

## Clásicos para compartir

## Nuestras ensaladas

.....	Unidad	Ración
Croquetas de jamón	3.2€	12€
🍴 Croquetas de puerro	3.2€	12€
Mix de croquetas		12€
.....	Ración	
🍴 Patatas bravas baby cocidas		12.5€
Ensaladilla rusa		8€
🍴 Pimientos de padrón		8€
🍴 Tortilla de patata casera		11€
Con jamón ibérico + 6€		
🍴 Con pimiento rojo + 2€		
Gambas al ajillo		21€
Albóndigas con tomate		16€
Jamón Ibérico 5J 100% Bellota		39€
1/2 Jamón Ibérico 5J 100% Bellota		21€
🍴 Tabla de quesos		19€
Zamburiñas		20€
Huevos rotos con jamón ibérico		20€
Boquerón frito		14€
con pimiento de padrón		
Calamares Crunchy		23.5€
Pan con tomate		7€

🍴 Ensalada de toates con dátil Con ventresca + 6€	14€
🍴 Ensalada de quinoa	16€
🍴 Ensalada de temporada Con ventresca + 6€	17€

## Tapas La Cava

Alitas al Josper	14€
Crema de burrata con salmón ahumado	21€
Ceviche de corvina	25€
Steak tartar	22€
Sobrasada de porc negre y queso	19€

## Especiales La Cava

Sandwich de redondo asado	18€
Burger La Cava	23€
Verduritas al Josper	15€
Shawarma de pollo	20€
🍴 Hamburguesa Beyond	25€
Lomo bajo de black angus al Josper	27€

## Postres

Tarta de Queso	9€	Coulant de chocolate	12€
Torrija caramelizada con helado	12€	Helados	7.5€
Teja	11€	Surtido de postres	35€

El 80% de nuestros productos están elaborados con producto local | 80% of our products are fresh and local

## Classics to share

.....	Unit	Ration
Iberian ham croquettes	<b>3.2€</b>	<b>12€</b>
🍄 Leek croquettes	<b>3.2€</b>	<b>12€</b>
Mix croquettess		<b>12€</b>
.....		Ration
🍄 Our patatas bravas		<b>12.5€</b>
Russian salad		<b>8€</b>
🍄 Padron peppers		<b>8€</b>
🍄 Homemade spanish omelette With iberian ham +6€		<b>11€</b>
🍄 Red pepper +2€		
Garlic prawns		<b>21€</b>
Beef meatballs with tomato sauce		<b>16€</b>
5J 100% Acorn-fed Iberian Ham		<b>39€</b>
1/2 5J 100% Acorn-fed Iberian Ham		<b>21€</b>
🍄 Cheese board		<b>19€</b>
Scallops		<b>20€</b>
Broken eggs with iberian ham		<b>20€</b>
Fried anchovies with padron peppers		<b>14€</b>
Fried calamari		<b>23.5€</b>
Bread with tomato		<b>7€</b>

## Our salads

🍄 Tomato and dates salad With ventresca tuna + 6€	<b>14€</b>
🍄 Quinoa salad	<b>16€</b>
🍄 Seasonal salad With ventresca tuna + 6€	<b>17€</b>

## Tapas La Cava

Grilled chicken wings	<b>14€</b>
Burrata cream with smoked salmon	<b>21€</b>
Corvina ceviche	<b>25€</b>
Steak tartar	<b>22€</b>
Baked Black pork sobrasada & cheese	<b>19€</b>

## Specials La Cava

Roast beef sandwich	<b>18€</b>
Burger La Cava	<b>23€</b>
Grilled vegetables	<b>15€</b>
Chicken Shawarma	<b>20€</b>
🍄 Beyond Burger	<b>25€</b>
Black Angus Jospes sirloin	<b>27€</b>

## Desserts

Cheesecake	<b>9€</b>	Chocolate coulant	<b>12€</b>
Caramelized French toast with ice cream	<b>12€</b>	Ice creams	<b>7.5€</b>
Teja	<b>11€</b>	Desserts board	<b>35€</b>

El 80% de nuestros productos están elaborados con producto local | 80% of our products are fresh and local

🍄 Vegetarian

## Cavas



Ars Colecta Blanc de Noirs		45€
Ars Colecta Rosé		45€
Anna Blanc de Blancs	5€	32€
Anna Brut Rosé	5€	32€
Prosecco Torresella		42€
Castell de Calders Brut Nature		39€

