

LA CATA

✦ NUESTROS MENÚS ESTRELLA & VERMUTEO ✦

✦ NUESTROS MENÚS ESTRELLA ✦

Diseñados para comer como la reseguía y sonreír a la cuenta.
¡Disponibles todos los días!

💡 Todos los menús incluyen bebida, pan, postre casero o café.

Menú de Miércoles a Viernes 16,50 €

- **Disponibilidad:** De miércoles a viernes (mediodía).
 - **Primeros a elegir:**
& Crema o sopa del día, opción vegetariana o pasta.
 - **Segundos a elegir:**
& Carne, pescado o arroz (suplemento +3,50 € solo en arroz).
 - **Incluye:** Bebida, pan, postre casero o café.
- 🌟 El favorito de los mediodías

Menú de Fin de Semana 24,90 €

- **Disponibilidad:** Sábados, domingos y festivos.
 - **Entrantes a elegir:**
& Crema o sopa del día, ensalada variada, pasta o opción vegetariana.
 - **Principal a elegir:**
& Secreto ibérico con puré de zanahoria y reducción de moscatel
& Dorada al horno con patata panadera
& Arroz de pollo con setas (mín. 2 personas)
& Entrecot a la plancha (suplemento +3,50 €)
& Calamar de playa a la plancha con parmentier de patata y cebolla caramelizada
 - **Incluye:** Bebida, pan, postre casero o café.
- 👑 El rey de los sábados y domingos

Menú de Arroces 29,60 €

- **Condiciones:** Mínimo 2 personas.
 - **Para compartir:**
& Mejillones a la marinera
& Dos zamburiñas por persona
& Ensalada de queso de cabra.
 - **Principal a elegir:**
& Arroces memorables de la casa (excepto bogavante)
& Entrecot de ternera con patata al ajillo y pimientos del Padrón
& Bacalao gratinado a la muselina de ajo con patata panadera.
- 🍷 Pura pasión mediterránea

Menú de Bogavante 37,50 €

- **Condiciones:** Mínimo 2 personas.
 - **Para compartir:**
& Mejillones a la marinera
& Tres zamburiñas por persona
& Ensalada de queso de cabra.
 - **Segundos (todo incluido):**
& Arroz caldoso de bogavante
& Bogavante a la plancha con patata y huevo frito.
- 🍷 Momento glorioso asegurado

★ OFERTA ESPECIAL: Ostra & Cava 6,50 €

- **Incluye:** Una ostra al limón o explosiva + Una copa de Cava Brut Nature.

🍷 ¡El capricho perfecto para empezar!

🍷 PARA IR ABRIENDO BOCA (VERMUTEO)

El calentamiento oficial antes del banquete (y para curar cualquier drama)

Patatas Chips "Las Crujientes" 2,80 €

Patates Xips / Potato Chips

Olivas Rellenas de Anchoa 2,80 €

Olives Farcides d'Anxova / Anchovy Stuffed Olives

🐟 **Alérgenos: Pescado (Anchoa)**

Gilda de Boquerón TOP (2 u) 3,00 €

El bocado ácido perfecto para resucitar hasta a un zombi.

