










## TABLA DE QUESOS QAVA

**TABLA DE QUESOS ..... 25,00 €**

**½ TABLA DE QUESOS ..... 15,00 €**

**Cesta de pan (Baguette de tradición)..... 1,25 €**

### 5 VARIEDADES A ELEGIR

	<b>LAMERÓN</b> QUESOS LA VEGA PALENCIA	LECHE CRUDA Pasta blanda, corteza lavada natural de color anaranjado. Olor intenso de fermentación y a levadura de pan, láctico y vegetal. En boca cremoso y fundente. Sabor suave
	<b>MARIANNE</b> CORTES DE MUAR GALICIA	LECHE CRUDA Olor de intensidad media con notas lácticas de yogur y nata. Recuerdos vegetales y florales. Textura muy mantecosa y semiblanda. Sabor ligeramente dulce y láctico a la vez. Notas de nata, vainilla y heno.
	<b>UMBRIA DE LOS CHARCOS</b> QUESERÍA DE LA JARA TOLEDO	LECHE CRUDA Corteza natural enmohecida. En olor predominan las notas húmedas, de tierra y fúngicas. Textura semidura. Mantecoso al paladar. Sabor intenso, afrutado y láctico.
	<b>MISS CAPRA</b> VALDECABRAS ÁVILA	LECHE PASTEURIZADA Olor a seta de bosque. Textura cremosa y fundente. Sabor afrutado, con una acidez suave (cítricos), notas de nata dulce. Regusto fúngico y de frutos secos crudos.
	<b>RUFINO AFINADO</b> RUFINO BADAJOZ	LECHE CRUDA Su corteza pegajosa y de color amarillo-naranja delata un olor intenso, que no corresponde con el sabor. Su textura es firme y cremosa y posee una gran solubilidad en boca. Su sabor es muy personal y acusado.
	<b>CAMPOLLANO AHUMADO</b> FOOD MANCHEGOS CIUDAD REAL	LECHE PASTEURIZADA Olor de intensidad media, afrutado y un toque a humo. Granulosidad de tipo harinoso. Sabor intenso y persistente. Aromas animales limpios y regusto a frutos secos.
	<b>CERRO DEL ANGEL</b> <b>MANTECA FLORAL</b> SAT OVEMAN CUENCA	LECHE PASTEURIZADA Olor suave, dulce y aromático. Textura fina, mantecoso al paladar. Sabor muy limpio y equilibrado y unas notas dulces abizcochadas. Regusto final elegante (almendra) y siempre de fondo el olor floral de las hierbas.
	<b>HUALDO</b> QUESERÍA ARTESANAL TOLEDO	LECHE CRUDA Olor limpio, intenso, destacando las notas afrutadas y fúngicas. Textura muy cremosa y fundente. Sabor intenso y persistente. Aromas limpios. Nota de nata, yogur y cereal.
	<b>AZUL EL ROANO</b> EL ROANO MURCIA	LECHE CRUDA Olor de intensidad limpia y penetrante, con recuerdos a cava, setas y un toque animal caprino. Textura semiblanda, cremoso y untuoso en boca. Sabor intenso, láctico, con un toque dulce de galleta, notas fúngicas y de frutos secos. El picante está muy equilibrado.

## TABLA DE EMBUTIDOS QAVA

TABLA DE EMBUTIDOS .....	<b>25,00 €</b>
½ TABLA DE EMBUTIDOS .....	<b>15,00 €</b>
Cesta de pan (Baguette de tradición).....	<b>1,25 €</b>
Picos sin gluten .....	<b>0,40 €</b>

### 4 VARIEDADES A ELEGIR

<b>SOBRASADAS</b>	
<b>SOBRASADA DE MALLORCA</b>	Embutido tradicional que se adereza con “tap de cortí”, variedad local de pimentón que aporta el color y sabor característico.
<b>SOBRASADA PICANTE</b>	Aderezada con más pimienta
<b>CON QUESO AZUL</b>	Sobrasada elaborada con queso azul artesano. Ambos sabores se funden en la boca de una manera armónica e intensa.
<b>CON CHOCOLATE</b>	Sobrasada elaborada con chocolate. La mezcla de ambos origina nuevos aromas y sabores que estimulan los sentidos.
<b>CON CURRY</b>	Sobrasada elaborada con curry. Los matices del curry y del cerdo negro se funden y ensamblan para crear un sabor exótico
<b>FUET</b>	
<b>NEGRO</b>	Producto curado elaborado a partir de magro de cerdo negro mallorquín embutido en tripa natural adicionado con especias
<b>EMBUTIDOS COCIDOS</b>	
<b>FIGATELLA</b>	Producto cocido elaborado con hígado, carne de cerdo y especias. Producto autóctono mallorquín del siglo XVII recuperado por CAN COMPANY.
<b>BUTIFARRA con Queso MAHÓN</b>	Producto cocido elaborado a partir de magro de cerdo, papada de cerdo bien picada, mezclada con sal con queso de Mahón de leche cruda y hierbas aromáticas
<b>OTROS</b>	
<b>CHORIZO DE LEÓN PICANTE</b>	A los mejores trozos del jamón del cerdo se le añade una masa de magro y tocino de cerdo, pimentón de La Vera, sal y ajo al natural y un ligero toque ahumado con leña de roble.
<b>SALCHICHÓN de LEÓN</b>	La misma elaboración que el chorizo pero sin pimentón
<b>LONGANIZA DE PAYÉS EXTRA</b>	Ingredientes: Carne magra de cerdo (paletilla y pierna), panceta, tocino, tripa natural, sal, pimienta negra y azúcar.