## Champagne

Mumm Cordon Rouge		90€
Laurent Perrier Cuvée Brut		100€
Laurent Perrier Cuvée Brut Rosé		170€
Gosset Grand Reserve		135€
Perrier Jouet Grand Brut		120€
Bollinger Brut Special Cuvée		145€

## Blancos / white



## ESPAÑA

<b>Viña Pomal</b>	5€	26€
DOCa Rioja, Viura y Malvasia		
<b>Flor de Vetus</b>	5€	25€
D.O. Rueda, Verdejo		
<b>Terra de Godos</b>	7€	35€
D.O. Rias Baixas, Albariño		
<b>Azpilcueta Colección Privada</b>		40€
DOCa Rioja, Viura		
<b>Ossian</b>		65€
D.O. Rueda, Verdejo		
<b>Avancia</b>		69€
D.O. Valdeorras, Godello		
<b>Vallegarcía</b>		55€
V.T. Castilla, Viognier		
<b>Vol d'Ànima Chardonnay</b>	7€	35€
D.O. Costers del Segre, Xarel·lo y Albariño		
<b>Peregrino</b>		33€
D.O. León, Albarin		

## INTERNACIONAL

<b>Albert Bichot</b>		42€
Francia, Borgoña, Chardonnay		
<b>Santa Margherita</b>		36€
Italia, Veneto, Pinot Grigio		
<b>Chablis Louis Moreau</b>		55€
Francia, Borgoña, Chardonnay		
<b>Michel Redde Les Chaps des Billons</b>		88€
Francia, Valle del Loira, Pouilly-Fumé, Sauvignon Blanc		
<b>Chateau Marjosse</b>	8.5€	45€
Francia, Burdeos, Sauvignon Blanc		
<b>Paul Cluver</b>		53€
South Africa, Riesling		

## Vinos de Postre



<b>Victoria No2 Media</b>	9€	48€
Sierras de Málaga, Moscatel de Alejandría		
<b>Pedro Ximénez San Emilio</b>	8€	46€
España, Pedro Ximénez		
<b>Oremus Tokaji Late Harvest</b>	10€	50€
Hungría, Furmint, Hárslevelu, Zéta, Sárgamuskotály		

## Rosados / Rose



## ESPAÑA

<b>Viña Pomal</b>	5€	26€
DOCa Rioja, Garnacha Tinta y Viura		
<b>Vol D'anima Rose ecológico</b>		26€
D.O. Costers del Segre, Pinot Noir y Chardonnay		
<b>Ysios Rosé</b>		60€
DOCa Rioja, Garnacha, Tempranillo, Viura		
<b>XF Sierra Cantabria</b>		39€
DOCa Rioja, Macabeo		
<b>Azpilcueta Rosé</b>		35€
DOCa Rioja, Viura, Tempranillo		
<b>FRANCIA</b>		
<b>Studio by Miraval</b>	8€	40€
Côtes de Provence, Cinsault, Garnacha Negra, Rolle, Tibouren		
<b>Miraval</b>		60€
Côtes de Provence, Cinsault, Garnacha Negra, Rolle, Tibouren		

## Tintos / red



## ESPAÑA

<b>Viña Pomal Crianza</b>	5€	26€
DOCa Rioja, Tempranillo		
<b>Montecillo Crianza</b>	5€	25€
DOCa Rioja, Tempranillo, Garnacha		
<b>Marqués Murrieta Reserva</b>		42€
DOCa Rioja, Tempranillo, Graciano, Garnacha		
<b>Ysios Reserva</b>		55€
DOCa Rioja, Tempranillo		
<b>Gaudium</b>		90€
DOCa Rioja, Tempranillo		
<b>Vilano Black</b>	5.5€	28€
D.O. Ribera del Duero, Tempranillo		
<b>Tarsus Crianza</b>		35€
D.O. Ribera del Duero, Tempranillo		
<b>Conde de San Cristobal</b>		58€
D.O. Ribera del Duero, Tinto fino, Merlot		
<b>Vega Sicilia Valbuena 5º 2015</b>		260€
D.O. Ribera del Duero, Tempranillo		
<b>Enemigo Mio</b>		32€
D.O. Jumilla, Garnacha		
<b>Can Maurisset</b>		34€
D.O. Ca Priorato, Garnacha, Cariñena		
<b>Losada</b>		36€
D.O. Bierzo, Mencía		
<b>Ribas Negre</b>		40€
V.T. Mallorca, Mantonegro, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon		
<b>Rodríguez &amp; Sanzo Whisky Barrel</b>		60€
D.O. Toro, Tinta de Toro		

