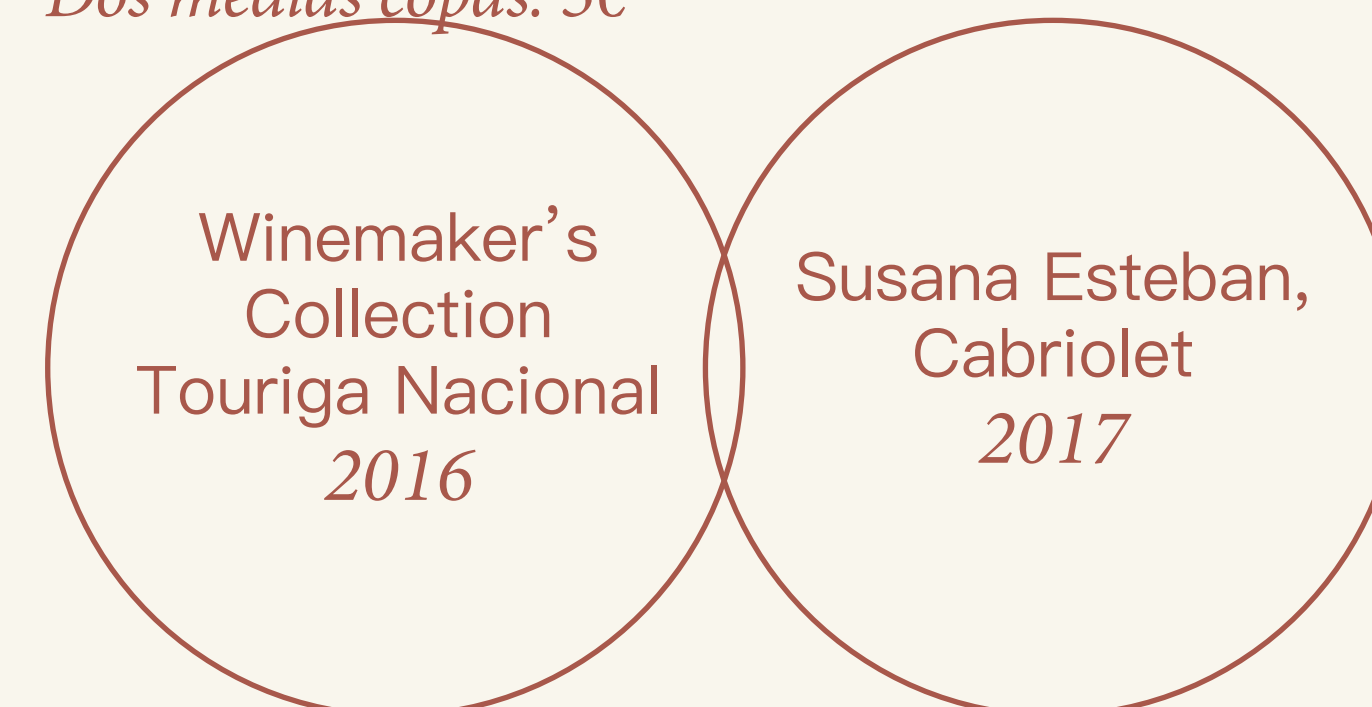
05

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€*

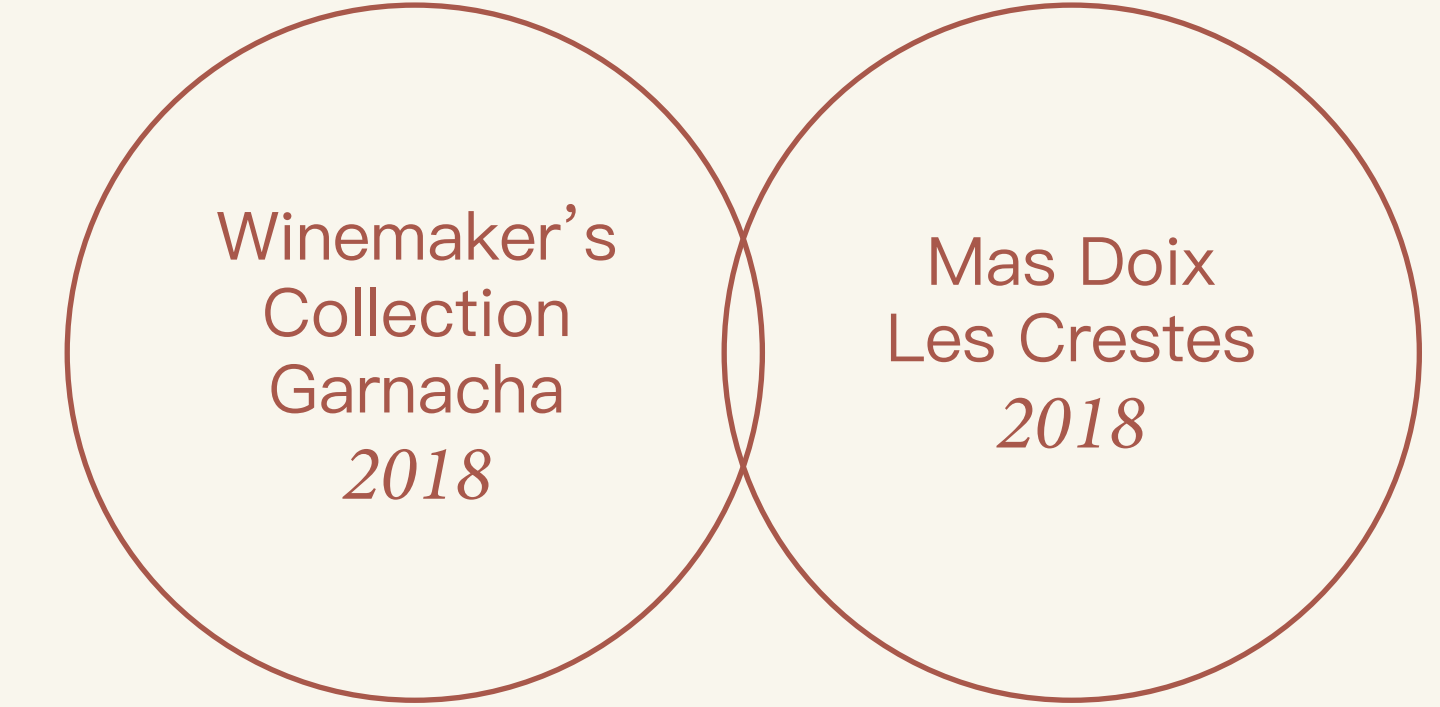


OTROS VINOS AMIGOS

- Champagne Legras Grand Cru Blanc de Blancs. *Media copa 8€ / Copa 16€ / Botella 75€*
- Gramona III Lustros 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€*



BODEGA ABADÍA RETUERTA

Precio por media copa:

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

Precio en la tienda + 5€ de descorche

Todos los vinos de Abadía Retuerta están a la venta para llevar en nuestra tienda. Además, disponemos de servicio a domicilio.

