



## LÍOS para empezar / LIOS to start

	Gazpacho de... (pregúntanos) Gazpacho of... (ask us)	4,00
	Ensalada del día Salad of the day	5,00
	Ensalada de mozzarella y pesto Mozzarella and pesto salad	5,50
	Huevo poché con puré de patata, trigueros y jamón Poached egg with mashed potatoes, asparagus and ham	4,00
	Nuestras bravas (un poco picantes) Potatoes in a little spicy tomato sauce	4,50
	Croquetas de jamón ibérico (3 uds) Iberian ham croquettes (3 pieces)	4,50
	Tortilla de patata con trufa hecha al momento (10 min.) Potato omelette with truffle	8,00
	Queso provolone asado con mermelada de tomate Baked provolone cheese with tomato preserve	8,50
	Pad thai de verduras y gambas (10 min.) Pad Thai with vegetables and shrimps	6,00
	Tallarines de calabacín con setas, cherry confitado y pesto rojo Zucchini noodles with mushroom, candied cherry and red pesto	6,00

## NUESTRAS CONSERVAS / OUR PRESERVES

	Anchoa Cantábrico Doble 0 Salted anchovy Marida las anchoas con un mini gin tonic (3€/persona)	16,00
	Mejillón gallego en escabeche (6/8 unidades) Galician pickled Mussel (6/8 pieces)	8,00
	Sardinilla en aceite de oliva Sardine with olive oil	6,00

## NUESTRA CHACINERÍA / OUR CHARCUTERIE

	Jamón Ibérico bellota 50% 50% acorn fed Iberian ham	20,00
	Queso, membrillo y nueces Cheese, quince and nuts	15,00
	Chorizo Ibérico de Bellota "El Ventorro" (100g) Iberian Chorizo	8,00
	Salchichón Ibérico de Bellota "El Ventorro" (100g) Iberian Salchichón	8,00
	Tabla de ibéricos y queso curado Iberian Salchichón, Chorizo and old cheese	14,00

## LÍOS DEL MAR / LIOS FROM THE SEA

	Zamburiñas gratinadas con alioli de limón (6 piezas) (10 min.) Baked scallops gratin with lemon, garlic and oil dressing (6 pieces)	9,00
	Pata de pulpo con meneás Octopus with wiggled potatoes	11,00
	Tartar de lubina con tobiko y wakame (50 g) Sea bass tartar with tobiko and wakame	6,00
	Bacalao en tempura con mahonesa de eneldo y chips vegetales Cod in tempura with dill mayonnaise and vegetables chips	11,00

## LÍOS DE CARNE / LIO'S MEAT DISHES

	Preso ibérica con crema de calabaza y pasas Iberian pork prey with pumpkin cream and raisins	11,00
	Taco de solomillo de vaca, compota de manzana y foie (100g) Sirloin taco from old cow, applesauce and foiegras	10,00
	Puntitas de solomillo de vaca, al ajillo (100g) Old cow sirloin tips	9,00
	Carpaccio de presa ibérica (con piña asada y curry amarillo) Iberian pork carpaccio (with roasted pineapple and Thai yellow curry)	5,50

## LÍOS A 2 MANOS / LIO'S WITH THE 2 HANDS

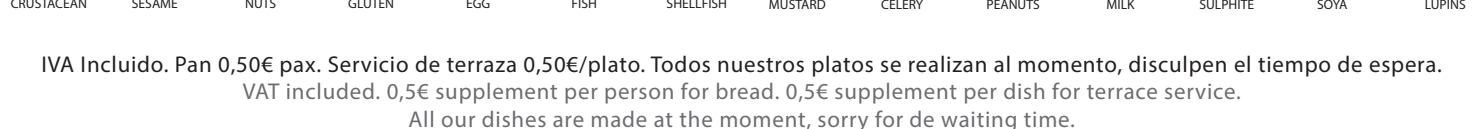
	Hamburguesa de vaca (100g) Old cow burger	5,00
	Perrito criollo "Criollo" hot dog	7,00
	Pita de pollo de corral a baja temperatura y coleslaw Pita bread wit free range chicken and coleslaw	6,00