## INTERNACIONAL

<b>Septima</b>		39€
Argentina, Malbec		
<b>Le volte dell'ornellaia</b>		69€
Italia, Toscana, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese		

## Cocktails

<b>Classics</b> (con Bacardi)	13€
Mojito, daiquiri, caipirinha, caipiroska, piña colada	
<b>Fiero Spritz</b>	12€
Martini Fiero, cava, soda y rodaja de naranja	
<i>Martini Fiero, cava, soda &amp; orange peel</i>	
<b>Spicy Mango</b>	14€
Bacardi spiced Rum, puré de mango, zumo de lima, canela y chile	
<i>Bacardi Spiced rum, mango purée, lime juice, cinnamon &amp; chilli</i>	
<b>Elyx Passion</b>	16€
Absolut Elyx, lima, maracuya, fresas, puré de coco & zumo de naranja	
<i>Absolut Elyx, lime, passion fruit, strawberries, coconut purée &amp; orange juice</i>	
<b>El de mezcal</b>	15€
Mezcal 7 misterios, zumo de lima, top de soda y sirope de almendras	
<i>7 Misterios Mezcal, lime juice, soda top &amp; almond syrup</i>	
<b>Hugo</b>	13€
Licor de flor de sauco, cava, zumo de lima, soda y menta fresca	
<i>Elderflower liquor, cava, lime juice, soda &amp; fresh mint</i>	
<b>Flowers for Jack</b>	16€
Jack Daniels fire, jarabe de lavanda, licor de flor de sauco, clara de huevo y lima	
<i>Jack Daniels fire, lavender syrup, elderflower liquor, egg white &amp; lime</i>	

## Sangría

.....	 COPA	 JARRA
<b>Sangría tinto o blanco</b>	7€	32€
<b>Sangría rosado</b>	7€	34€
<b>Sangría cava</b>	10€	38€
.....		
<b>Lemonade</b>	9€	19€
Limón, azúcar menta y manzana verde		
<i>Lemon, mint sugar and green apple</i>		
.....		
<b>Kombucha Komvida</b>	5.5€	
Jengibre y limón o Frutos rojos		
<i>Ginger &amp; Lemon or Red berries</i>		

## Gin &amp; Tonics

<b>Bombay Sapphire Premier Cru</b>	13€
Piel y rodaja de limón / <i>Lemon peel</i>	
<b>Bombay Sapphire</b>	12€
Lima fresca / <i>Fresh lime</i>	
<b>Seagram's</b>	12€
Piel de naranja y canela	
<i>Orange peel &amp; cinnamon</i>	
<b>Malfy limón</b>	13€
Piel de limón y rodaja de lima	
<i>Lemon peel and lime</i>	
<b>Malfy rosa</b>	13€
Uva y piel de pomelo	
<i>Grape &amp; lemon peel</i>	
<b>Brockmans</b>	13€
Mix de frutos rojos	
<i>Red fruit mix</i>	
<b>Bulldog</b>	12€
Piel de lima, piel de limón, piel de pomelo	
<i>Lime peel, lemon peel, grapefruit peel</i>	
<b>Hendrick's</b>	13€
Rodajas de pepino	
<i>Cucumber slices</i>	
<b>Roku</b>	13€
Pimienta y piel de limón	
<i>Pepper and lemon peel</i>	
<b>Mokey 47</b>	14€
Grano de café y piel de lima	
<i>Coffee bean and lime peel</i>	
<b>G-Vine</b>	13€
Uva y fresa	
<i>Grape and strawberry</i>	
<b>Gin Mare</b>	13€
Romero fresco / <i>Fresh rosemary</i>	
<b>Larios Rosé</b>	12€
Con tónica berry	
<i>With berry tonic</i>	
<b>Puerto de Indias</b>	12€
Con tónica berry	
<i>With berry tonic</i>	
<b>Nordés</b>	13€
Con Uva / <i>With grape</i>	



## Té / infusiones

<b>Té negro</b>	3€
<b>Té verde</b>	3€
<b>Té rojo</b>	3€
<b>Té Rooibos</b>	3€
<b>Manzanilla</b>	3€
<b>Sexy pomegranate</b>	3€
<b>Chai love</b>	3€
<b>Defense Organic</b>	3€
<b>Earl Grey</b>	3€