🐟 **Alérgenos: Pescado, Sulfitos**

Mejillones en Escabeche (Lata) 4,50 €

🦪 **Alérgenos: Moluscos, Sulfitos**

Almejas al Natural (Lata) 4,80 €

🦪 **Alérgenos: Moluscos, Sulfitos**

Boquerones en Vinagre (4 u) 4,80 €

🐟 **Alérgenos: Pescado, Sulfitos**

Bonito en Aceite de Oliva (Lata) 4,90 €

🐟 **Alérgenos: Pescado**

Anchoas Pura Delicia Cantábrica (4 u) 8,90 €

🐟 **Alérgenos: Pescado**

🍷 BEBIDAS, VERMUTS & POCIONES MÁGICAS 🍹 🧴

Copa Estrella Damm (Tirador 33cl)	2,50 €
Copa Cerveza Turia (Tirador 33cl)	2,80 €
Copa Cerveza Voll-Damm (Doble Malta 33cl)	2,80 €
Cerveza Daura Damm (Sin Gluten)	2,80 €
Free Damm 0,0% (Normal)	2,50 €
Free Damm Tostada 0,0%	2,60 €
Jarra Cerveza (Estrella / Turia 50cl)	4,50 €
Jarra Cerveza Voll-Damm (Doble Malta 50cl)	4,50 €
Vermut Yzaguirre (Rojo / Blanco)	3,20 €
Vermut Yzaguirre Reserva	3,80 €
Vermut Dos Déus (Rojo / Blanco)	3,50 €
Vermut Dos Déus Ahumado (Smoked)	4,00 €
Aperol Spritz (Copa con Naranja)	5,50 €
Tinto de Verano (Con Limón / Gaseosa)	3,50 €
Copa de Cava Brut Nature	3,50 €
Coca-Cola Original / Coca-Cola Cero	2,50 €
Fanta Naranja / Fanta Limón	2,50 €
Aquarius Limón	2,60 €
Nestea Té al Limón	2,60 €
Bitter Kas	2,50 €
Agua Mineral / Agua con Gas (50cl)	2,00 €
Agua Veri Cristal (50cl - Vidrio)	2,50 €
Agua Veri (1 Litro - Grande)	3,20 €
Vichy Catalán (25cl)	2,60 €

LA CATA

TAPAS, TOSTADAS & BURGERS DELUXE



TAPAS & PLATITOS DE SIEMPRE

Raciones calientes, mariscos y fritos para compartir (si te atreves a convidar)

Pan de Payés con / sin Tomate 2,90 €

Tostado al punto con tomate colgado & AOVE.

Gluten

Croquetas de Pollo Caseras (2 u) 3,50 €

Gluten, Lácteos, Huevo

Croquetazas de Jamón Ibérico (2 u) 3,80 €

Gluten, Lácteos, Huevo

Ostra Amélie (Al Limón o Explosiva) 3,90 €

Moluscos

Queso Curado Manchego (50 g) 4,60 €

Lácteos

Patatas Bravas "La Cata" 5,80 €

Con alioli blanco, alioli de ajo negro, aceite picante, pimentón de la vera y sal negra.

Gluten, Huevo

Chips de Torrezno de Soria 5,90 €

Gluten

Mejillones a la Marinera 8,50 €

Moluscos, Sulfitos

Ensaladilla Rusa (Tradicional / Trufada) 9,20 €

Pescado, Huevo

Zamburiñas a la Chapa (6 u) 10,50 €

Moluscos

Jamón 100% Ibérico Puro (50 g) 10,90 €

Moluscos

Gambas al Ajillo "De Traca" (8 u) 11,90 €

Crustáceos

Rejos a la Andaluza con Lima 12,90 €

Moluscos, Gluten, Huevo

Calamar de Playa a la Andaluza 14,50 €

Moluscos, Gluten, Huevo

Chipirones a la Andaluza 14,90 €

Moluscos, Gluten, Huevo

Nido de Patata, Huevos Rotos & Jamón 15,20 €

Huevo, Gluten

Tallarinas Salteadas Ajo & Perejil 15,50 €

Moluscos



LAS TOSTADAS (PAN DE PAYÉS)

Pan de payés crujiente y pecaminoso. Exclusivas de tarde y noche

Tostada Jamón 100% Ibérico 14,90 €

Tomate colgado & chorretón de AOVE.

Gluten

Tostada Serranito Completa 12,90 €

Lomo plancha, jamón ibérico & pimiento verde frito.

Gluten

Tostada Lomo & Queso Fundido 12,90 €

Gluten, Lácteos

Tostada Pechuga & Cebolla Caramelizada 12,90 €

Pechuga jugosa con cebolla dulce casera.

Gluten

Tostada Atún, Olivas & Piquillo 12,90 €

Atún desmigado, olivas rellenas troceadas & piquillos.

Gluten, Pescado

Tostada Sobrasada, Queso & Miel 12,90 €

Sobrasada artesana fundida con hilo de miel pura.

Gluten, Lácteos

Gluten, Lácteos

¡PERSONALIZA TU TOSTADA!

• Huevo Frito de Corral +1,20 €

• Bacon Ahumado +1,50 €

• Queso Manchego +1,50 €

• Queso de Cabra +1,50 €

• Queso de Cabra (Caramelizado o no) +1,50 €

• Cebolla Caramelizada +1,20 €

• Pimientos del Piquillo +1,00 €

Gluten, Lácteos

¡PERSONALIZA TU TOSTADA!

• Huevo Frito de Corral +1,20 €

• Bacon Ahumado +1,50 €

• Queso Manchego +1,50 €

• Queso de Cabra +1,50 €

• Queso de Cabra (Caramelizado o no) +1,50 €

• Cebolla Caramelizada +1,20 €

• Pimientos del Piquillo +1,00 €

Gluten, Lácteos

¡PERSONALIZA TU BURGER!

