



WINEVOLUTION

SOMOS LO QUE COMEMOS



BOCAOS

TOSTAS

MOST POPULAR ANCHOA CANTABRONA

Anchoa de Santoña sobre pan cristal, con brunoise de apio y mantequilla aromatizada

5

HIKA

HONDARRIBI ZURI & CHARDONNAY - BLANCO DE GUETARIA
CATA 3 / 4,5 COPA

CABRA QUEMÁ

Tosta de queso de cabra quemado con chutney de mango y pimiento asado

5

AÑADAS

VIURA CVC - BLANCO DE RIOJA
5,5 / 9

JAMÓN PRINGAO

Jamón Ibérico sobre tosta de pan, con AOVE y pringue de guacamole

5

DIOS BACO FINO

PALOMINO FINO - BLANCO DE JEREZ
2,5 / 4

SALMÓN CATETO

Salmón ahumado sobre tostada de cateto con crema de queso y bimi frito

6

HARU

MONASTRELL & GARNACHA - ROSADO DE JUMILLA
4 / 6

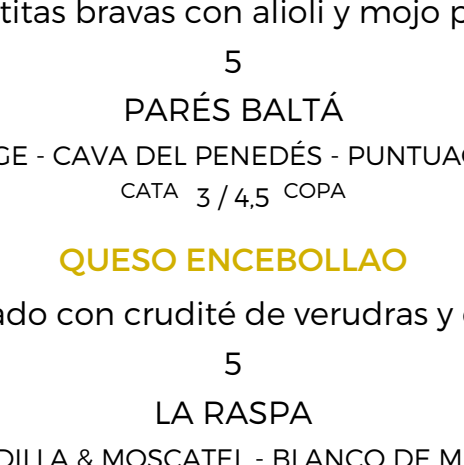
ESCALOPE DE FUÁ

Foie gras a la plancha con mermelada de brevas, cebolla caramelizada y orejones

9

VALVERÁN 20 MANZANAS

SIDRA DE HIELO DE ASTURIAS
4,5 / 7,5



TABLAOS

PIZARRAS

BRAVUCONAS

Patatas bravas con alioli y mojo picón

5

PARÉS BALTÁ

COUPAGE - CAVA DEL PENEDÉS - PUNTUACIÓN 3,6
CATA 3 / 4,5 COPA

QUESO ENCEBOLLAO

Queso encbollado con crudité de verduras y cebolla crujiente

5

LA RASPA

DORADILLA & MOSCATEL - BLANCO DE MÁLAGA
2,5 / 4

TOMATE MACHACAO

Tomate pesto seco con ajo, albahaca, piñones y alcaparrones

5

MANZANILLA / FINO EN RAMA / SATEL LIT

PALOMINO FINO - BLANCO DE SANLUCAR DE BARRAMEDA
2,5 / 3,5

ZAMBURIÑAS MOLONAS

Zamburiñas gallegas sobre timbal de guacamole, salsa de vieira y moco de tomate

9

EL GORDO DEL CIRCO

VERDEJO - BLANCO DE RUEDA
4 / 6

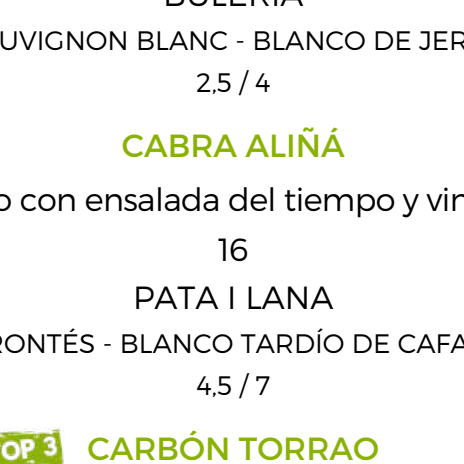
CORNONES Y PADRONES

Morcilla frita de Cornón con piquillos y pimiento de El Padrón

7,5

EL PROHIBIDO

MENCÍA & SOUZA - TINTO DE RIBERA SACRA
3 / 5



QUESOS Y ENSALADAS

FRÍOS Y CALIENTES

JAPOBLANCO

Ajoblanco malagueño con tartar de atún, uvas y wasabi

12

THE ORANGE REPUBLIC

GODELLO - BLANCO DE VALDEORRAS
4,5 / 7,5

BURRATA DE GÜERTA

250 Gramos de Burrata italiana con hortalizas frescas y salsa de mostaza y miel

17

BULERÍA

SAUVIGNON BLANC - BLANCO DE JEREZ
2,5 / 4

CABRA ALIÑÁ

Queso de cabra quemado con ensalada del tiempo y vinagreta de mostaza y miel

16

PATA I LANA

TORRONTÉS - BLANCO TARDÍO DE CAFAYATE
4,5 / 7

TOP 3 CARBÓN TORRAO

Carboncino fundido sobre pan tostado con frutas y mermelada de pera y jengibre

19

MAAR DE CERVERA

SAUVIGNON BLANC - BLANCO DEL CAMPO DE CALATRAVA
3,5 / 5

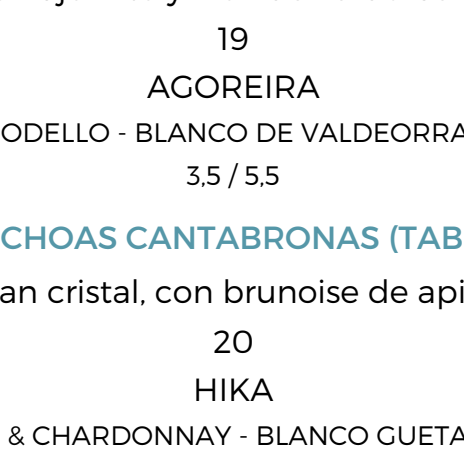
TABLAO DE QUESO

Queso Occeci sobre hojas de castaño con frutas y encurtido de cebolla

18

ABANDO

TEMPRANILLO - TINTO DE RIOJA
3 / 5



PESCADOS

ORIGINALES Y FRESCOS

BACALAO ASUSTAO

Bacalao en tempura sobre lascas de patata frita y salsa especial Reja

17

FINO EN RAMA DIOS BACO

PALOMINO FINO - BLANCO DE JEREZ
3,5 / 6

LUBINA Y ESCABECHE

Lomos de lubina fritos sobre verduras al dente y marinado de verduras

