



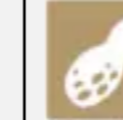


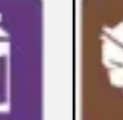








	T=TRAZAS													
	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuz	Moluscos
<b>Cristina Oria Ortega y Gasset y Conde de Aranda</b>														
Nuestro foie mi cuit con dos tipos de gelatinas, pan de pasas y nueces	X		T		T		T	X			T	X		
* Acompañar el foie con una copa de vino dulce D.O Sauternes												X		
Tarta finita de foie con cebolla caramelizada y lascas de parmesano	X		X				X					X		
Macarron de foie y limón (ud)	X		X		X	X	X	X			X			
Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra	X		T				T	T			T			
*Extra de jamón de bellota														
Tabla de salmón en dos cocciones con blinis, salsa de eneldo y mantequilla	X		X	X		X	X			X		X		
Bikini de comte y lomito	X					X	X				T	X		
Bikini de jamón y queso trufado	X		X			X	X				T	X		
Focaccia de mortadela trufada con parmesano y salsa especial	X		X			X	X			X		X		
Tosta en pan de espelta integral con aguacate, granada y semillas	X				T	T		T		T	T			
*Extra de huevo escalfado			X											
Tosta de Roast Beef Beef con salsa de mayonesa, mostaza antigua y miel	X		X		T	T	X	T		X	T	X		
Croquetas de chipirones (6 unidades)	X	T	T	T		T	X			T		T		X
Croquetas de jamón de bellota (6 unidades)	X	T	T	T		T	X			T		T		T
Croissant mini con jamón de bellota	X		X			T	X	T						
Tortilla de patata con berenjena, cebolla y aceite de trufa			X											
Empanada de atún	X		X	X			X					X		
Tarta Tatín de verduras con miel	X		X			T	X	T			T	X		
Falso risotto (sin arroz)	X					X	X							
Gyozas de pato y verduras con soja	X	T	T			X	X		T					
Pintxo de Txistorra	X		T				T	X			T			
Ensalada César CO con pollo NUEVO	X		X	X			X							
Ensalada de quinoa ecológica con pollo, aguacate, rabanitos, maíz, tomate y pepino												X		
Ensalada especial de burrata Cristina Oria (leche pasteurizada)							X					X		
Ensalada de salmón con espinacas, cebollas crunchy, tomates cherry y huevo escalfado	X		X	X			X					X		
Ensaladilla CO	X		X	X		T	X			X	X	X		
Hummus con guacamole y totopos	T					T		T			X			
Fabada tradicional														
Caldo de cocido CO	X													
Lentejas con verduritas y curry							X							

Cristina Oria Ortega y Gasset y Conde de Aranda	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuz	Moluscos
Poke de salmón teriyaki con algas wakames y edamames frescos	X			X		X					X	X		
Salmorejo	X		X				T	T			T	X		
Tartar de espárragos y alcachofas con aceite de eneldo, un toque de mayonesa y queso	X		X			X	X				T	X		
Tartar de tomate y aguacate								X				X		
Vasito de gazpacho												X		
Crema de calabaza con raviolis rellenos de trufa y parmesano	X		X				X					X		
Albóndigas al vino tinto con patatas	X	T		T		X	T					X		T
Costillar de cordero meloso asado a baja temperatura en su propio jugo a las finas hierbas							X							
Carrilleras de ternera al vino tinto con puré de batata (temporada)		T		T		X	T		X			X		T
Cheeseburger mediana con salsa especial CO mediana	X		X				X			X		T		
Confit de pato con coulis de frambuesa, ensalada y puré de batata							X					X		
Hamburguesa mediana con crema de foie y patatas Carmen	X		X				X				X	X		
Raviolis rellenos de ricotta, espinacas y limón Garofalo al burro e salvia	X		X			T	X			T				
Magret de pato con salsa de chalotas, mermelada de frambuesas con puré de batata y ensalada							X					X		
Pancit: fideos de arroz con pollo y verduras	X	T		T		X	T							T
Pasta carbonara Garofalo	X		X			T	X			T		T		
Fetuccini con trufa, queso y huevo	X		X			T	X			T				T
Pechuguitas de pollo rellenas de foie, cebolla caramelizada y manzana		T	X	T	T	X	X	X				X		T
Pollo al curry con arroz	X	T		T		X	X			X	X	T		T
Solomillo Mi-Venaison con guarnición de pimientos caramelizados y parmentier de seta	X	T	X	T	T	X	X	T	X	T	T	X	T	T
Steak tartar con patatas fritas	X		X	X		T				X		X		
Extra de virutas de foie												X		
Tartar de atún rojo de Almadraba sobre aguacate y tomate	X		X	X		X				X		X		
Tataki de atún rojo de Almadraba sobre aguacate y tomate	X			X		X					X			
Salmón al horno marinado con soja y jengibre con spaghettis de calabacín y zanahoria	X			X		X								
Tiradito de vieiras con crujiente de coral NUEVO	X													X
Langostinos con curry rojo	X	X			T	X					T			
Fish and Chips	X		X	X		T	X		T	X		X		
Pastela de pollo marroquí	X		X				X	X						
Fingers de pollo con patatas fritas	X		X			T				T				
Bola de helado			X				X							
Gofre con nutella o caramelo, con nata	X		X			X	X	X						
Gofre de dulce de leche	X		X			X	X							
Gofre de frutos rojos	X		X			X	X							