• Queso de Cabra +1,50 €

• Bacon Ahumado +1,50 €

• Queso Manchego +1,50 €

• Queso de Cabra +1,50 €

• Queso de Cabra (Caramelizado o no) +1,50 €

• Cebolla Caramelizada +1,20 €

• Pimientos del Piquillo +1,00 €

Gluten, Lácteos

¡PERSONALIZA TU BURGER!

• Huevo Frito de Corral +1,20 €

• Bacon Ahumado +1,50 €

• Queso Manchego +1,50 €

• Queso de Cabra +1,50 €

• Queso de Cabra (Caramelizado o no) +1,50 €

* Nota sobre alérgenos: Al ser cocina casera y freidora compartida, los productos fritos pueden contener trazas de gluten.

LA CATA

PLATOS COMBINADOS, ARROCES & MOMENTOS GLORIOSOS

PLATOS COMBINADOS

Combinado de Butifarra a la Plancha Butifarra sabrosa + patatas crujientes + huevo frito. <i>Huevo</i>	9,50 €
Combinado de Lomo de Cerdo Lomo tierno a la plancha + patatas + huevo frito. <i>Huevo</i>	9,50 €
Combinado de Chipirones a la Andaluza Chipirones crujientes + patatas + huevo frito. <i>Moluscos, Gluten, Huevo</i>	9,50 €
Combinado de Pechuga de Pollo Pechuga a la plancha jugosa + patatas + huevo frito. <i>Huevo</i>	9,50 €
Combinado de Rejos Crujientes Rejos a la andaluza + patatas + huevo frito. <i>Moluscos, Gluten, Huevo</i>	9,50 €

ENSALADAS FRESCAS & VERDES

Tomate de Huerta & Ventresca Tomates variados, cebolla morada & vinagreta. <i>Pescado</i>	11,90 €
Ensalada de Queso de Cabra Queso gratinado, frutos secos & reducción balsámica. <i>Lácteos, Frutos secos, Sulfitos</i>	12,20 €

PESCADOS FRESCOS DEL DÍA

Calamar de Playa a la Plancha Con parmentier de patata & cebolla especial del chef. <i>Moluscos, Lácteos</i>	15,50 €
Dorada al Horno Tradicional Servida con patata panadera & refrito de ajo. <i>Pescado, Sulfitos</i>	17,50 €
Salmón a la Plancha Con parmentier de zanahoria y yuca crujiente. <i>Pescado, Lácteos</i>	17,50 €
Lomo de Bacalao Gratinado Gratinado a la mousseline de alioli sobre patata. <i>Pescado, Huevo</i>	17,90 €
Pata de Pulpo con Parmentier Tierna pata de pulpo a la brasa con parmentier gallega. <i>Moluscos, Lácteos</i>	20,80 €

CARNES SELECCIONADAS

Albóndigas del Chef en Salsa Casera Elaboración tradicional con vicio moderno. <i>Gluten, Huevo</i>	13,20 €
Secreto Ibérico con Parmentier Jugoso y acompañado de suave parmentier de zanahoria. <i>Lácteos</i>	14,90 €
Entrecot a la Plancha Con patata al caliu & pimientos del Padrón. <i>Sin alérgenos principales</i>	18,90 €
Solomillo de Ternera Gourmet Tierno corte con parmentier de patata & cebolla suave. <i>Lácteos</i>	21,90 €
Milanesa de Entraña Con patata al caliu & pimientos del Padrón. <i>Gluten, Huevo, Lácteos</i>	18,50 €

NUESTROS ARROCES MEMORABLES (Mín. 2p)

Arroz Negro con Sepia & Chipirones Sabor intenso con su alioli correspondiente. <i>Moluscos, Pescado</i>	18,50 €
Arroz de Gamba Roja & Mariscos Con todo el jugo y sustancia del Mediterráneo. <i>Crustáceos, Moluscos</i>	19,80 €
Arroz Vulkano de Entraña & Secreto Especialidad de la casa con romero fresco. <i>Fondo cárnico especial</i>	21,50 €
Arroz Vulkano de Marisco & Setas Mar y montaña de lujo aromatizado con romero. <i>Crustáceos, Moluscos</i>	22,50 €
Arroz Caldoso de Bogavante Meloso, sabroso e inolvidable. <i>Crustáceos, Pescado</i>	25,90 €

*Nota sobre alérgenos: Al ser cocina casera y freidora compartida, los productos fritos pueden contener trazas de gluten.

