

VINOS DE LA CASA

Cerro Añón crianza (Rioja)	18,60
Cillar Roble (Ribera de Duero)	18,85

VINOS TINTOS

D.O. Rioja

Cune Crianza	19,20
Marqués de Legarda Crianza	20,94
Muga Crianza	33,90
Muga Crianza ½	20,00
Viña Tondonia Rva.	59,10
Viña Ardanza Rva	50,10
200 Monges	68,15

D.O. Ribera de Duero

Carmelo Rodero Joven	23,55
Viña Sastre Crianza	39,45
Figuero Asomo	21,50
Figuero 12 Crianza	32,85
Arzuaga Crianza	35,20
Pesquera Crianza	38,10
Matarromera Crianza	38,50
Abadía Retuerta Crianza	49,50
Viña Pedrosa Rva.	49,20
Pago de Carraovejas	57,75
Flor de Pingus	152,50

Otras D.O.

Habla del Silencio (Extremadura)	24,85
Anima Negra (Mallorca)	32,65
Quinta de Quercus (Uclés)	29,15

VINOS BLANCOS

Bicos (Albariño)	18,10
Gilda (Verdejo)	13,45
Mara (Godello)	19,95

CAVAS Y CHAMPAGNE

Juvé & Camps Familia	32,10
Laietá Rosé	46,50
Benjamin	7,60
Moët & Chandon Brut Impérial	76,50
Bollinger Special Cuvée	84,10

VINOS ROSADOS

Gran Feudo	15,90
Torres de Casta	15,45



“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