Cristina Oria Ortega y Gasset y Conde de Aranda	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuz	Moluscos
Brownie con helado de vainilla		T	X	T		T	X	X		T	T	T		T
Carrot cake	X		X			T	X	X		T				
Vasito de tiramisú	X		X				X							
Vasito de dulce de leche con plátano y galletas	X					X	X	T			T	X		
Cookie gigante recién horneada con helado de vainilla	X		X			T	X	T			T			
Tarta árabe	X		X			X	X							
Coulant de chocolate blanco con helado de vainilla		T	X	T		X	X	T	T	T	T	T		T
Coulant de chocolate negro con helado de vainilla		T	X	T		X	X	T		T	T	T		T
Coulant de dulce de leche con helado de vainilla	X		X			T	X			T				
Tarta de chocolate con helado de vainilla	X		X			X	X				T			
Tarta de limón con merengue italiano	X		X			T	X	X		T				
Tarta de queso	X		X			T	X			T				
Tarta de Toblerone sin gluten			X		T	X	X	X						
Tarta fina de manzana con helado de vainilla	X						X							
Helado de chocolate	T		X				X	T						
Helado de vainilla			X				X							
Dos toppings a escoger: Sirope (fresa, chocolate o caramelo), fresas naturales, frambuesas naturales, lacasitos, almendras														
Lacasitos					X	X	X	X						
Almendras								X						
Porción de roscón con nata	X		X		T		X	X				X		
Porción de roscón	X		X		T		X	X				X		
Torrijas de roscón con helado	X		X				X	X						
Tosta de roscón con mantequilla y mermelada	X		X				X	X						
Tocinillo de cielo			X				X							
Croissant	X		X			T	X	T						
Croissant a la plancha con mantequilla y mermelada	X		X			T	X	T						
Croissant caliente con jamón y queso	X		X			T	X	T						
Croissant caliente con mascarpone y mermelada	X		X			T	X	T						
Croissant mini	X		X			T	X	T						
Croissant mini relleno de nutella	X		X			X	X	X						
Croissant relleno de nutella	X		X			X	X	X						
Croissant mini con jamón de bellota	X		X			T	X	T						
Focaccia de mortadela trufada con parmesano y salsa especial	X		X			X	X			X		X		
Fruta cortada														