## LÍOS DULCES CASEROS / LIO'S DESSERTS

	Helados caseros (pregunta por nuestros sabores) Homemade ice creams (ask for our flavors)	3,50
	Tarta de zanahoria Carrot cake	4,00
	Tiramisú Tiramisú	4,50
	Flan de queso semicurado Caramel cream cheese custard	4,00

\*\*Acompaña tu postre con un vino dulce por 2,50€

## HORARIO DE COCINA: 12:00 a 16:00 h Y DE 20:00 a 00:00



IVA Incluido. Pan 0,50€ pax. Servicio de terraza 0,50€/plato. Todos nuestros platos se realizan al momento, disculpen el tiempo de espera.  
VAT included. 0,5€ supplement per person for bread. 0,5€ supplement per dish for terrace service.

All our dishes are made at the moment, sorry for de waiting time.  
SI ERES ALÉRGICO O TIENES ALGUNA RESTRICCIÓN ALIMENTARIA, INFORMANOS.  
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES.  
POSIBLE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE ALÉRGICOS EN ALGUNAS DE LAS ELABORACIONES

# Bodega

Rioja	*Copa	Botella	
8M	2,30	13,60	
Lopez de Haro Crianza	2,40	14,00	
Sierra Cantabria Selección	2,50	14,90	
Ramón Bilbao Ed. Limitada	3,10	18,50	
Muga crianza		24,00	
Piérola crianza		17,00	
Izadi crianza	2,90	17,00	
Ribera	*Copa	Botella	
Traslascuestas Roble	2,50	14,90	
Carmelo Rodero 9 meses	3,20	18,50	
Carmelo Rodero crianza		27,70	
Carmelo Rodero TSM		60,00	
Cair cuvée	3,10	18,00	
Pruno	3,10	18,00	
Valdubón X		23,00	
Toro	*Copa	Botella	
Gran Colegiata Lágrima de Fariña	2,30	13,60	
Ademán Carabizál Roble	2,60	15,50	
De Castilla y León		Botella	
Abadía Retuerta Selección Especial		33,00	
Arribes del Duero	*Copa	Botella	
Hacienda Zorita	2,40	14,00	
Rosados	*Copa	Botella	
Carreduñas (D.O. Cigales)	2,00	11,80	
Sierra Cantabria	2,40	14,00	
Blancos	*Copa	Botella	
Cyatho Verdejo (D.O. Rueda)	2,30	13,60	
Piérola FYA BS semidulce (D.O. Rioja)	2,30	13,60	
Marieta (Albariño Rías Baixas)	2,60	15,50	
José Pariente Verdejo (D.O. Rueda)	3,10	18,50	
Pago de Rubianes (Albariño Rias Baixas)		22,50	
Mara Martín (Godello, D.O. Monterrei)		16,00	
Dulces	*Copa	Botella	
Néctar PX González&Byas	2,50		
Espumosos	*Copa	Botella	
Trepas Rosat Freixenet	3,00	16,00	
Mia Moscato Dulce Espumoso	2,40	14,40	
Elyssia Reserva Freixenet		18,00	
Heredad Segura Viudas		22,00	
Agustí Torello Reserva 2016 (37,5cl)		11,00	
Cervezas Mahou	*Tercio	*Pinta	*Botella
Barril Mahou 5 estrellas	2,50	3,50	
Barril Maestra	3,00	4,00	
Barril Mahou IPA	3,00	3,50	
Mahou 5 estrellas 33cl			3,00
Mahou 0`0 Tostada 33cl			3,00
Casimiro (Trigo, Lager, Extra, Ale) 37,5cl			4,00
Alhambra 1925 33cl			3,00

\*Suplemento en terraza de 0,50 por copa o cerveza

# Desayunos

Hasta las 12:00	Interior	Terraza
Café	1,50	1,70
Infusión	1,50	1,70
Zumo de naranja natural	2,50	2,50
Churros (unidad)	0,30	0,40
Croissant	1,00	1,30
Croissant plancha	1,20	1,50
Tostada mantequilla y mermelada	1,40	1,70
Tostada aceite y tomate	1,90	2,20
Tostada con jamón	2,20	2,50
Tostada queso crema, miel y nueces	2,70	3,00
Sandwich mixto	2,00	2,30
Huevos revueltos	2,00	2,30
Huevos fritos	2,00	2,30
Bacon	1,50	1,70
Salchichas	1,50	1,70