

DE NUESTRA BARRA - PARA DISFRUTAR TODO EL DÍA  
TO ENJOY ALL DAY LONG

LATAS Y TABLAS - TINS AND BOARDS

Filetes de anchoas extra grandes del Cantábrico (8 uds.), servidos con mantequilla ahumada al sarmiento y pan de masa madre <i>Extra large anchovies from Cantabria (8 un.), sourdough bread and smoked butter</i>	32
Sardinillas salvajes de Galicia en aceite de oliva virgen extra, pan de masa madre y mantequilla ahumada Vinology <i>Wild sardines from Galicia in extra virgin olive oil, sourdough bread and smoked butter</i>	29
Mejillones premium de las Rías Gallegas en escabeche, con chips de patatas <i>Premium mussels from Rías Gallegas, in pickled sauce with potato chips</i>	18
Anchoa sobre pan de brioche con mantequilla y papada ibérica (4 uds.) <i>Anchovie on brioche bread with butter and Iberian jowl (4 un.)</i>	20
Tabla de 5 quesos artesanos españoles - Board of 5 Spanish artisan cheeses Mahón Son Mercier (vaca/cow - Menorca), Puerto Carrillo (cabra/goat - Cádiz), Villarejo curado Manchego DOP (oveja/sheep - Cuenca), Lazana Geo (vaca/cow - Asturias), Cerrón Eco (cabra/goat - Albacete)	15/25
Paté de perdiz artesano de Ciudad Real, servido con pan de masa madre <i>Artisan partridge pâté from Ciudad Real, served with sourdough bread</i>	19
Tabla de ibéricos de bellota de Guijuelo, Salamanca <i>Acorn-fed Iberian pork board from Guijuelo, Salamanca</i>	15/25
Cecina Discarlux de León, almendras tostadas y aceite de oliva virgen extra ahumado Castillo de Canena <i>Cecina (dried meat) from León, toasted almonds and smoked extra virgin olive oil</i>	24
Plato de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (90 g) <i>Plate of Iberian acorn-fed ham knife cutted (90 g)</i>	32
Pan de masa madre con nuestra mantequilla ahumada de elaboración propia (por persona) <i>Sourdough bread with Vinology homemade smoked butter (per person)</i>	3

---

**MENÚ EJECUTIVO - EXECUTIVE MENU**

35

Lunes a jueves, 1pm - 3.30pm, excepto festivos  
*Monday to Thursday, except holidays*

Entrante + Plato principal + Postre + Café + Pan de masa madre + Copa de vino  
*Starter + Main course + Dessert + Coffee + Sourdough bread + Glass of wine*

---

VINOLOGY

*\* En la terraza los precios se incrementan un 10%.  
Todos nuestros vinos están disponibles en tienda para llevar.*

## DE NUESTRA COCINA - FROM OUR KITCHEN

Lunes a Miércoles - *Monday to Wednesday*: 1pm - 4pm / 8pm - 11pm

Jueves - *Thursday*: 1pm - 4pm / 7pm - 11pm

Viernes y Sábados - *Fridays and Saturdays*: 1pm - 4pm / 7pm - 11.30pm

### ENSALADAS Y VERDURAS DE TEMPORADA - SALADS AND SEASONAL VEGETABLES

Ensaladilla Vinology con ventresca de atún <i>Ensaladilla, Vinology style, with tuna belly</i>	20
Puerro confitado con salsa romesco y aceite de oliva virgen extra Arbequina Castillo de Canena <i>Confit leek with romesco sauce and arbequina extra virgin olive oil</i>	19
Alcachofa de Navarra confitada, sobre cremoso de patata y queso de cabra con virutas de jamón ibérico <i>Slow cooked artichoke from Navarra on potato and goat's cheese parmentier with shavings of Iberian ham</i>	17
Pisto de verduras de la huerta de Navarra, yema de huevo de Cobardes y Gallinas y velo de papada ibérica Joselito <i>Vegetables ratatouille from the garden of Navarra with yolk and Iberian pork jowl</i>	18
Canelón de espinaca, queso fresco y piñones tostados, gratinado con queso Mahón <i>Spinach, fresh cheese and toasted pinions cannelloni gratin with Mahón cheese</i>	19
Calabaza asada con semillas de sésamo, salsa curry y puré de apionabo <i>Oven-roasted pumpkin with sesame seeds, curry sauce and celeriac puree</i>	18

### PESCADOS Y MARISCOS - FISH AND SHELLFISH

Tartar de atún rojo de Cádiz marinado con cítricos sobre nabo Daikon <i>Bluefin tuna tartar from Cádiz marinated with citrus on Daikon radish</i>	28
Chipirones en su tinta con sobrasada de Mallorca, arroz negro y alioli casero <i>Baby squid in its own ink with sobrasada de Mallorca, black rice and homemade aioli</i>	24
Bacalao con cubierta de patata laminada, crema de guisantes y salsa bilbaína <i>Codfish with sliced potato cover, pea cream and bilbaína sauce</i>	29

### CARNES Y AVES - MEAT AND POULTRY

Foie fresco a la plancha con compota de manzana al Late Harvest de Oremus <i>Grilled fresh foie accompanied by apple compote with Oremus Late Harvest</i>	26
Pichón con demiglace de caldo de ave al vino tinto y verduras torneadas <i>Pigeon with demiglace of poultry in red wine and turned vegetables</i>	35
Brioche de rabo de toro con cebolla, boletus y manzana verde (2 ud.) <i>Brioche of oxtail with onion, boletus and green apple (2 un.)</i>	19
Steak tartar de solomillo Discarlux, cortado a cuchillo y condimentado al gusto <i>Steak tartar, sirloin, knife cutted and seasoned to taste</i>	31
Presa ibérica de Guijuelo con puré de patatas, membrillo y reducción de Pedro Ximénez <i>Iberian pork from Guijuelo with mashed potatoes, quince and Pedro Ximénez sauce</i>	32
Lomo bajo Discarlux, de vaca con 30 días de maduración, acompañado de patatas rústicas a las finas hierbas <i>Beef tenderloin with 30 days of maturation, accompanied by rustic potatoes with fine herbs</i>	37

VINOLOGY

*\* On the terrace there is a 10% of increase on the menu prices.  
All our wines are available to take away from our shop. Ask for the prices.*