

MENÚ

PAN DE LA CASA C/ MANTEQUILLA MONTADA €3,5
(SIN GLUTEN SEGÚN DISPONIBILIDAD)

ACEITUNAS SALTEADA C/ DEMI-GLACE Y LIMA €3,5

FOCACCIA C/ MORTADELLA CON PISTACHO, RÚCULA
Y FONDUE DE PARMESANO €7,5

COLIFLOR ASADA, CREMA DE PATATAS, SOBRASADA DE MALLORCA
Y SALSA AL VINO MARSALA €11

PUERROS CONFITADOS, TRUFA Y QUESO COMTÉ 24 MESES €10

MILHOJAS DE PATATAS CRUJIENTE, QUESO IDIAZABAL Y PANCETA DE BELLOTA €9

DIP DE AGUACATE, ALBAHACA Y LIMA C/ CHIMICHURRI, ARANDÁNOS Y MIEL €8

BERENJENA CHINA CONFITADA Y ASADA C/ CREMA DE PARMESANO
Y GEL DE TOMATE AZUL €10,5

TERNERA ESPECIADA A BAJA TEMPERATURA C/ SALSA AL POIVRE-VERTE,
TOMATE CONFITADOS Y ALMENDRAS TOSTADAS €12

CARPACCIO DE PIMIENTO TEMPLADO C/ STRACCIATELLA DE BÚFALA,
ARENA DE ACEITUNAS Y ALCAPARRAS CRISPY €11

PACCHERI C/ GAMBAS, LIMA Y CEBOLLINO €14

PAPPARDELLE C/ RAGÚ BLANCO, GUISANTES, MENTA
Y FRAMBUESA DESHIDRATA €13

(SI TIENES ALGUNA ALERGIA Ó INTOLERANCIA, CUÉNTANOS)

MILHOJAS C/ NAMELAKA DE CHOCOLATE Y PETA CRISPY €6

DISFRUTA.

@MARIADELRIO.ES
WWW.MARIADELRIO.EU

EMBUTIDOS

MORTADELLA CON PISTACHO €7

CAPOCOLLO €7

SOPRESSA VENETA €7

PASTRAMI €9

SPECK €8

CECINA DE LEÓN €8

ES POSIBLE PEDIR MEDIAS RACIONES, SIEMPRE EN UN MÍNIMO DE DOS (9€)
NO SE ACEPTAN PEDIDOS DE UNA SOLA MEDIA RACIÓN.

QUESOS

LA RAIZ €13

TALEGGIO / SALVA CREMASCO / GORGONZOLA
UN RECORRIDO POR LA RIQUEZA DE LOS QUESOS ITALIANOS,
CADA UNO CON SU PROPIO CARÁCTER Y SABOR,
LISTOS PARA DESPERTAR TUS SENTIDOS.

LA VUELTA €13

BRILLAT-SAVARIN / GRUYÈRE / STILTON
CRUZÁ FRONTERAS SIN MOVERTE DE LA MESA.
QUESOS DE DISTINTOS RINCONES,
PARA QUIENES DISFRUTAN DE LA VARIEDAD.

LA MESA €12

ARZÚA-ULLOA / ROBLE DE CAMPOLLANO / CABRALES
SABORES DE LA PENÍNSULA QUE CUENTAN HISTORIAS,
PERFECTA PARA COMPARTIR EN MOMENTOS ESPECIALES.

LA BRISA €15

XAVIER / GOUDA / WATASHI SAKURA
POTENCIA Y SUAVIDAD. XAVIER APORTA FUERZA,
EL GOUDA AÑADE PROFUNDIDAD
Y EL SAKURA, UN SUSURRO FLORAL.

EMBUTIDOS

MORTADELLA CON PISTACHO (ITA)

NO NECESITA EXPLICACIONES. UN CLÁSICO BOLONÉS. DELICADA Y ENVOLVENTE, PURA TRADICIÓN.

CAPOCOLLO (ITA)

ES PURA PACIENCIA HECHA CARNE, CON SU EQUILIBRIO ENTRE LO PICANTE Y LO AHUMADO. SAZONADO CON AJO Y PIMIENTA.

SOPRESSA VENETA (ITA)

MEZCLA RÚSTICA DE CARNES GROSERAMENTE MOLIDAS, AJO Y VINO. UN SABOR CAMPESTRE, POTENTE Y SINCERO.

PASTRAMI (ESP)

CURADO CON ESPECIAS Y AHUMADO HASTA ALCANZAR UN SABOR PROFUNDO, JUGOSO Y LLENO DE HISTORIA.

SPECK (ITA)

CURADO Y AHUMADO EN FRÍO CON MADERA DE HAYA. SABOR DELICADAMENTE ESPECIADO Y EQUILIBRADO.

CECINA DE LEÓN (ESP)

LA TRADICIÓN LEONESA EN CADA LONJA: CARNE DE VACUNO AHUMADA EN LAS MONTAÑAS. SABOR POTENTE Y SECO, CON LA HUELLA DEL TIEMPO.

