

# CASA CHELI

🍷 GASTRŌTAPEŌ 🍷

## TAPAS

Olivas mojo picón	2,00€
Patatas chips	2,00€
Torreznos de Soria	3,95€
Croquetas de jamón ibérico con pollo (3 uds.)	5,50€
Croquetas de berenjena y queso scamorza ahumado (2 uds.)	3,90€
Ensaladilla rusa y ventresca	5,70€
Patatas al remolino	5,50€
Bacalao dorado "à brás" <small>(Bacalao, patata paja, cebolla, huevo y olivas negras)</small>	7,00€
Morcilla de Burgos y piquillos	6,50€
Mini burger de carne de ciervo	3,75€

## CONSERVAS

Tosta de sardina ahumada, confitura de piquillo y sansyo	3,00€
Banderilla de la casa	2,20€
Chips con mejillones y boquerones	6,50€
Gilda vasca	2,00€
Anchoas del cantábrico "0" (2 filetes)	3,00€
Boquerones	6,00€
Lata de berberechos gallegos 35/45	8,25€
Lata de mejillones en escabeche	4,50€
Mojama de atún de almadraba extra y almendras	7,00€
Tomates secos y piparras	3,50€
Lomos de salmón ahumado, tomate y ponzu	7,95€
Sardinias especiales en vinagre y copos de tomate	7,60€

## CHACINAS

Paleta ibérica de bellota	14,00€
Lomo de bellota	9,50€
Surtido de ibéricos	12,50€
Cecina de león	7,50€
Chicharrón de chiclana	7,00€
Queso castellano viejo de oveja, membrillo y almendras	6,50€
Combinado de tres quesos	8,50€

## PAN

Coca de cristal con tomate de colgar y aove ecológico	2,75€
Pan rústico	1,00€

## DE LA HUERTA

Ensalada con vinagreta de jengibre <small>(Mezclum 4 hojas, aguacate, tomates cherry, cebolla roja, rábano, zanahoria y espárragos)</small>	7,50€
Burrata de búfala, rúcula y helado de tomate	8,50€
Ensalada de chicharro escabechado y "cor de bou" <small>(Chicharro, tomate, huevo cocido, aceitunas negras, cebolla y pimentón de la vera)</small>	7,90€
Berenjena lacada, crema de queso y frutos secos	8,25€
Risotto de ceps, espárrago verde y parmesano al aroma de trufa	9,50€
Foie micuit, brioche, pistachos caramelizados y salsa tataki	9,00€
Huevos rotos con papada ibérica / jamón bellota	7,50€ / 10,50€

## DEL MAR

Bao de calamares y mayo tom yum	5,50€
Curry rojo de langostinos, trigo tierno y shitake	11,00€
Tartar de salmón, aguacate y mango	10,50€
Pulpo a la brasa, patatas confitadas y crema piquillo	14,50€
Timbal de atún rojo picante con guacamole	14,00€
Calamares a la andaluza, mahonesa de su tinta y lima	9,50€
Bacalao "Casa Cheli" Vizcaina y ajo negro	13,50€

## DE LA MONTAÑA

Tacos mexicanos de rabo de toro y cebolla encurtida	8,00€
American burger y patatas fritas caseras <small>(Ternera 150gr, queso, lechuga, pepinillo, tomate y cebolla confitada)</small>	9,00€
Costilla de cerdo "korean style"	10,50€
Steak tartar "clásico" y helado de mostaza	11,00€
Pluma ibérica de bellota a baja temperatura	13,50€
Carrillera de ternera al vino tinto y crema de castañas	8,50€
Chuletillas de lechal "IGP raza churra"	17,50€
Chuletón de ternera "alistero"	5€/100gr.