**TABLA MIXTA DE QUESOS/EMBUTIDOS/PATÉ ..... 60,00 €**

Para 4/5 personas

## **EMBUTIDOS Y PATÉS QAVA**

**CECINA DE LEÓN (12 meses) con lascas de GALMESÁN ..... 18,00 €**

**JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO "PATA NEGRA" (36 meses) ..... 29,00 €**

**PRESA DE BELLOTA 100% IBÉRICO "PATA NEGRA" ..... 18,00 €**

**PATÉ DE PERDIZ ..... 10,00 €**

Producto exclusivo, elaborado a base de pechuga de Perdiz con especias de la receta tradicional familiar.

Sin lactosa. Sin gluten

**PATÉ DE FAISÁN ..... 10,00 €**

Elaborado con pechuga del Faisán salvaje. Sin lactosa. Sin gluten

**PATÉ DE PATO ..... 10,00 €**

Elaborado con Pato Azulón, a base de magret fresco y con un toque de especias más suaves y dulces.

Sin lactosa. Sin gluten

**PATÉ DE CAMPAGNE ..... 10,00 €**

Hígado de cerdo 33%, tocino y carne de cerdo, **LECHE, HUEVO**, sal, cebolla, pimienta blanca, ajo

**FOIE ..... 20,00 €**

Foie Mi Cuit de Bodega a la sal (110 Gr.)

## **ENSALADAS**

**ENSALADA FRESCA de QAVA ..... 10,00 €**

Brotos tiernos, Pipas, Semillas, Tomates secos, A.O.V.E. Vinagre Balsámico

**ENSALADA BURRATA con TOMATE ..... 16,00 €**

Tomate, Burrata de Vaca, Albahaca A.O.V.E.

**TOMATE con VENTRESCA ..... 20,00 €**

Tomate y Ventresca de Bonito

## CONSERVAS

**ANCHOAS CON MANTEQUILLA ECOLÓGICA ..... 20,00 €**

Origen: Cantábrico. 12-14 Filetes 120 Gr.

**ANCHOAS CON MANTEQUILLA ECOLÓGICA ..... 11,00 €**

Origen: Cantábrico. Octavillo 8-9 Filetes 50 Gr.

**ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA ..... 19,50 €**

Origen: Cantábrico. 12-14 Filetes 120 Gr.

**ANCHOAS EN ACEITE DE OLIVA ..... 10,50 €**

Origen: Cantábrico. Octavillo 8-9 Filetes 50 Gr.

## CONSERVAS PEPERETES

**SARDINILLAS ACEITE DE OLIVA PICANTES ..... 9,50 €**

**ZAMBURIÑA A LA GALLEGA (120 Grs.) ..... 12,50 €**

**VENTRESCA DE BONITO ..... 13,50 €**

**VENTRESCA DE BONITO EN MANTEQUILLA ..... 18,00 €**

**MEJILLÓN ESCABECHE (8/10 Pzs.) “DOP Mexillón de Galicia” ... 15,00 €**

**PULPO EN ACEITE DE OLIVA (120 Grs.) Rías Gallegas..... 17,00 €**

**BERBERECHOS AL NATURAL (40/50 UDS.) Rías Gallegas ..... 22,00 €**

**CANGREJO DE LAS NIEVES AL NATURAL ..... 22,50 €**

## TAPAS

**TAPA de Queso al gusto..... 4,90 €**

**TAPA de Embutido al gusto ..... 4,90 €**

A elegir: Sobrasada, Chorizo, Salchichón, Butifarra, Longaniza

## POSTRES

**TARTA de Queso QAVA..... 6,50 €**

**TARTA de Chocolate QAVA..... 6,50 €**

**YOGUR NATURAL CON HIGOS CONFITADOS ..... 5,00 €**

**FLAN ..... 4,00 €**

**MOUSSE DE LIMÓN (yogurt natural, nata, queso blanco y limón) ..... 4,00 €**

**ARROZ CON LECHE..... 5,00 €**

# CARTA DE VINOS

## ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA
DO CAVA		
<b>CAVA FERRET GUASH RVA. BRUT NATURE.....</b>	<b>4,50€</b>	<b>24,00 €</b>
CORPINNAT		
<b>GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA BRUT .....</b>		<b>38,00 €</b>
47,5% xarel-lo, 30% macabeu, 15% parellada, 7,5% chardonnay		