Cristina Oria Ortega y Gasset y Conde de Aranda	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuz	Moluscos
Huevo Benedictino con mortadella trufada, espárragos y salsa holandesa	X		X			X	X				T	X		
Nuestro bizcocho de limón	X		X			T	X			T				
Nuestro bizcocho de naranja y chocolate	X		X			X	X			T				
Tosta en pan de espelta integral con aceite y tomate	X				T	T		T		T	T			
Tosta en pan de espelta integral con mermelada y mantequilla	X				T	T	X	T		T	T			
Tosta en pan de espelta integral con pavo natural	X				T	T		T		T	T			
Tosta en pan de espelta integral con tomate y jamón ibérico de bellota	X				T	T		T		T	T			
Tosta en pan de espelta integral con aguacate, granada y semillas	X				T	T		T		T	T			
*Extra de huevo escalfado			X											
Tosta de Roast Beef con salsa de mayonesa, mostaza antigua y miel	X		X		T		X	T		X	T	X		
Yogurt con frutas y copos de quinoa	T					T	X	T			T			
Yogurt con frutas con muesli y mermelada					T	T	X	X			T			
<b>TINTOS</b>														
<b>D.O. Alicante</b>														
<b>El sequé: Monastrell (Alicante)</b>												X		
<b>D.O. Bierzo</b>														
<b>Ultreia Saint Jacques: Mencía (León)</b>												X		
<b>D.O. Madrid</b>														
<b>Navaherreros: Garnacha (Madrid)</b>												X		
<b>Rozas 1er: Garnacha (Madrid)</b>												X		
<b>D.O. Mallorca</b>														
<b>Gallinas y Focas: Manto negro y Syrah (Mallorca)</b>												X		
<b>D.O. Priorat</b>														
<b>Camins del Priorat: Cabernet Sauvignon, Cariñena</b>												X		
<b>D.O. Ribera del Duero</b>														
<b>Cair Cuvée</b>												X		
<b>Pago de los Capellanes: Tempranillo (Burgos)</b>												X		
<b>D.O. Rioja</b>														
<b>Cune: Tempranillo, Mazuelo y Garnacha (Rioja)</b>												X		
<b>Luis Cañas Reserva: Tempranillo y Graciano (Álava)</b>												X		
<b>Viña Albina Reserva: Tempranillo, Mazuelo y Graciano (Rioja)</b>												X		
<b>Viña Ardanza: Tempranillo y Garnacha (Rioja)</b>												X		
<b>D.O. Valle de la Orotava</b>														
<b>La Solana: Listán negro (Tenerife)</b>												X		

Cristina Oria Ortega y Gasset y Conde de Aranda	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuz	Moluscos
<b>BLANCOS</b>														
<b>D.O. Lanzarote</b>														
<b>Bermejo: Malvasia (Lanzarote)</b>												X		
<b>D.O. Madrid</b>														
<b>Navaherreros: Albillo y Macabeo (Madrid)</b>												X		
<b>D.O. Rías Baixas</b>														
<b>La Trucha: Albariño (Galicia)</b>												X		
<b>D.O. Rueda</b>														
<b>Hacienda Montecorto: Verdejo (Valladolid)</b>												X		
<b>José Pariente: Verdejo (Rueda)</b>												X		
<b>D.O. Castilla y León</b>														
<b>Ossian: Verdejo (Segovia)</b>												X		
<b>D.O. PFALZ</b>														
<b>DR. BÜRKLING-WOLG: Riesling (Alemania)</b>												X		
<b>Vino Godeval Joven</b>												X		
<b>ROSADOS</b>														
<b>D.O. Cebreros</b>														
<b>Naranjas Azules: Garnacha (Ávila)</b>												X		
<b>D.O Penedés</b>														
<b>Can Sumoi La Rosa: Sumoll, Parellada y Xarel-lo (Cataluña)</b>												X		
<b>BEBIDAS</b>														
<b>Agua</b>														
<b>Agua con gas</b>														
<b>Refrescos</b>														
<b>Limonada CO hecha al momento (sabores: fresa, jengibre, limón, pepino, manzana)</b>														
<b>Zumo de naranja recién hecho</b>														
<b>Zumo rojo (fresas, bayas de Goyi, naranja y manzana)</b>														
<b>Zumo detox (espinaca, lima, manzana y naranja)</b>														
<b>Zumo de tomate</b>														
<b>Caña de cerveza</b>	X													
<b>Cerveza CO</b>	X													
<b>Cerveza sin gluten CO</b>														
<b>Vermut Cristina Oria</b>												X		
<b>Vermut con Gin</b>												X		

