



*Taberna*



[WWW.TABERNALACAPRICHOSA.COM](http://WWW.TABERNALACAPRICHOSA.COM)

# Nuestras Ensaladas

Ensalada de queso de cabra gratinado con cebolla confitada	9,80 €
Ensalada de espinacas con brie frito y salsa de yogurt	9,75 €
Ventresca con tomate de mata y pimientos asaditos	9,75 €
Ensalada "tipo Cesar" con pollo y bacon crujiente	9,50 €
Ensalada Carpese (combinación de tomates y queso de búfala con virutas de jamón)	9,40 €
Ensalada de pollo crujiente con vinagreta de miel casera	9,80 €
Ensalada de salmorejo con ibérico	9,80 €
Tazón de salmorejo con virutas de jamón y huevo rallado	4,90 €



# Nuestro Picoteo

Tabla de queso curado Roncal	10,00 €
Jamón Ibérico "La Caprichosa" servido con pan tumaca	19,90 €
Queso Provolone a la plancha sobre pimientos asados y tomate	10,80 €
Finger de pollo casero con salsa "Sweet & Sour"	9,30 €
Oreja a la plancha con salsa al ajillo	9,50 €
Txistorra dulce con pimientos de Padrón y patatas fritas	11,50 €
Tabla de patatas bravas ali-olí con pollo	8,50 €
Nachos con queso Cheddar, carne y guacamole	10,50 €



# Nuestras Tostas

Jamón Ibérico con pan tumaca, espárragos verdes y huevo de codorniz  
Lacón ahumado con brie a la plancha, pimentón duce y aceite de oliva  
Solomillo Ibérico con brie fundido a la plancha  
Solomillo Ibérico con salsa de mostaza dulce  
Solomillo Ibérico con cebolla confitada  
Pollo con queso gorgonzola y crema de balsámico de módena  
Pollo con salsa Cajún  
Solomillo de Buey con Foie de oca  
Solomillo de Buey con lascas de parmesano  
Solomillo de Buey con salsa de mostaza dulce  
Solomillo de Kanguro con foie de oca  
Solomillo de Kanguro con mostaza dulce  
Solomillo de Kanguro con cebolla confitada  
Paté de avestruz con confitura de arándanos  
Foie con queso de nueces y miel  
Ventresca con pimientos  
Salmón con huevo rallado o cremita de camembert  
Bacalao ahumado con salsa de ajillo y pimientillo rojo  
Gambas y gulas con ali-oli  
Queso de cabra con cebolla confitada

4,95 €

## Verduritas

Calabacines salteados cubiertos de queso de cabra	9,60 €
Espárragos verdes a la plancha con Ibérico	11,70 €
Verduritas a la plancha	12,80 €
Berenjenas crujientes con mermelada de tomate casera	9,20 €
Setas empanadas con salsa de ali-oli	11,20 €

## Del mar

Chípirones salteados en salsa de ajillo	12,60 €
Cazuelita de gambas y gulas al ajillo	9,80 €
Chopitos	16,00 €
Calamares a la romana	12,70 €
Friturita malagueña	13,60 €
Pescado del día	A consultar



# Huevos pa' romper y patatas

Con Jamón Ibérico	11,60 €
Con tacos de solomillo de Buey	13,40 €
Con tacos de solomillo de kanguro	15,80 €
Con picadillo de chorizo y pimientos	13,60 €
Con morcillita de León	11,20 €
Con bacon frito y cremita de camembert	12,90 €
Con gambas y gulas al ajillo	12,60 €
Con taquitos de pollo	12,60 €
Huevos rotos y patatas con jamón ibérico y salmorejo	12,80 €



## Sugerencias

Hamburguesa Gourmet de Wagyu (220grs. de carne Kobe)	11,95 €
Carpaccio de bisonte	9,50 €
Fuente de Solomillo de Buey con boletus salteados al Pedro Ximenez	14,60 €
Fuente de Solomillo de Kanguro con boletus salteados al Pedro Ximenez	16,70 €
Tacos de Solomillo de Buey con pimientos crujientes y patatas fritas	15,80 €
Tacos de Solomillo de Buey con Camembert y patatas fritas	15,20 €
Tacos de Solomillo de Kanguro con pimientos crujientes y patatas fritas	16,80 €
Tacos de Solomillo de Kanguro con Camembert y patatas fritas	16,20 €
Entrecot al plato (500grs. de lomo de buey) trinchado y acompañado de patatas gajo y pimentillos de padrón	19,50 €
Entraña de <b>"Black Angus"</b> con chimichurri (2 pax.)	18,90 €



# Bebidas

Jarríta de cerveza	2,40 €
Jarra grande de cerveza	3,30 €
Tinto de verano	3,00 €
Refresco	2,30 €
Zumos	2,20 €
Agua	1,90 €

# Vinos

	COPA	BOTELLA
<b>D.O. Rioja</b>		
Azabaché "crianza" Vendimia seleccionada	2,50€	12,00€
Azpilcueta "crianza" Tempranillo, Graciano y Mazuelo	2,75€	14,50€
Lar de Paula "crianza" Elvillar de Álava	2,75€	14,50€
<b>D.O. Ribera del Duero</b>		
Príos Maximus (roble)	2,50€	12,50€
Tamaral (roble) 100 % Tinta fina	2,75€	14,50€
Príos Maximus (crianza) "Pesquera del Duero"	3,50€	17,00€
Senda de Olivos "Vendimia Seleccionada"		18,00€
<b>D.O. Rueda</b>		
Poema (blanco) Verdejo Viura	2,20€	10,45€
Verdejo Frizz 5,5° frescor natural con aguja		10,45€
<b>D.O. Navarra</b>		
Carratravesía (rosado)	2,20€	11,00€
Pago de Cirsus (tinto) Tempranillo, Merlot, Syrah		14,50€
<b>D.O. Madrid</b>		
Asido "Crianza" Tempranillo, Merlot		17,00€
<b>D.O. Somontano</b>		
Enate (crianza) Tempanillo, Cavernet, Sauvignon		14,50€
<b>D.O. El Bierzo "Cuatro Pasos" 100% Mencía</b>		14,50€
<b>D.O. Albariño "Marieta" Semiseco</b>		14,50€
<b>D.O. Toro "Cían" 100% Tinta de Toro</b>		14,50€
<b>Vinos de Importación</b>		
Lambrusco Emilia, rosado espumoso italiano		9,50€
Mateus Rosé, rosado espumoso portugués		9,50€





## Postres

Muerte por chocolate

deliciosa tarta de nuestro chef bañada con chocolate caliente irresistible!

5,95 €

Brownie con helado de vainilla y chocolate crocanti

4,50 €

Tarta casera de queso con salsa de arándanos

4,95 €

Copa de helado "La Caprichosa" (fresa, choco o vainilla)

3,95 €

Sorbete de limón o mango al cava

3,00 €

Batido natural (chocolate, fresa o vainilla)

3,00 €

## Cafés Especiales

Café capuchino

2,50 €

Café Bombón

1,90 €

Café irlandés (whisky)

4,50 €

Café Jamaicano (licor café)

4,50 €

Café cubano (ron y lima)

4,50 €

Café escocés (whisky y helado de vainilla)

4,50 €

Café Vienes (chocolate y nata)

4,50 €