## VINOS GENEROSOS

DO JEREZ - XÉRÉX- SHERRY		
<b>FINO PANDO BODEGAS WILLIAMS &amp; HUMBERT 0,75 L. ....</b>	<b>2,50 €</b>	<b>14,00 €</b>
<b>AMONTILLADO 12 AÑOS DON ZOILO BODEGAS W. &amp; H.....</b>	<b>4,00 €</b>	<b>17,50 €</b>
<b>OLOROSO SANGRE Y TRABAJADERO BOD. G. COLOSÍA .....</b>	<b>4,80 €</b>	<b>23,00 €</b>
<b>OLOROSO FERNANDO DE CASTILLA.....</b>	<b>4,90 €</b>	<b>24,50 €</b>
<b>PALO CORTADO DON ZOILO BODEGAS W. &amp; H.....</b>	<b>4,95 €</b>	<b>29,00 €</b>
DO MANZANILLA DE SANLUCAR		
<b>MANZANILLA LA GOYA BODEGAS DELGADO ZULETA.....</b>	<b>3,40 €</b>	<b>17,00 €</b>

## VINOS BLANCOS

CANTABRIA: IGP VINO DE LA TIERRA COSTA DE CANTABRIA		
<b>YENDA Albariño 80% y Godello 20%.....</b>	<b>3,80 €</b>	<b>21,00 €</b>
CASTILLA Y LEÓN		
<b>MENADE DO RUEDA Verdejo Eco .....</b>	<b>3,60 €</b>	<b>20,00 €</b>
<b>MALPRENDE DO RUEDA Verdejo .....</b>		<b>19,00 €</b>
NAVARRA: DO NAVARRA		
<b>PAGO DE CIRSUS Chardonnay.....</b>	<b>3,20 €</b>	<b>18,50 €</b>
HUESCA: DO SOMONTANO		
<b>VIÑAS DEL VERO Gewürztraminer</b>	<b>3,90 €</b>	<b>25,00 €</b>

	COPA	BOTELLA
<b>GALICIA: DO RIAS BAIXAS</b>		
<b>BICO da RAN Albariño</b> .....	<b>3,50 €</b>	<b>21,50 €</b>
<b>GALICIA: VALDEORRAS</b>		
<b>QUINTA DA PEZA Godello</b> .....		<b>21,00 €</b>
<b>BIERZO</b>		
<b>Campo Redondo Godello</b> .....	<b>3,80€</b>	<b>21,00 €</b>
<b>MURCIA: DO JUMILLA</b>		
<b>THE CAT WINE Chardonnay y Moscatel</b> .....	<b>2,50 €</b>	<b>12,00 €</b>

## VINOS TINTOS

### DO RIBERA DEL DUERO

<b>SENDA DE LOS OLIVOS Tempranillo</b> .....	<b>3,30€</b>	<b>19,00 €</b>
<b>GAZUR (Telmo Rodríguez) Tempranillo</b> .....	<b>3,80 €</b>	<b>23,50 €</b>
<b>TORREMILANOS LOS CANTOS 96% Tempranillo y 4 % Merlot</b> .....	<b>4,10 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>ARZUAGA CRIANZA Tempranillo, Cabernet Sauvignon</b> .....	<b>4,90 €</b>	<b>29,00 €</b>
<b>MALLEOLUS 2o Tempranillo</b> .....		<b>47,00 €</b>

### DOC RIOJA

<b>ALTOS Tempranillo</b> .....	<b>2,70 €</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Martínez Lacuesta CRIANZA Tempranillo</b> .....	<b>3,60 €</b>	<b>21,00 €</b>
<b>BAGORDI Bio CRIANZA Graciano</b> .....	<b>3,80 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>CEMENTO Bodegas Valenciso Tempranillo</b> .....	<b>4,95 €</b>	<b>29,50€</b>

### TORO

<b>TIO UCO, Tinta de Toro y Garnacha</b> .....	<b>3,30 €</b>	<b>19,00 €</b>
<b>LOS LASTROS, Tinta de Toro</b> .....		<b>20,00 €</b>

### LEÓN:

<b>BELOTE, Vino de Cueva. Prieto Picudo.</b> .....		<b>22,50 €</b>
--	--	----------------