LA CATA

BODEGA SELECCIONADA & PROMOCIONES ESPECIALES

★ PROMOCIÓN ESPECIAL DE BODEGA

(Válido hasta fin de existencias)

Blanc Pescador Aguja <i>Vino de Aguja · Fresco y afrutado</i>	PROMO	11,50 €
Modernista (Terra Alta) <i>Terra Alta · Tinto seleccionado</i>	PROMO	14,00 €
Templer (Monsant) <i>Monsant · Tinto rotación</i>	PROMO	14,50 €
Altos de Valdoso 2023 <i>Ribera del Duero · Tinto joven</i>	PROMO	14,50 €
Rebels de Batea 2022 <i>Terra Alta · Garnacha tinta</i>	PROMO	15,00 €
Cerro Añón Crianza 2021 <i>D.O.Ca. Rioja · Crianza</i>	PROMO	16,50 €
Protos Roble 2023 <i>Ribera del Duero · Tinta Fina</i>	PROMO	17,50 €
Esplugen (Priorat) <i>Priorat · Edición especial</i>	PROMO	22,00 €
Marqués de Griñón 2011 <i>Crianza / Reserva selecta</i>	PROMO	22,00 €
Protos Crianza 2019 <i>Ribera del Duero · Crianza</i>	PROMO	23,00 €
Muga Crianza 2021 <i>D.O.Ca. Rioja · Crianza tradicional</i>	PROMO	27,00 €
Teófilo Reyes Res. 2020 <i>D.O. Ribera del Duero · Reserva</i>	PROMO	28,00 €
Protos 5º Año Res. 2020 <i>Ribera del Duero · Reserva especial</i>	PROMO	35,00 €
Muga Selecc. Esp. 2020 <i>D.O.Ca. Rioja · Selección Especial</i>	PROMO	38,00 €
Tinto Pesquera Res. 2020 <i>D.O. Ribera del Duero · Reserva</i>	PROMO	39,00 €
Protos Gran Res. 2017 <i>Ribera del Duero · Gran Reserva</i>	PROMO	49,00 €
R. Bilbao Crianza Magnum <i>Formato Magnum (1,5 L)</i>	MAGNUM	28,00 €
Matsu Magnum (Toro) <i>Toro · Formato Magnum (1,5 L)</i>	MAGNUM	32,00 €
R. Bilbao Ed. Lim. Mag. <i>Edición Limitada Magnum (1,5 L)</i>	MAGNUM	36,00 €
Mar de Frades Magnum <i>Rías Baixas · Magnum (1,5 L)</i>	MAGNUM	52,00 €

VINOS BLANCOS SELECCIÓN

ETIRIS PB <i>D.O. Alella · Pansa blanca</i>	SMO	17,50 €
VERD D'ALBERA <i>D.O. Empordà · Macabeo</i>		18,00 €
REBELS DE BATEA <i>D.O. Terra Alta · Garnacha blanca</i>		3,80 / 18,00 €
RAMÓN BILBAO <i>D.O. Rueda · Verdejo</i>		3,80 / 17,00 €
CIRCE <i>D.O. Rueda · Verdejo esmerilado</i>	TOP	19,50 €
GODEVAL <i>D.O. Valdeorras · Godello</i>		22,00 €
SISQUELLA <i>D.O. Costers del Segre · Albariño</i>		23,00 €
PAZO DAS BRUXAS <i>D.O. Rías Baixas · Albariño</i>		3,80 / 19,50 €
PAZO SAN MAURO <i>D.O. Rías Baixas · Albariño selección</i>		25,00 €
MAR DE FRADES <i>D.O. Rías Baixas · Albariño</i>	ICÓNICO	26,00 €

CAVAS & CHAMPAGNE

MIRGIN RESERVA <i>Cava Brut Nature · Pansa blanca</i>		23,00 €
CASTELL BRUT ROSÉ <i>Cava Rosado · Mataró</i>		23,00 €
JUVÉ & CAMPS <i>Corpinnat Brut Nature · Reserva</i>	RESERVA	27,00 €
GRAMONA IMPERIAL <i>Corpinnat Brut Nature · Gran Res.</i>	PREMIUM	31,00 €

