



LA BISTROTABERNA

COMPARTAMOS

ENSALADILLA DE GAMBITAS Y BONITO
ESCABECHADO CON SASHIMI DE ATÚN 9€/17€

TOSTA DE ESCALOPE DE FOIE GRAS FRESCO A
LA PLANCHA CON CONFITURA DE CEBOLLA AL
VINO TINTO 17€

TOSTA DE SETAS SILVESTRES DE TEMPORADA
SOBRE PAN CAMPAGNE, HUEVO POCHÉ
TRUFADO Y RUCULA 15€

ALCACHOFAS CONFITADAS EN AOVE CON JAMÓN
IBÉRICO 1UD 5€ / 3UDS 15€

TABLA DE QUESOS FRANCESES SEGÚN MERCADO
9€/17€

HUEVOS ROTOS CAMPEROS FRITOS CON
CARABINEROS SOBRE PATATAS A LO POBRE 19€

HUEVOS ROTOS CAMPEROS FRITOS CON JAMÓN
IBÉRICO SOBRE PATATAS A LO POBRE 16€

OSTRA FINE DE CLAIRE GEAY 1UD 4€/6UD 18€

CAMEMBERT ASADO AL HORNO RELLENO DE
COMPOTA DE MANZANA, NUECES Y MIEL 15€

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO 100% (100G) CON
PAN CAMPAGNE, AOVE Y TOMATE RALLADO 26€

SERVICIO DE PAN 2€

ENSALADAS FRESCAS Y DE TEMPORADA

ENSALADA DE RULO DE CABRA 100% TEMPLADO
CON BACON Y BALSAMICA 15€

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO, CEBOLLA
ROJA ENCURTIDA Y AGUACATE ALIÑADO 16€

TOMATE RAF CON VENTRESCA DE ATÚN 15€

TOMATE RAF CON BURRATA Y RÚCULA 16€

ENSALADA GRIEGA CON TOMATE CHERRY,
FETA, PEPINO, CEBOLLA Y ACEITUNA 15€

ENSALADA CÉSAR DEL CHEF 16€

SALINO, MAR Y AVENTURAS

TARTARE DE ATÚN ROJO SOBRE CAMA
CREMOSA DE AGUACATES, ALGA WAKAME Y
VINAGRETA CÍTRICA 22€

PATA DE PULPO A LA BRASA CON PATATAS
CONFITADAS AL PIMENTÓN DE LA VERA,
KIMCHI Y AOVE 24€

BACALAO CONFITADO CON GUARNICIÓN DE
PATATAS, GRELOS Y CREMA DE AJOS NEGROS 22€

BRASA, HUMO Y CARNES DE AUTOR

CHULETÓN DE VACA MADURADO 30 DÍAS
FILETEADO CON GUARNICIÓN A ELEGIR
(1 KG A COMPARTIR) 79€

PIEZA DEL CARNICERO DE LOMO ALTO DE
NOVILLA PREMIUM (500 GRS) 38€

BURGER DEL CHEF CON PAN BRIOCHE
ARTESANO Y CARNE PICADA DE
ENTRECOTE DE VACA (200GRS) 16€

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA EN SU
JUGO CON ZANAHORIAS BRASEADAS 19€

STEAK TARTARE DE SOLOMILLO A
CUCHILLO ESTILO TRADICIONAL SOBRE
HUESO DE CAÑA Y TUÉTANO 26€

MAGRET DE PATO ENTERO IGP FILETEADO
CON SALSA DE CÍTRICOS 26€

GUARNICIÓN EXTRA (PATATA PANADERA,
PATATAS FRITAS, ENSALADA, JUDÍAS CON
SETAS) 5€

MENÚ INFANTIL (BURGER O PECHUGA DE
POLLO + HELADO Y BEBIDA) 15€

POSTRES PARA DISFRUTAR

TARTA DE QUESO BRIE CON FRUTOS DEL
BOSQUE 7€

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO 7€

TORRIJA DE LA CASA 7€

COPA DE HELADOS ARTESANOS
(2 BOLAS CONSULTA SABORES) 6€

DESAYUNOS Y MERIENDAS 10H-12H30

TOSTADA DE PAN DE MASA MADRE + CAFÉ
A ELEGIR 4€
(TOMATE O MANTEQUILLA O MERMELEDA)