### VINOS DE PAGO - NAVARRA

<b>PAGO DE CIRSUS Cuvée Especial Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot</b>		<b>23,00 €</b>
--	--	----------------

	<b>COPA</b>	<b>BOTELLA</b>
<b>VINOS de MADRID</b>		
<b>MUSS</b> 65% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 13% Syrah y 2% Merlot .....	<b>3,65 €</b>	<b>21,00 €</b>
<b>LAS MORADAS SENDA</b> , Garnacha, Vegano, Ecológico .....		<b>21,50 €</b>
<b>A Pie de Tierra FUERZA BRUTA</b> , Garnacha .....	<b>3,90 €</b>	<b>23,00 €</b>
<b>BAJO ARAGÓN</b>		
<b>TÉMPORE G73</b> Garnacha – Vino ecológico .....		<b>19,00 €</b>
<b>RIBEIRA SACRA MASSIMO</b> Mencía .....		<b>21,00 €</b>
<b>DO BIERZO</b>		
<b>Alto de San Esteban Natural</b> , Mencía	<b>4,00 €</b>	<b>23,00 €</b>
<b>A Ponte Vella</b> 80% Mencía, 20% Doña Blanca, Godello y Jerez.....	<b>4,60 €</b>	<b>25,00 €</b>

## **VINOS ROSADOS**

<b>DO RIBERA DEL DUERO</b>		
<b>Arzuaga Rosae</b> Tempranillo.....	<b>3,70 €</b>	<b>21,00 €</b>
<b>NAVARRA</b>		
<b>PAGO DE CIRSUS</b> Rosé Grand Cuvée Syrah-Tempranillo .....	<b>3,20 €</b>	<b>19,00 €</b>

## **VINOS DULCES NATURALES O NATURALMENTE DULCES**

<b>JEREZ: DO JEREZ – SÈRÈS – SHERRY</b>		
<b>CREAM Fernando de Castilla</b> , Palomino 90% y P. Ximénez .....	<b>3,90 €</b>	<b>17,00 €</b>
<b>PX NÉCTAR</b> Pedro Ximénez .....	<b>3,00 €</b>	<b>17,50 €</b>
<b>VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN</b>		
<b>MENADE Sauvignon Dulce Eco 50 cl.</b> .....	<b>4,70 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>DO ALICANTE</b>		
<b>ENRIQUE MENDOZA</b> Moscatel de la Marina .....	<b>3,45 €</b>	<b>19,50 €</b>

## **VINOS NATURALES**

### **VINO TINTO:**

<b>SOPLA LEVANTE</b> Monastrel Alicante.....	<b>19,50 €</b>
--	----------------

### **VINO BLANCO:**

<b>SOPLA LEVANTE LA HORCA Alicante</b> , Merseguera y 16 variedades minoritarias .....	<b>22,50 €</b>
--	----------------



## VERMUT

**VERMUT FERNANDO DE CASTILLA..... 4,60 €**

Elaborado con los mejores olorosos y Pedro Ximénez, con una mezcla de 27 botánicos y macerado durante meses en las botas de oloroso

**VERMUT RESERVA MARTINEZ LACUESTA 7 meses..... 4,40 €**

**VERMUT EDICIÓN LIMITADA MARTINEZ LACUESTA 14 meses..... 5,90 €**

Crianza y envejecimiento de 7/14 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier con un tostado medio.

## SIDRAS

**SIDRA EXNER ..... 4,50 €**

**SIDRA DULCE ECOLÓGICA SIN GLUTEN ..... 8,00 €**

**SIDRA DE HIELO 37,5 cl ..... 24,00 €**

## SELECCIÓN DE CERVEZAS ARTESANAS

### LA VIRGEN

**ALHAMBRA RESERVA 1925 6,4% ..... 3,85 €**

**MADRID LAGER, Estilo Hëlles, 5,2% ..... 3,90 €**

**JAMONERA, Amber Ale, 5,5%..... 3,90 €**

**LA VIRGEN IPA, India Pale Ale 6,5% ..... 3,90 €**

**TRIGO LIMPIO, Hefeweizen, 4,9%..... 3,90 €**

**ORDUM Cerveza ARTESANA RUBIA 4% ..... 3,90 €**

**CALEYA GOMA2 - 6,3% - IPA..... 3,80 €**

**MAHOU TOSTADA SIN ALCOHOL ..... 3,20 €**

## REFRESCOS - ZUMOS

**REFRESCOS ..... 3,20 €**

**ZUMOS ..... 3,60 €**

## AGUA MINERAL

**AGUA MINERAL NATURAL 500 ml ..... 2,60 €**

**AGUA MINERAL NATURAL, con GAS 500 ml ..... 2,90 €**

IVA 10% incluido