VINOS ROSADOS

MART DE GRAMONA <i>Penedès Ecológico · Xarel·lo rojo bio</i>	ORGÁNICO	17,00 €
RAMÓN BILBAO ROSADO <i>D.O.Ca. Rioja · Garnacha delicada</i>		3,80 / 18,00 €

VINOS TINTOS SELECCIÓN

VINO TINTO LA CATA <i>Vino de la Casa · Cosecha</i>	CASA	14,00 €
TAMIZ ROBLE <i>D.O. Ribera del Duero · Tinta fina</i>		3,80 / 18,00 €
ONDARRE 7 PARCELAS <i>D.O.Ca. Rioja · Tempranillo</i>		3,80 / 18,00 €
RAMÓN BILBAO CRIANZA <i>D.O.Ca. Rioja · Crianza</i>	FAVORITO	18,00 €
TERRA SECA <i>D.O.Q. Priorat · Garnacha</i>	PRIORAT	26,00 €
TEÓFILO REYES <i>D.O. Ribera del Duero · Ed. Limitada</i>		26,00 €
MARQUÉS DE VARGAS <i>D.O.Ca. Rioja Reserva</i>	RESERVA	28,00 €
CARMELO RODERO <i>D.O. Ribera del Duero · Crianza</i>	EXCLUSIVO	50,00 €
PAGO DE CARRAOVEJAS <i>D.O. Ribera del Duero · Tempranillo</i>	TOP BODEGA	60,00 €

CONSEJO DE MARIDAJE DE LA CASA

• Blancos y Cavas: Ideales con marisco y pescados. • Tintos de barrica y Promoción: Perfectos para carnes y arroces.

LA CATA

MENÚS PARA GRUPOS Y CELEBRACIONES · MÍNIMO 15 PERSONAS

1. MENÚ PICA-PICA VERMUTEO

20,00 € / pax (4 personas por plato)

El tapeo desenfadado perfecto para celebraciones ágiles y encuentros con amigos

Platos que incluye al centro:

- Gildas de Boquerón TOP artesanas (2 unidades por ración)
- Patatas Chips 'Las Crujientes' de la casa y Olivas rellenas de anchoa
- Patatas Bravas 'Black' La Cata (con alioli de ajo negro y aceite picante especial)
- Pan de Payés tostado al momento con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra
- Queso Manchego curado con hilo de miel pura de flores y toque de aceite trufado
- Chips de Torrezno crujientes de Soria artesanos

✓ Incluye: 1 consumición por persona y agua | Música en vivo / DJ Vulkano: +5,00 € / pax

2. GRAN MENÚ TAPEADOR LA CATA (EL MÁS POPULAR)

26,50 € / pax (4 personas por plato)

Banquete generoso al centro con nuestras mejores tapas caseras

Platos que incluye al centro:

- Gildas de Boquerón TOP artesanas, Patatas Chips 'Las Crujientes' y Olivas rellenas
- Patatas Bravas 'Black' La Cata con alioli de ajo negro y Chips de Torrezno de Soria
- Pan de Payés tostado al momento con tomate de colgar & AOVE
- Tabla de Quesos Seleccionados Artesanos y Jamón 100% Ibérico de Bellota
- Calamares de Playa a la Andaluza con gajos de lima natural
- Croquetas Caseras de Pollo de la Pepa (4 unidades por ración / plato)

✓ Incluye: Bodega de la casa (1 botella cada 3 comensales) o cerveza, y aguas | DJ Vulkano: +5,00 € / pax

3. MENÚ BANQUETE CON PLATO PRINCIPAL

35,00 € / comensal

Formato de gala: aperitivos selectos al centro y un gran segundo plato individual a elegir

Aperitivos para compartir (1 plato cada 4 comensales):

- Jamón 100% Ibérico de Bellota con pan con tomate y AOVE
- Patatas Bravas 'La Cata' con alioli de ajo negro y aceite picante
- Calamares de Playa a la Andaluza, Zamburiñas a la chapa con ajillo
- Croquetas Caseras de Pollo de la Pepa (4 unidades por ración)

Segundo plato individual a elegir (1 por persona):

- Arroz Vulkano de Entraña y Secreto Ibérico con romero fresco
- Entrecot a la plancha con patatas al ajillo y pimientos del Padrón
- Lomo de Bacalao gratinado a la muselina de alioli suave sobre patata panadera

✓ Incluye: Postre, café, bodega y agua | Música en vivo / DJ Vulkano: +5,00 € / pax