



















Bienvenid@ a Sikera! Consulta aquí nuestra oferta gastronómica. No olvides preguntar por las recomendaciones fuera de carta y elaboraciones especiales del día.

ENTRANTES FRIOS

Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo Con Denominación de Origen	Los Pedroches Covap	28,00 €
Lomito 100% ibérico puro bellota <i>Caña de presa</i>		25,00 €
Jamón ahumado cortado a cuchillo Aceite de arbequina y pimentón de la Vera		13,50 €
Cecina del Bierzo con D.O. Con aceite de oliva virgen extra		17,00 €
Terrina de Foie de la casa Compota, gelatina de jazmín y flores y pan de pasas	  	20,00 €
Ensalada de centros de bonito Vinagreta guarnecida y piparras fritas	  	16,00 €
Ensaladilla de Langostinos Casera, patatas, langostinos, mayonesa y nuestro aceite especial	 	15,00 €
Espárragos de Mendavia con D.O. Extragruesos Con mahonesa de soja y vinagreta guarnecida		21,00 €

I.V.A. incluido

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de jamón de bellota / de lacón y huevo / de rabo de toro	10,00 €
Las del día. Caseras	  
Huevos rotos con trufa negra	15,00 €
Con patatas fritas y crema fina de ajos	  
Gambas frescas de Huelva	28,00 €
A la plancha	
Revuelto de chipirones y cebolla glaseada	15,00 €
	  
Caracoles a la bizkaina	22,00 €
Receta tradicional	
Verduras de temporada salteadas al wok	15,00 €
Con rulo de cabra a la plancha y crema de ajos tostados	

RECUERDE:

Todos los platos de esta carta están cocinados con **aceite de oliva virgen extra**.

Dado que algunas elaboraciones son complejas y presentan múltiples ingredientes, **si tiene usted alguna alergia o intolerancia alimenticia por favor comuníquelo previamente a nuestro personal**, que le aconsejará o adaptará su plato si es posible.








I.V.A. incluido

PESCADOS

Taco de Atún Rojo a la Plancha	19,00 €
Con mahonesa de soja, chutney de calabacín y sésamo	    
Chipirones en su tinta	19,00 €
En su tinta, receta tradicional, y gnocchi fritos	 
Lomo de Bacalao asado	21,00 €
Verduras al wok y crema fina de cebolleta tierna	  
Taco de Bacalao	22,00 €
Salsa bizkaina y ajoarriero	 
Merluza rellena de hongos y chipirones	18,00 €
Frita, con una ligera salsa	     
Merluza a la Plancha	18,00 €
Con verduras salteadas y refrito bilbaino	
Nuestra Lonja de Pescados y Mariscos	<i>consultar</i>
Del mar y recién pescados, consultar recomendaciones del día	  

I.V.A. incluido

CARNES

Centro de chuleta de ternera del Valle de Mena (para 2 personas) Deshuesada, laminada, con patatas y pimientos	45,00 €
Terrina de manitas de cerdo  Deshuesadas sobre salsa bizkaina	16,00 €
Turnedó de rabo de toro a la plancha Con pastel de patata y su jugo ligado  	20,00 €
Taco de Solomillo Con hongos y foie  	25,00 €
Taco de Solomillo Con patatas y salsa de queso azul  	24,00 €

RECUERDE:

Todos los platos de esta carta están cocinados con **aceite de oliva virgen extra**.

Dado que algunas elaboraciones son complejas y presentan múltiples ingredientes, **si tiene usted alguna alergia o intolerancia alimenticia por favor comuníquelo previamente a nuestro personal**, que le aconsejará o adaptará su plato si es posible.

I.V.A. incluido

POSTRES

Dúo de Chocolate		7,00 €
Pastelito fluido con helado, todo de chocolate negro	   	
Tarta de Queso tradicional		7,00 €
Con base de galleta y frutos rojos	  	
Tatin de Manzana		7,00 €
Tarta templada de manzana y helado de manzana asada	    	
Hojaldre de mantequilla de Gloria		7,50 €
	    	
Torrija tradicional con helado		7,50 €
	    	
Yogur cremoso		5,00 €
Con compota		
Escocés		8,00 €
Con helado y whisky	  	
Valenciano		8,00 €
Con helado, zumo de naranja y licor	 	
Tabla de quesos (para 2 personas)		12,00 €
Tres tipos de queso	  	