CROQUE MONSIEUR/CROISSANT MIXTO
+ CAFÉ: 6€

CROISSANT DE MANTEQUILLA + CAFÉ 4,50€

PINCHO DE TORTILLA + CAFÉ 5€

TOSTADA GOURMET DE AGUACATE Y HUEVO
POCHÉ + CAFÉ 6€ CON SALMÓN 7€

TOSTADA GOURMET DE JAMÓN IBÉRICO,
TOMATE Y AOVE + CAFÉ 7€

INSTAGRAM @LABISTROTABERNA - RESERVAS: WWW.LABISTROTABERNA.COM
CONTRASEÑA WIFI:@LABISTROTABERNA - CARTA ALÉRGENOS DISPONIBLE



LA BISTROTABERNA

VINOS TINTOS NACIONALES

AZPILICUETA CRIANZA DO RIOJA	4€/22€
TARSUS ROBLE DO RIBERA DEL DUERO	4€/23€
CARMELO RODERO 9 MESES DO RIBERA DEL DUERO	5€/29€

JUAN GIL ETIQUETA PLATA DO JUMILLA 28€

MATARROMERA CRIANZA RIBERA DEL DUERO 39€

VINO DEL MES CONSULTA NUESTRO PERSONAL

VINOS TINTOS INTERNACIONALES

LA TOURNÉE IGP PAYS D'OC	3,50€/21€
CÔTES DU RHÔNE AOC SAMORENS	5€/28€
BEAUJOLAIS VILLAGE TRENEL	29€
CHÂTEAU VILLA BEL AIR AOC PESSAC	36€
BOURGOGNE TRENEL PINOT NOIR	39€
AOC SAINT JOSEPH FERRATON	42€

VINOS BLANCOS NACIONALES

JOSE PARIENTE DO RUEDA	26€
ALCORTA DO RUEDA VERDEJO	3,5€/21€
DOMINIO DE GAR ALBARIÑO	4€/23€
LOMA DEL PICON GODELLO BIERZO	4€/23€
DULCE MARIA SEMIDULCE MADRID	3€/18€

VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

LA TOURNÉE IGP PAYS D'OC	3,5€/21€
SHIEFERKOPF RIESLING ALSACE	5€/29€

VINOS ROSADOS INTERNACIONALES

MATHILDE CHAPOUTIER SELECTION SOLEDRE AOP "DUCHÉ D'UZES"	4€/23€
--	--------

VINOS ESPUMOSOS Y CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SANGER BRUT VOYAGE 360	55€
MAISON CAZALS BLANC DE BLANCS	59€
LOUIS PERDRIER ESPUMOSO	5€/22€

CERVEZAS NACIONALES

DOBLE DE CERVEZA AGUILA DORADA	3,80€
CAÑA DE CERVEZA BARRIL AGUILA	3,50€
TERCIO CIBELES RUBIA	4,50€
TERCIO CIBELES SIN GLUTEN	4€
TERCIO AGUILA ORO TOSTADA 0,0	3,80€
TERCIO AGUILA SIN FILTRAR	3,80€
CAÑA 1870 RUBIA 3,80€ DOBLE 1870	4€
JARRA AGUILA ORO 0,5L	5€

CERVEZAS IMPORTACIÓN

DESPERADOS 33 CL (FRANCIA)	4,50€
JUDAS PALE ALE 8,5% (BELGICA)	5,50€
PAULANER 0,5L TRIGO (ALEMANIA)	6€

COMBINADOS Y LICORES

GINEBRA ESTÁNDAR (BEEFEATER, TANQUERAY SEAGRAMS)	8,5€
GINEBRA PREMIUM (MARTIN MILLER, NORDÉS, G'VINE)	11€
WHISKY ESTANDAR (JB, BALLANTINES, WHITE LABEL, RED LABEL, JAMESON)	8,5€
WHISKY PREMIUM (CHIVAS 18)	11€
RON ESTÁNDAR (BARCELÓ, BRUGAL, SANTA TERESA)	8,5€
RON PREMIUM (HAVANA 7)	11€
VODKA ESTÁNDAR (ABSOLUT)	8,5€
VODKA PREMIUM (GREY GOOSE)	11€
CALVADOS, ARMAGNAC, GRAND MARNIER	7€
RICARD, KIR, COINTREAU	5€
COMBINADO RESERVA (CHIVAS18, GLENFIDDICH, HAVANA SELECCION MAESTRA, ZACAPA)	12€
TINTO DE VERANO, VERMOUTH	4€
LICOR RUAVIEJA (HIERBAS, PACHARAN, CREMA)	4€