

## Abriendo boca

Jamón ibérico (D.O. Guijuelo)	(25grs) 3.00€ (90grs) 12.00€
Lomito ibérico (D.O. Guijuelo)	(25grs) 3.00€ (90grs) 12.00€
Queso viejo (D.O. Zamora)	(30grs) 3.00€ (100grs) 12.00€
Surtido ibérico (lomito, jamón y queso)	(180grs) 16.00€
Rulón de cabra con Confitura de guindas	3.00€ 7.50€
Champiñones con Gulas al ajillo	3.00€ 7.50€
Taquitos de Mero al limón	2.90€ 8.50€
Corazones de Alcachofas encamisadas con Jamón	4.50€
Croquetas caseras de Gambas	2.75€ 8.00€
Croquetas de Boletus	2.75€ 8.00€
Croquetas de Roquefort y Nueces	2.75€ 8.00€
Surtido de Croquetas	9.50€
Tacos de Merluza con Mahonesa lima-limón	4.00€
Patatas Bravas	2.75€ 7.50€
Tiras de Pollo al Curry rojo y Mahonesa de soja	3.50€ 9.00€
Pintxo de Langostino con Pasta Kataifi	4.50€

## Algo fresquito

Ensaladilla Rusa	2.50€ 6.50€
Salpicón de Marisco	2.50€ 6.50€
Boquerones en vinagre	2.50€ 6.50€
Patatas Alioli	2.50€ 6.50€
Pimientos asados con Langostinos	3.00€ 8.00€
Salmorejo cordobés	3.00€ 7.50€
Ensaladilla Tropical (aguacate, langostinos, piña, s. americana)	7.00€
Ensalada Dunas (mojama, mozzarella, tomate, canonigos, miel de caña, almendra molida y vinagre de mostaza)	9.95€

## Algo calentito

del fuego a su mesa

Arroz negro con Pollo al Curry	3.75€ 10.50€
Arroz negro con Alioli	3.00€ 9.50€
Wok de Pollo con Verduras	6.50€
Risotto de Boletus	10.00€
Canelón de Carrillada	4.90€
Carrillada ibérica PX (al Pedro Ximénez)	3.50€ 9.50€
Pisto manchego con Huevo de codorniz	3.00€ 8.00€

“La comida perfecta va unida a una buena compañía”

## Los platos más Dunas

Tartar de Atún con Wakame	5.00€
Miloja de Bacalao al Ajo Arriero	3.50€
Merluza con Gulas al Ajillo y Alioli de Tinta de Calamar	4.50€
Tataky de Atún con Gelée de vino tinto	4.50€
Solomillo de atún con Tallarines	3.90€
Taco de Atún sobre Pesto de Tomate, Albahaca y Yema	8.00€
Mini Burguer de Langostinos	4.50€
Mini Burguer de Ternera	4.50€

“Nadie puede ser sensato con el estómago vacío”

## No hay pan

que por bien no venga

Pan con Jamón y Salmorejo	9.00€
Pan de Queso de Cabra y Aceite de Orégano	9.00€
Pan de Pisto Manchego y Huevo de Codorniz	9.50€
Pan de Mousse de Pato y Confituras de guindas	10.00€
Pan de Gulas al ajillo y alioli gratinado	9.50€
Pan de Jamón, Salmorejo y Huevo de Codorniz	10.00€
Pan Bao con Presa y Parmentier de Boletus	3.95€
Tosta de Maiz con Lomo de Sardinias maceradas en Soja	4.00€
Tosta de Morcilla con Confitura de Tomate y Huevo de Codorniz	3.00€
Montadito de Lomo	2.50€
Montadito de Lomo y Jamón	2.75€
Montadito de Queso de Cabra al Orégano	2.50€
Montadito de Gambas Alioli	2.50€
Montadito de Lomo, Bacon y Queso	3.00€
Montadito Piripi	3.00€
Tostas de Gulas y Alioli gratinado	3.50€

## Para los más carnívoros

Solomillo al whisky o PX	3.00€ 7.50€
Solomillo al Roquefort o Queso de Cabra	3.00€ 7.50€
Chorizo Criollo	2.75€
Lagarto Ibérico (D.O. Guijuelo)	8.00€
Timbal de Novillo	10.50€
Presa Ibérica (D.O. Guijuelo)	12.00€
Entrecot de Ternera de Zamora	18.00€

## Alérgenos



La normativa europea 1169/2011 sobre alérgenos e información al consumidor

## Nuestra Bodega

### VINOS BLANCOS

	Copa	Botella
<b>D.O. Rueda</b>		
Sire Verdejo (sobre lias)		14.00€
Castillo de Miraflores	2.50€	15.00€
Sietesiete	2.25€	12.00€
<b>D.O. Rioja</b>		
D. Jacobo Tempranillo Blanco Ecológico (seco)	2.50€	15.00€
<b>D.O. Condado de Huelva:</b> Aguadulce de Villalúa		12.00€
<b>Cádiz:</b> Castillo de San Diego	2.25€	12.00€
<b>Sevilla:</b> Señorío de Heliche	2.25€	12.00€
<b>Valencia:</b> El Novio Perfecto	2.75€	16.00€
<b>Guadalajara:</b> Finca Rionegro Gewurztraminer		20.00€
<b>D.O. Albariño:</b> BOJ 05/07		14.00€

### VINOS ROSADOS

<b>Sevilla:</b> Fundus Rosado	2.50€	14.00€
<b>D.O. Somontano:</b> Alquézar		12.00€

### CAVAS

<b>Extremadura:</b> Viña Nébula Brut Nature		14.00€
<b>Italia:</b> Lambrusco Viña Emilia		12.00€

### VINOS TINTOS

<b>D.O. Rioja</b>		
D. Jacobo Crianza	2.50€	15.00€
Señorio de Mendieta Crianza	2.50€	15.00€
Magnum D. Jacobo Crianza 1.5L		26.50€
Ramón Bilbao		18.00€
<b>D.O. Ribera del Duero</b>		
Finca Engalia Crianza	2.50€	15.00€
Bracamonte Crianza		19.00€
Serie 12 Crianza		25.00€
Vega Real Crianza	3.00€	18.00€
<b>Sevilla</b>		
Fuente Reina		21.00€
Fundus Roble (Constantina)	2.50€	14.00€
Fundus Tinaja		15.00€
<b>D.O. Guadalajara:</b> Finca Rio Negro		26.00€
<b>D.O. Toro:</b> Vega Saucó Baby Roble		12.00€
<b>Cádiz:</b> Quadis	2.85€	17.00€



Las Duras

## Vinos y Tapas



Las Duras