I.V.A. incluido

MENÚ DEGUSTACIÓN

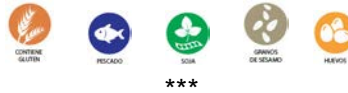
Terrina casera de foie fresco con gelatina y pan de pasas



Cecina D.O. Bierzo con rulo de cabra a la plancha y cebolla caramelizada



Taco de atún rojo a la plancha con chutney de calabacín y mahonesa de soja



Rulo de rabo de toro crujiente con pastel de patata y su jugo



Tarta de la casa



P.V.P. 34 €iva incluido

BEBIDA NO INCLUIDA

Este menú sólo se servirá para mesas completas. Mínimo 2 personas.
















CARTA DE VINOS RESUMIDA

Solicite a nuestro personal la carta extendida si quiere conocer la gama de vinos completa.


VINOS TINTOS

D.O.C. RIOJA


Rioja Alavesa

Luis Cañas 2019 Maceración Carbónica, B. Luis Cañas <i>Variedades: 90% tempranillo, 10% viura</i> 	16 €	2,40 
Medievo Crianza 2017, Bodegas del Medievo <i>Var: 80% tempranillo, 10% garnacha, 10% graciano y mazuelo</i>	15 €	2,40 
Viña Real Selección Bilbao 2016, Bodegas CVNE <i>Variedades: 100% tempranillo</i> 	16 €	2,40 
Tierra 2017, Bod. Tierra Agrícola Labastida <i>Variedades: 100% tempranillo</i> 	18 €	
Sierra Cantabria Selección 2018, Bod. Sierra Cantabria <i>Variedad: 100% tempranillo</i>	18 €	3,00 
Baigorri Crianza 2017, Bodegas Baigorri <i>Variedades: 90% tempranillo, 5% garnacha, 5% otras</i> 	19 €	3,00 
Izadi Crianza 2017, Bodegas Izadi <i>Variedades: 100% tempranillo</i> 	19 €	
Tuercebotas Crianza 2016, B. del Medievo <i>Variedades: 100% graciano</i>	20 €	
Amaren Crianza 2016, Bodegas Amaren <i>Variedades: 85% tempranillo, 15% garnacha</i> 	22 €	
Alberdi Crianza 2015, Bodegas La Rioja Alta <i>Variedades: 100% tempranillo</i>	22 €	
Luis Cañas Reserva 2014, Bodegas Luis Cañas <i>Variedades: 95% tempranillo, 5% graciano</i> 	25 €	
Sierra Cantabria Colección Privada 2017, B. Sierra Cantabria <i>Variedades: 100% tempranillo</i>	39 €	
Baigorri de Garage 2015 , Bodegas Baigorri <i>Variedades: 100% tempranillo</i> 	43 €	
Culmen Reserva 2011 , Bodegas Lan <i>Var: 70% tempranillo, 20% mazuelo, 5% graciano</i>	56 €	
Trasnocho 2012, Bodegas Remirez de Ganuza <i>Variedades: tempranillo, graciano, viura, malvasía</i> 	102 €	

D.O. RIBERA DEL DUERO

Portia Crianza 2016, Bodegas Portia <i>Variedades: 100% tempranillo</i>	22 €	3,80 
Arzuaga Crianza 2017, Bodegas Arzuaga <i>Variedades: 100% tinta fina</i>	28 €	
Pago de Carraovejas Crianza 2017, Bodegas Pago de Carraovejas <i>Variedades: 93 % tinta fina, 4% cabernet sauvignon, 3% merlot</i>	42 €	
Maleolus 2018, Bodegas Emilio Moro <i>Variedades: 100% tinta fina</i>	40 €	
Carmelo Rodero Reserva 2016, Bodegas Rodero <i>Variedades: 90% tinta fina, 10% cabernet sauvignon</i>	41 €	
Arzuaga Reserva 2015, Bodegas Arzuaga <i>Variedades 100% tinta fina</i>	45 €	
Maleolus de Valderramiro 2011, Bodegas Emilio Moro <i>Variedades: 100% tinta fina</i>	98 €	