19

CALCARI

XAREL LO - BLANCO DE PENEDÉS
3 / 5

COMING SOON ATÚN GLASEAO

Filete de atún a la pancha con salsa de miso y habitas frescas

18

CASTILLO DE MONJARDÍN

MERLOT - ROSADO DE NAVARRA
2 / 3

DORADA CAPRICIOSA

Dorada a la plancha con ajo frito y wok de verduras al gusto dulce o salado

19

AGOREIRA

GODELLO - BLANCO DE VALDEORRAS
3,5 / 5,5

ANCHOAS CANTABRONAS (TABLA)

Anchoas de Santoña sobre pan cristal, con brunoise de apio y mantequilla aromatizada

20

HIKA

HONDARRIBI ZURI & CHARDONNAY - BLANCO GUETARIAKO TXACOLINA
3 / 4,5



MARISCOS

DELICADOS Y SABROSOS

CALAMAR Y MONTAÑA

Calamar a la parrilla sobre habitas de Graná y huevo poché

19

FINCA VALDEPOLEO

TEMPRANILLO - TINTO DE RIOJA
4,5 / 7

PULPO TIERRA ADENTRO

Pata de pulpo a la sartén con patatas, pimentón de la vera y alioli negro

24

INFILTRADO

MONASTRELL & SYRAH & GARNACHA - TINTO DE JUMILLA
2,5 / 4

TOP 3 GAMBAS MORAS

Gambas crujientes sobre crema de puerro y albóndigas de faláfel de guisante al curry

18

ENTRECHUELOS

TEMPRANILLO & MERLOT & SYRAH - ROSADO DE CADIZ
2,5 / 3,5

ZAMBURIÑAS MOLONAS

Zamburiñas gallegas sobre timbales de guacamole, salsa de vieira y moco de tomate

16

EL GORDO DEL CIRCO

VERDEJO - VINO BLANCO DE RUEDA
4 / 6

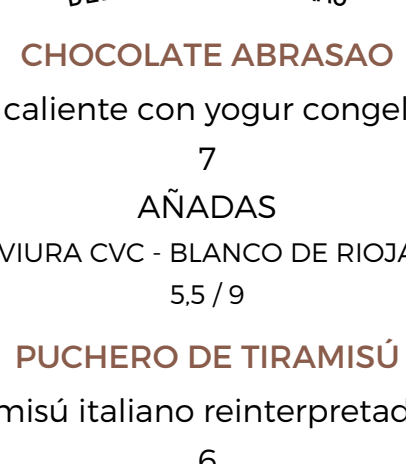
CARABINEROS Y PUNTO

Carabineros a la plancha con nuez de mantequilla aromatizada

26

MARCO REAL

ALBARIÑO - BLANCO DE RIAS BAIXAS
3 / 5



CARNES

JUGOSAS Y TIERNAS

SOLOMILLO TRUFAO

Solomillo de ternera hembra al grill con salsa de trufa, cacao y patatas gajo

26

CEPAS VIEJAS

MONASTRELL & CABERNET SAUVIGNON - TINTO DE JUMILLA
3 / 5

ENTRECOT MOJOPAPAS

Lomo a la parrilla con papas arrugás y salsas de mojo picón rojo y verde

24 / 32

ENEMIGO MÍO

GARNACHA - TINTO DE JUMILLA
4 / 6

ALBÓNDIGAS PA MOJÁ

Albóndigas fritas sobre tomate casero, patatas fritas y coral de parmesano

17

PATA I LANA

TORRONTÉS - BLANCO TARDÍO DE CAFAYATE
4,5 / 7

CERDO VOLANTE

Pluma Ibérica de cerdo con salsa oriental y crema de yogur

24

THE ORANGE REPUBLIC

GODELLO - BLANCO DE VALDEORRAS
4,5 / 7,5

PIMPOLLO

Crujiente de pollo frito sobre lascas de patata y salsa especial Reja

15

ACONTIA 365

GARNACHA - TINTO DE TORO
2,5 / 4

TENTACIONES

DELICIOSAS Y CASERAS

CHOCOLATE ABRASAO

Pastel de chocolate caliente con yogur congelado y frutas variadas

7

AÑADAS

VIURA CVC - BLANCO DE RIOJA
5,5 / 9

PUCHERO DE TIRAMISÚ

El famoso tiramisú italiano reinterpretado al estilo Reja

6

KOPKE TAWNY

TOURIGA COUPAGE - TINTO DE OPORTO
3 / 4,5

TORTA DE QUESO

Tarta de queso con cacao blanco y crema de arándanos

6

CARPE DIEM

MOSCATEL - BLANCO DE MÁLAGA
2,5 / 4

ZANAHORIA DESMIGÁ

Tarta de zanahoria sobre cacao blanco y crema de limón

7

CREAM DIOS BACO

PALOMINO FINO & PEDRO JIMENEZ - OLOROSO DE JEREZ
4 / 6,5