VINOS DE LA CASA

Cerro Añón crianza (Rioja)	16,45
Figuero 4 Roble (R. del Duero)	18,85

VINOS BLANCOS

Bicos (Albariño)	13,45
Gilda (Verdejo)	13,45
Mara (Godello)	15,30

VINOS TINTOS

D.O. Rioja

Cune Crianza	18,55
Marqués de Legarda Crianza	20,35
Muga Crianza	30,80
Muga Crianza ½	17,95
Viña Tondonia Rva.	42,15
Viña Ardanza Rva	36,30
200 Monges	52,10

D.O. Ribera de Duero

Carmelo Rodero Joven	22,55
Viña Sastre Crianza	30,95
Figuero 12 Crianza	29,35
Arzuaga Crianza	30,95
Pesquera Crianza	36,15
Cillar Roble (Ribera de Duero)	18,85
Matarromera Crianza	34,50
Abadía Retuerta Crianza	32,80
Viña Pedrosa Rva.	41,40
Pago de Carraovejas	46,70
Flor de Pingus	130,00

Otras D.O.

Habla del Silencio (Extremadura)	19,65
Anima Negra (Mallorca)	27,15
Quinta de Quercus (Uclés)	25,70

CAVAS Y CHAMPAGNE

Juvé & Camps Familia	30,00
Laietá Rosé	37,45
Benjamin	7,15
Moët & Chandon Brut Impérial	74,00
Bollinger Special Cuvée	76,50

VINOS ROSADOS

Gran Feudo	12,85
Torres de Casta	15,30

Bodega la Salud

"Los guisos de nuestra madre y el arte en las brasas de nuestro padre, historia viva de esta casa"

Fundada en 1972 por Ignacio Cabello y su mujer Capi, el restaurante más antiguo de Pozuelo de Alarcón, pioneros en Madrid en el asado de carnes a la parrilla y famosos por nuestra inigualable tortilla de patata, centrándonos en la calidad del producto siempre de procedencia nacional, cocinados de la manera más natural para realzar el sabor y con mucho cariño para garantizar que cada bocado sea una experiencia inolvidable