## POSTRES

Tarta de chocolate y fruta de la pasión	6,00€
Nuestra versión de lemon pie	6,50€
Coulant de chocolate "michel bras" y helado de vainilla	6,50€
Tiramisú	5,50€
Espuma de crema catalana	5,50€
Tarta de queso y yuzu	5,50€
Vino Dulce Saitina (D.O. Rueda)	3,50€
Mini Gin-tonic	4,50€

Suplemento 10% en terraza (IVA incluido)

Los platos que elaboramos pueden contener trazas de alérgenos: cereales, huevo, lácteos, soja, etc. Para más información preguntar al personal

## TAPAS

Olives with spicy red pepper sauce	2,00€
Potatoes chips	2,00€
"Torreznos de Soria" (fried seasoned pork rinds)	3,95€
Chicken and iberian ham croquettes (3 units.)	5,50€
Eggplant & smoked scamorza cheese croquettes (2 units.)	3,90€
Russian salad with tuna belly	5,70€
Fried potatoes slices with garlic mayonnaise & cayenne pepper	5,50€
Golden cod "à brás" <small>(Cod, straw potatoes, onion, egg and black olives)</small>	7,00€
Black pudding from Burgos with piquillo peppers	6,50€
Venison slider	3,75€

## PRESERVES

Smoked sardine toast, pepper jam & sansyo	3,00€
Olives, sun-dried tomato, artichoke & cheese stick	2,20€
Chips with mussels & fresh anchovies	6,50€
"Gilda" basque	2,00€
Cantabrian sea anchovies "0" (2 fillets)	3,00€
"Boquerones" in vinegar	6,00€
Can of galician cockles 35/45	8,25€
Can of marinated mussels	4,50€
Mojama (thinly sliced air-cured tuna) & almonds	7,00€
Dried tomatoes & piparra peppers	3,50€
Loins of smoked salmon, tomato & ponzu	7,95€
Special sardines in vinegar & tomato flakes	7,60€

## COLD CUTS

Acorn-fed iberian ham shoulder	14,00€
Acorn-fed pork loin	9,50€
Assorted iberian cured meats	12,50€
"Cecina de león" (cured, air-dried beef)	7,50€
Pork crackling from "chiclana"	7,00€
Sheep cheese from castilla, quince paste & almonds	6,50€
Selection of three cheeses	8,50€

## BREAD

Crunchy flat bread with tomato & ecologic "aove" (olive oil)	2,75€
Rustic bread	1,00€

## ORCHARD

Salad with ginger vinaigrette <small>(Mezclum 4 leaves, avocado, cherry tomatoes, red onion, radish, carrot &amp; asparagus)</small>	7,50€
Buffalo burrata, arugula and tomato ice cream	8,50€
Pickled mackerel salad & "cor de bou" <small>(Mackerel fish, tomato, boiled egg, black olives, onion &amp; paprika)</small>	7,90€
Laquered aubergine, cream cheese and nuts	8,25€
Mushroom, green asparagus & parmesan risotto with a hint of truffle	9,50€
Foie micuit, brioche, caramelized pistachios & Tataki sauce	9,00€
Broken eggs with iberian pork jowl / acorn-fed ham	7,50€ / 10,50€

## SEA

Squid & "tom yum" mayo bao bun	5,50€
Red curry of prawns, tender wheat and shitake	11,00€
Salmon tartare, avocado & mango	10,50€
Grilled octopus, confit potatoes & piquillo pepper cream	14,50€
Spicy mediterranean red tuna timbale with avocado	14,00€
Andalusian squids, ink mayonnaise & lime	9,50€
"Casa cheli" Vizcaina cod and black garlic	13,50€

## MOUNTAIN

Oxtail tacos with pickled onion	8,00€
American burger & homemade french fries <small>(150g beef patty, cheese, lettuce, pickles, tomato &amp; confit onion)</small>	9,00€
Pork chops "korean style"	10,50€
Classic steak tartare	11,00€
"Pluma ibérica" pork loin cooked in low temperature	13,50€
Beef cheeks in red wine & chestnut cream	8,50€
"PDO churra race" lamb chops	17,50€
"Aliste" t-bone steak	5€/100gr.

## DESSERTS

Chocolate cake & passion fruit	6,00€
Our version of lemon pie	6,50€
Chocolate coulant "michel bras" & vanilla ice cream	6,50€
Tiramisu	5,50€
Foam of catalan crème brûlée	5,50€
Cheesecake with yuzu	5,50€
Sweet Wine Saitina (D.O. Rueda)	3,50€
Mini Gin-tonic	4,50€

Increased 10% on terrace (vat included)

The dishes we prepare can contain traces of allergens: cereals, egg, dairy, soy, etc. For more information please ask the staff.