## Cocktails

<b>Classics</b> (con Bacardi)	13€
Mojito, daiquiri, caipirinha, caipiroska, piña colada	
<b>Fiero Spritz</b>	12€
Martini Fiero, cava, soda y rodaja de naranja	
<i>Martini Fiero, cava, soda &amp; orange peel</i>	
<b>Spicy Mango</b>	14€
Bacardi spiced Rum, puré de mango, zumo de lima, canela y chile	
<i>Bacardi Spiced rum, mango purée, lime juice, cinnamon &amp; chilli</i>	
<b>Elyx Passion</b>	16€
Absolut Elyx, lima, maracuya, fresas, puré de coco & zumo de naranja	
<i>Absolut Elyx, lime, passion fruit, strawberries, coconut purée &amp; orange juice</i>	
<b>El de mezcal</b>	15€
Mezcal 7 misterios, zumo de lima, top de soda y sirope de almendras	
<i>7 Misterios Mezcal, lime juice, soda top &amp; almond syrup</i>	
<b>Hugo</b>	13€
Licor de flor de sauco, cava, zumo de lima, soda y menta fresca	
<i>Elderflower liquor, cava, lime juice, soda &amp; fresh mint</i>	
<b>Flowers for Jack</b>	16€
Jack Daniels fire, jarabe de lavanda, licor de flor de sauco, clara de huevo y lima	
<i>Jack Daniels fire, lavender syrup, elderflower liquor, egg white &amp; lime</i>	

## Sangría

.....	 COPA	 JARRA
<b>Sangría tinto o blanco</b>	7€	32€
<b>Sangría rosado</b>	7€	34€
<b>Sangría cava</b>	10€	38€
.....		
<b>Lemonade</b>	9€	19€
Limón, azúcar menta y manzana verde		
<i>Lemon, mint sugar and green apple</i>		
.....		
<b>Kombucha Komvida</b>	5.5€	
Jengibre y limón o Frutos rojos		
<i>Ginger &amp; Lemon or Red berries</i>		

## Cervezas y Refrescos

Caña	3.2€
Pinta	5€
Alhambra Reserva 1925	6€
Corona	6€
San Miguel 0,0	3.5€
San Miguel Gluten Free	6€
Agua Solán de Cabras 0,50 cl	3.5€
San Pellegrino 0,50cl	3.5€
Refrescos	4€

## Gin &amp; Tonics

<b>Bombay Sapphire Premier Cru</b>	13€
Piel y rodaja de limón / <i>Lemon peel</i>	
<b>Bombay Sapphire</b>	12€
Lima fresca / <i>Fresh lime</i>	
<b>Seagram's</b>	12€
Piel de naranja y canela	
<i>Orange peel &amp; cinnamon</i>	
<b>Malfy limón</b>	13€
Piel de limón y rodaja de lima	
<i>Lemon peel and lime</i>	
<b>Malfy rosa</b>	13€
Uva y piel de pomelo	
<i>Grape &amp; lemon peel</i>	
<b>Brockmans</b>	13€
Mix de frutos rojos	
<i>Red fruit mix</i>	
<b>Bulldog</b>	12€
Piel de lima, piel de limón, piel de pomelo	
<i>Lime peel, lemon peel, grapefruit peel</i>	
<b>Hendrick's</b>	13€
Rodajas de pepino	
<i>Cucumber slices</i>	
<b>Roku</b>	13€
Pimienta y piel de limón	
<i>Pepper and lemon peel</i>	
<b>Mokey 47</b>	14€
Grano de café y piel de lima	
<i>Coffee bean and lime peel</i>	
<b>G-Vine</b>	13€
Uva y fresa	
<i>Grape and strawberry</i>	
<b>Gin Mare</b>	13€
Romero fresco / <i>Fresh rosemary</i>	
<b>Larios Rosé</b>	12€
Con tónica berry	
<i>With berry tonic</i>	
<b>Puerto de Indias</b>	12€
Con tónica berry	
<i>With berry tonic</i>	
<b>Nordés</b>	13€
Con Uva / <i>With grape</i>	

## Té / infusiones

Té negro	3€
Té verde	3€
Té rojo	3€
Té Rooibos	3€
Manzanilla	3€
Sexy pomegranate	3€
Chai love	3€
Defense Organic	3€
Earl Grey	3€

## Café

Espresso	2€
Cortado	2.5€
Capuccino	3.5€
Café con leche	3€
Americano	2€
Carajillo	3.5€
Irish Coffee	6.5€
Latte	4€
Café bombón	3€