D.O. TORO

Románico 2017, Bodegas Teso la Monja <i>Variedades: 100% tinta de toro</i>	20 €	3,80 
Victorino 2017, Bodegas Teso la Monja <i>Variedades: 100% tinta de toro</i>	46 €	
Alabaster 2011, Bodegas Teso la Monja <i>Variedades: 100% tinta de toro</i>	149 €	


D.O. BIERZO

Cepas Viejas 2016, Bodega Dominio de Tares <i>Variedades: 100% mencia</i>	27 €	
---	------	--


D.O. SOMONTANO

Enate Cabernet-Merlot 2017, Bodegas Enate <i>Variedades: 50% cabernet sauvignon, 50% merlot</i>	15 €	2,40 
Enate Cabernet-Cabernet Selección Sikera 2011 <i>Variedades: 100% cabernet sauvignon</i>	24 €	3,80 

CAMPO DE CALATRAVA

Quinta de Aves 2018, Bod. Quinta de Aves, Ciudad Real <i>Variedades: 100% syrah</i>	19 €	3,80 
---	------	--

D.O. UCLÉS

Finca La Estacada 2018, Bodega Finca la Estacada <i>Variedades: 100% tempranillo</i>	14 €	2,40 
Oveja tinta 2017, Bodegas Fontana <i>Variedades: 100% graciano</i>	18 €	

D.O. YECLA

Hécula , 2015, Bod. Castaños <i>Variedades: 100% monastrell</i>	18 €	
---	------	--

VINOS DE LA TIERRA DE CADIZ

Taberner 2015, Bod. Huerta de Albalá 30 €
Variedades: 100% syrah

D.O MONTSANT

Dido 2018, Bodegas Venus La Universal 24 €
Variedades: cabernet sauvignon, garnacha tinta, merlot, syrah

D.O.Q. PRIORAT

Vi de Vila Porrera 2015, Bod. Cims de Porrera 28 €
Variedades: garnacha, cariñena

D.O PENEDES

Jean Leon 2017, Bodega Jean Leon (Ecológico) 22 €
Variedades: Merlot, Petit Verdot

TINTOS DE ITALIA

Paolina 2017, D.O.C. Barbera d'Alba, Piemonte 24 €
Variedad: 100% barbera

TINTOS DE FRANCIA

Le Versant 2018, U.C. Foncalieu, A.C.Pays d'Oc (Vegano) 21 €
Variedad: 100% pinot noir

TINTOS DE CHILE

Santa Digna Reserva 2018, Bodegas Torres, Valle Central 21 €
Variedad: 100% carmenere

VINOS ROSADOS

Lerin Rosado de Lágrima, D.O.Navarra 13 € 2,40 
Variedades: 100% garnacha

Enate Rosado, D.O. Somontano 19 € 2,80 
Variedades: 100% cabernet sauvignon

Las Cañadas 2019, D.O. Manchuela, Bodegas y Viñedos Ronda 18 €
Variedades: 100% bobal


La Huella de Aitana, D.O. Navarra – 4 meses Crianza Barrica 18 €
Variedades: 100% garnacha


Le Versant Rosé, U.C. Foncalieu, A.C.Pays d'Oc (Vegan) 21 €
Variedad: 100% grenache

Lambrusco, Italia 11 €



VINOS BLANCOS

PAIS VASCO



Eukeni 2019, D.O. Arabako Txakoliña 17 € 2,80 
Variedades: 80% hondarribi zuri, 10% g. manseng, 10% p. manseng

Itsasmendi 2019, D.O. Bizkaiko Txakoliña <i>Variedades: 80% hondarribi zuri, 20% hondarribi zuri zerratie</i>	18 €	3,00 
Ieup Barrikan Magalarte Fermentado en Barrica 2019, D.O. Bizkaiko Txakoliña <i>Variedades: 100% hondarribi zuri</i>	21 €	
42 Zura Gorka Izaguirre 2018 Ferm. Barrica, DO Bizkaiko Txakoliña <i>Variedades: 100% hondarribi zuri zerratie</i>	32 €	



RIOJA

Luis Cañas 2019, Bodegas Luis Cañas (Rioja Alavesa) <i>Variedades: 90% viura, 10% malvasía</i>	17 €	
Larrosa 2018, Bodegas Izadi (Rioja Alavesa) <i>Variedades: 100% garnacha blanca</i>	18 €	2,80 
Nivarius 2018, Bodegas Nivarius (Fermentado Barrica) <i>Variedades: garnacha blanca, tempranillo blanco, maturana blanca, viura</i>	21 €	2,80 