Cristina Oria Ortega y Gasset y Conde de Aranda	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuz	Moluscos
Tinto de verano												X		
<b>TÉ E INFUSIONES</b>														
Té negro (Ceylan, black chai, Early Grey, frutos del bosque)														
Té verde (Sencha, Té verde pétalos de rosa)														
Chai latte							X							
Té Moruno														
Infusiones (manzanilla, menta poleo, rooibos, rooibos relax)														
Té rojo Yunnan Puerh														
<b>CAFÉ Y CHOCOLATE</b>														
Expresso														
Café cortado							X							
Café con leche							X							
Café americano														
Doble carga, macchiato, latte macchiato							X							
Capuccino (cacao o canela)					X		X	T						
Mug (café con leche en taza mug)							X							
Vienés							X							
Mocaccino	X						X							
Bombón, Baileys, Irlandés							X							
Chocolate caliente					X	X	X	T						
Choco & panna (chocolate con nata)					X	X	X	X						
<b>OLOROSOS Y DULCES</b>														
<b>VINOS FRANCIA</b>														
<b>D.O. Sauternes</b>														
Chateau Violet-Lamothe: Semillon y Sauvignon Blanc (Burdeos) 0,375 cl								X						
Chateau Violet-Lamothe: Semillon y Sauvignon Blanc (Burdeos)								X						
<b>D.O. Jerez - Manzanillas</b>														
Alvaro Domecq: Pedro Ximénez (Cádiz)								X						
<b>D.O. Oporto</b>														
Oporto Noval Fine Ruby Port: Touring, Roriz y Barroca (Douro)								X						
<b>D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda</b>														
Manzanilla Maruja: Palomino Fino (Cádiz)								X						
<b>CHAMPAGNE</b>														
<b>D.O. Champagne</b>														

Cristina Oria Ortega y Gasset y Conde de Aranda	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuz	Moluscos
<b>Veuve Pelletier Brut</b>								X						
<b>Veuve Pelletier Rosé</b>								X						
<b>André Clouet Rose Gran Cru N°3 Brut: Pinot Noir (Bouzy)</b>								X						
<b>Pol Roger Brut Reserve: Pinot Noir, Chardonnay y Pinott Menier (Francia)</b>								X						
<b>Louis Roederer Brut Premier: Pinot Noir, Chardonnay y Pinott Menier (Francia)</b>								X						
<b>Louis Roederer Brut Premier: Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Menier (Francia) 0,375 cl</b>								X						
<b>G.H. Mumm Grand Cordon</b>								X						
<b>D.O. Cava</b>														
<b>Cava Roger Goulart</b>								X						
<b>Cava Roger Goulart Blanco</b>								X						
<b>D.O. Prosecco</b>														
<b>Reguta Extra Dry: Glera (Prosecco)</b>								X						
<b>Por copas</b>														
<b>TINTOS</b>														
<b>Cune: Tempranillo, Mazuelo y Garnacha (Rioja)</b>								X						
<b>Luis Cañas: Tempranillo y Graciano (Álava)</b>								X						
<b>Cair Cuvée</b>								X						
<b>Ultreia Saint Jacques: Mencía (León)</b>								X						
<b>BLANCOS</b>														
<b>Hacienda Montecorto: Verdejo (Valladolid)</b>								X						
<b>José Pariente: Verdejo (Rueda)</b>								X						
<b>Bermejo: Malvasía (Lanzarote)</b>								X						
<b>La Trucha: Albariño (Galicia)</b>								X						
<b>Godeval Joven</b>								X						
<b>ROSADOS</b>														
<b>Naranjas Azules: Garnacha (Ávila)</b>								X						
<b>OLOROSOS Y DULCES</b>														
<b>Chateau Violet-Lamothe: Semillon y Sauvignon Blanc (Burdeos)</b>								X						
<b>Oporto Noval Fine Ruby Port: Touring, Roriz y Barroca (Douro)</b>								X						
<b>Álvaro Domecq: Pedro Ximénez (Cádiz)</b>								X						
<b>Manzanilla Maruja: Palomino Fino (Cádiz)</b>								X						
<b>CHAMPAGNES</b>														
<b>Veuve Pelletier Brut</b>								X						
<b>André Clouet Rose Gran Cru N°3 Brut: Pinot Noir (Bouzy)</b>								X						