

La Carta

**GRAN TONINO**  
PIANO CLUB

# Nuestros bises

Todo con las manos, comparte y disfruta  
(recomendamos 3-4 bises por persona)

Buñuelos de bacalao (aireados con nasu dengaku ) L, G, F	11
Langostinos (tempura, salsa Satay) G, F, H	14
Falso nigiri de atún Balfegó (emulsión de wasabi)	16
Brioche de steak tartar (con whiskey bourbon) G, H, M, L	12
Mollete de calamar (con emulsión de ajo negro) H, G	11
Gran Tonino burger (100g) (hamburguesa de wagyu con mermelada de bacon, queso gouda y mantequilla ahumada ) G, H, L	11
Bikini de pollo rostít (con emulsión de membrillo y pasas) G, F, H, L	12
Crocante de merluza (con chipotle ahumado ) L	13
Bao de cordero (con salsa de yogurt de menta) L, G	12
Ssam de carrilleras (ternera a baja temperatura) G	13

Gluten: G Lactosa: L Frutos secos: F Huevos: H

# Los Postres

*Carga fuerzas.. en breve empezas a cantar*

**Ahumado Re Mayor** 7

*(cheese cake de idiazabal ahumado con coulis de frambuesas)*

**Notas Ácidas** 7

*(Lemon pie deconstruido, lemon curd, bizcocho de limón, frutos del bosque y limoncello)*

**Brownie Blues** 7

*(brownie de chocolate, ganache de chocolate, helado de vainilla, frutos rojos y tejas de chocolate)*

# Cocktails

Todos los cocktails a 14€

## Lágrimas negras:

*(Woodford Reserve, bitter de cacao, bitter de naranja)*

## Spicy Guava Pisco:

*(Barsol quebranta, guayaba, lima, ají amarillo)*

## Mare Nostrum:

*(Gin Mare, Vermut seco casero, Suze)*

## Haiku:

*Sake Chōya, licor de melón, infusión de te Oolong, zumo de limón*

## Pomerita:

*(Corralejo Reposado, zumo de pomelo rosado, Cointreau, lima, agave)*

## Adagio:

*Greygoose, Suze, Luxardo Maraschinno*

## Fallen Autumn:

*(Ron Contrabando, Amaretto Disaronno, pure de calabazas, sirope de castaña)*

## Alegro:

*Mezcal Rey Campero, licor de hierbas Yellow Chartreuse, Amaro Montengero*

## Disfruta también de los mejores clásicos:

Dry Martini, Manhattan, Old Fashioned, Negroni, Margarita, Daiquiri, Mojito, Caipirinha, Bloody Mary, Moscow Mule, Pisco Sour...

# Nuestra Bodega

*Grandes clásicos para que tu inicio de la noche sea inmejorable...*

## Tintos

<b>Pruno 2021</b>	24
<i>Ribera del Duero, Tempranillo</i>	
<b>La Montesa 2020</b>	29
<i>Rioja, Garnacha</i>	
<b>Pétalos del Bierzo 2022</b>	34
<i>Bierzo, Mencía</i>	
<b>Marques de Murrieta Reserva 2019</b>	38
<i>Rioja, Tempranillo</i>	
<b>Camins del Priorat</b>	35
<i>Priorat, Garnacha</i>	
<b>Abadía Retuerta Selección especial 2020</b>	46
<i>Castilla y León, Tempranillo</i>	
<b>Pago de Carvejas 2022</b>	60
<i>Ribera del Duero, Tinto Fino</i>	
<b>San Vicente 2020</b>	58
<i>Rioja, Tempranillo</i>	
<b>Le Fleur de Rocheyron 2014</b>	55
<i>Saint-Émilion, Merlot</i>	

## Blancos

<b>Louis Latour Chardonnay</b>	23
<i>Ardèche, Chardonnay</i>	
<b>O Luar do Sil Godello</b>	25
<i>Valdeorras, Godello</i>	
<b>Belondradre Quinta Apolonia 2023</b>	36
<i>Rueda, Verdejo</i>	
<b>Pardas Rupestris 2021</b>	23
<i>Xarel-lo, Malvasía, Macabeo</i>	
<b>Grand Regnard Chablis</b>	70
<i>Chardonnay 100%</i>	

# Nuestra Bodega

*Grandes clásicos para que tu inicio de la noche sea inmejorable...*

## **Champagne & Cava**

<b>Delamotte Brut</b>	65
<b><i>Ruinart Blanc de Blancs</i></b>	130
<b>Glissade</b>	30
<b>Billecart Salmon Rose</b>	130
<b>Recaredo Terres Brut Nature</b>	50

## ***Rosados***

<b>Miraval Rose</b>	32
<b>Minuty</b>	36