

## Quesos y Embutidos

	€ RACIÓN
<b>Tabla de Embutidos;</b> Lomo, Chorizo y Salchichón Ibéricos y Cecina de León	14
<b>Tabla de Quesos</b> Comté, Idiazábal, Manchego curado	14

## Conservas y Ahumados

El <b>Salmón</b> Ahumado Artesano de Keia en tacos	11
<b>Atún Rojo</b> "Echebaster" ahumado por Keia	11
Las <b>Anchoas</b> del Cantábrico	14
Láminas de <b>Ventresca</b> de Atún "Emilia" de Santoña	12
Sardinillas sobre pan antequerano	14

## Tradicición

<b>Rulo de Steak Tartar</b> (2 ud.) "1o Premio Madrid Fusión 2019 Mejor Tapa Nacional"	7
<b>Ensaladilla rusa</b>	9
<b>Nachos con guacamole</b>	7
<b>Hummus</b> con un toque de Oliva, Pan Libanés	7
Nuestro <b>Steak Tartar</b> "Txapeldun", como quieras de picante	12

## Otros

	€
<b>Café Espresso, Cortado</b>	1,7
<b>Tisana</b>	1,75
<b>Con Leche</b>	1,8
<b>Ice Macchiato &amp; Baileys</b>	4,5
<b>Irlandés</b>	8
<b>Escocés</b>	8
<b>Valenciano</b>	8
<b>Mojito</b>	9

## Vinos por Botellas

<b>Bellorí</b> • Verdejo - <i>Rueda</i>	19
<b>Versant</b> • Chardonnay - <i>Pays D'Oc</i>	22
<b>Erebo</b> • Godello - <i>Valdeorras</i>	19
<b>Uriondo</b> • Hondarribi Zuri - <i>Bizkaiko Txakolina</i>	19
<b>Izadi Larrosa</b> • Rosado, Garnacha - <i>Navarra</i>	19
<b>Luberri</b> • Tempranillo M. Carbónica - <i>Rioja</i>	17
<b>Biga</b> • Tempranillo Crianza - <i>Rioja</i>	19
<b>Mistinguet Brut</b> • <i>Cava</i>	19

Si lo que buscas no está aquí pide nuestra carta de vinos.

## Cervezas depósito

<b>Chicago:</b> Lager tostada equilibrada, 6,5%vol. 🍷	3,10
<b>Londres:</b> Lager ligeramente tostada, 5,2%vol. 🍷	3,10
<b>Berlín:</b> Lager clásica oscura, 5,8%vol. 🍷	3,10
<b>Bilbao:</b> Lager ambar intensa, 7,8%vol. 🍷	3,10
<b>Praga:</b> Lager intensa, 9,1%vol. 🍷	3,10
<b>San Miguel Especial:</b> Lager, 5,4%vol. 🍷	2,70

# Cervezas

## Alhambra Verde, 6,4% 3,70€

Compleja, con fragancia alcohólica con notas de lúpulo floral y fresco, plátano y manzana roja, aromas delicados a tostados y caramelo de las maltas.

## Alhambra Roja, 7,2% 3,70€

Color cobrizo, de aspecto brillante con un equilibrado sabor a malta ligera y tostada.

## Manila de San Miguel, 5,8% 3,70€

Especialmente lupulada que acentúan aromas y sabores. Inspirada en su ciudad natal.

## Barrica 12 meses de Mahou, 7,0% 4,50€

Cerveza lager envejecida en barrica de roble con notas a cereal, caramelo y ahumados.

## Alhambra Baltic Porter, 7,8% 5,90€

De color marrón muy oscuro, casi negro, con predominio a las notas tostadas a café y chocolate con un ligero toque ahumado.

## Casimiro Mahou trigo, 6,4% 4,90€

Definida por un marcado carácter especiado y frutal, una abundante espuma cremosa, cerveza ligera con notas cítricas y muy refrescante.

## König Ludwig Weissbier, 50cl 5,5% 5,50€

Considerada la mejor cerveza de trigo del mundo. Naturalmente turbia. Limpia y fresca, tiene un toque picante y afrutado.

## Founders Dirty Bastard, 8,5% 5,60€

Cerveza de color rubí oscuro con notas de humo y turba, rico sabor a malta y un buen golpe de lúpulo. Aromas intensos a toffe. En boca es larga y cremosa.

## Yakima Valley, IPA de SanMiguel, 6,1% 3,70€

Cerveza dorada con aroma de carácter principalmente cítrico y en boca cerveza con cuerpo y un amargor marcado, agradable, ligeramente persistente

## Founders All Day Ipa, 4,7% 5,90€

Ligera, refrescante con sabores cítricos y tropicales, Suave y refrescante, de olor medio, ligeramente afrutado y con tonos de lúpulo y malta que terminan en matices de albaricoque y pino, poca graduación alcohólica

## San Miguel Gluten Free, 5,4% 3,70€

De color dorado con delicados aromas a frutas blancas, plátano y manzana

## Corona, 4,6% 3,70€

Cerveza clara y brillante, de espuma blanca. Moderadamente dulce y recuerda al sabor del cereal, amargor ligero. Cerveza fresca y equilibrada.

# THE BOAR

## CERVEZAS, VINOS & TAPAS

*By Yandrola*



GANADOR  
XV Concurso Nacional de Tapas 2019  
MADRID FUSIÓN