GALICIA

Godello Terra do Lobos 2019, Quinta do Buble, D.O. Monterrei <i>Variedad: 100% godello</i>	19 €	3,00 
Ribeiro Ramon Do Casar 2019, D.O. Ribeiro <i>Variedad: treixadura, albariño, godello</i>	19 €	3,00 
Albariño Do Ferreiro 2018, Gerardo Méndez D.O. Rias Baixas <i>Variedad: 100% albariño</i>	24 €	
Louro 2019, Rafael Palacios D.O. Valdeorras <i>Variedad: 100% godello</i>	26 €	

CASTILLA Y LEÓN

Antojo Verdejo 2019, V.T. Tierra de Castilla y León <i>Variedades: 100% verdejo</i>	14 €	2,40 
Protos Verdejo 2019, D.O. Rueda <i>Variedades: 100% verdejo</i>	18 €	2,80 
Casar de Burbia 2016, Fermentado y criado en Barrica, D.O. Bierzo <i>Variedades: 100% godello</i>	29 €	

CATALUÑA

San Valentín 2018, Semi Dulce, D.O. Cataluña <i>Variedades: 100% parellada</i>	17 €	
Sons de Prades 2014, Finca Milmanda D.O. Conca de Barberá <i>Variedades: 100% chardonnay</i>	36 €	

ARAGÓN

Enate Chardonnay 2019, D.O. Somontano <i>Variedades: 100% chardonnay</i>	19 €	3,00 
--	------	--


CASTILLA LA MANCHA

Infinitus Moscato (carbónico natural) <i>Variedades: 100% moscatel</i>	17 €	2,80 
--	------	--

CADIZ


Barbazul, Pago de Balbaina 2018, Huerta de Albalá, VT Cádiz 19 €
Variedades: 100% chardonnay


BLANCOS DE FRANCIA

Le Versant 2018, U.C. Foncalieu, A.C.Pays d'Oc (Vegano) 21 € 3,00 
Variedad: 100% sauvignon blanc

VINOS ESPUMOSOS

D.O. CAVA

Parxet Reserva Brut, Bodegas Parxet 20 € 4,50 
Variedades: 30% pansa blanca, 30%parellada, 40% macabeo

Cinta Purpura Reserva Brut, Bodega Juve&Camps 20 € 4,50 
Variedades: 20% xarello, 35%parellada, 45% macabeo

Gran Juve Gran Reserva 2015 Brut Nature, Bodega Juve&Camps 41 €
Var.: 25% xarello, 25%parellada, 25% macabeo 25%chardonnay

Recaredo 2016, Gran Reserva Brut Nature, Bodega Recaredo 29 €
Variedades: 51%Xarel.lo 49% macabeo

Titiana Vintage 2012 Brut Nature, Bodegas Parxet 28 €
Variedades: 100% chardonnay

Can Sala 2008, Gran Reserva Brut Nature, **Paraje Calificado** Familia Ferrer 50 €
Variedades: Xarel.lo , parellada

Privat Rosé Brut Nature, Bodegas Privat (Rosado) (Orgánico) 22 €
Variedades: 25% chardonnay, 75% pinot noir

A.O.C. CHAMPAGNE

Besserat de Bellefon, Brut, Cuvée des Moines, Besserat d Bellefon 43 €
Variedades: pinot noir, chardonnay, pinot meunier

Billecart Salmon, Réserve, Billecart Salmon 59 €
Variedades: chardonnay, pinot noir, pinot meunier

Besserat de Bellefon, Grand Cru, Besserat de Bellefon 67 €
Variedades: 100% chardonnay

Dom Pérignon, Blanc Vintage 2009, Champagne Dom Pérignon 180 €
Variedades: pinot noir, chardonnay

OTROS ESPUMOSOS

Cordillera Brut, Blanc de Noirs, Bod. Torres, CHILE 28 €
Variedades: 100% pinot noir

VINOS DULCES

Pedro Ximenez La Cilla, D.O. Jerez 5,00 €/ copa

Moscatel de la Marina, Vino de Licor, Enrique Mendoza, D.O. Alicante 4,50 €/ copa