QUESOS

TALEGGIO (ITA)

LECHE PASTEURIZADA

CORTEZA LAVADA Y CORAZÓN SUAVE. TE ENVUELVE CON NOTAS A PASAS, NUECES Y UN FINAL AFRUTADO QUE SE FUNDE EN LA BOCA.

BRILLAT-SAVARIN (FRA)

LECHE CRUDA

CREMOSO Y DELICADO, CON UNA CORTEZA BLANCA ENMOHECIDA. VA DE SUAVE A POTENTE SEGÚN SU MADURACIÓN.

ARZÚA-ULLOA (ESP)

LECHE PASTEURIZADA

QUESO DE PASTA BLANDA Y CREMOSA. SE DESTACA POR SU CORTEZA FINA Y SU SABOR SUAVE Y LÁCTEO.

BRIE XAVIER (FRA)

LECHE CRUDA

PASTA BLANDA CON TEXTURA HOMOGÉNEA Y SABOR A NUEZ, MARIDA PERFECTAMENTE CON SU DELICADA CREMA DE TRUFA.

SALVA CREMASCO (ITA)

LECHE CRUDA

FIRME Y LIGERAMENTE SECO, TRAE CONSIGO UN SABOR FRESCO Y RÚSTICO QUE SE INTENSIFICA CON LA MADURACIÓN.

GRUYERE (ISUIZA)

LECHE CRUDA

18 MESES DE MADURACIÓN EN CUEVAS NATURALES. NOTAS DE FRUTOS SECOS, CACAO Y CARAMELO. TEXTURA CRUJIENTE.

CABRALES (ESP)

LECHE CRUDA

TEXTURA CREMOSA Y VETAS AZULADAS. SABOR INTENSO, CON NOTAS PICANTE, PERFECTO PARA QUIENES BUSCAN SABORES ATREVIDOS.

GOUDA (NL)

LECHE CRUDA

INTENSO Y FRUTAL, CON CRISTALES DE CALCIO Y TEXTURA FIRME; PERFECTO PARA AMANTES DE SABORES POTENTES.

GORGONZOLA (ITA)

LECHE PASTEURIZADA

UNTUOSO Y DELICADO, SE DERRITE EN CADA BOCADO, DEJANDO UN TOQUE SUAVE DE MOHO AZUL QUE ACARICIA EL PALADAR.

STILTON (GBR)

LECHE PASTEURIZADA

QUESO DE TAMBOR, CON CORTEZA DURA Y VETAS AZULES INTENSAS. AROMA A NUECES DULCES Y SABOR PROFUNDO, AFRUTADO.

CAMPOLLANO (ESP)

LECHE CRUDA DE OVEJA

UN QUESO MANCHEGO CURADO, MACERADO EN BRANDY, CON AROMAS PROFUNDOS Y SABORES ÚNICOS.

WATASHI SAKURA (FRA)

LECHE CRUDA

QUESO CREMOSO DE CABRA, FUNDENTE Y UNTUOSO, CON NOTAS DULCES Y AROMÁTICAS DE HOJA DE CEREZO JAPONÉS.

VINOS

TINTOS

ORDEN: (NOMBRE BODEGA UVA ZONA)

REMORDIMIENTO / BODEGAS CERRÓN / MONASTRELL Y GARNACHA / DOP JUMILLA, ES Ecológico, cosecha manual. Crianza de 8 meses en ánforas de barro y tinajas de madera. Destacan notas de ciruelas y especias. Bien estructurado y persistente.	3,7	24
ULTREIA / RAUL PEREZ / MENCIA / BIERZO (CASTILLA LEÓN) ES Elaborado con mínima intervención, sin filtrar. Crianza de 9 meses en barrica de roble francés. Frescura y equilibrio destacan, acompañado de una acidez precisa.	4,2	26
7 FUENTES / SUERTE DEL MARQUÉS / LISTAN NEGRO Y CASTELLANA NEGRA / VALLE DE LA OROTAVA (TENERIFE), ES Vino orgánico, fermentado en hormigón y envejecido 10 meses en barricas. Minerales y hierbas se combinan con un carácter ligero y una acidez viva.		26,5
LES FORQUES VI NEGRE / MASCANDÍ / PENEDÉS, ES MONASTRELL, CABERNET-SAUVIGNON, SUMOLL, MANDÓ Y MÓNICA Ecológico, con maceración en frío en acero y 12 meses en roble francés. Intensidad de frutas negras, acidez vibrante y un toque de especias con fruta confitada.	3,9	25
ROUGE / DOMAINE DE MAJAS / GARNACHA Y SYRAH / COTES CATALANES, FR Orgánico certificado, con breve maceración en hormigón y breve crianza en madera vieja. Notas frescas de frutas negras, complementadas por una vibrante mineralidad.		27,5
GR-10 / 4 MONOS / GARNACHA, CARIÑENA Y SYRAH / SIERRA DE GREDOS, ES Ecológico, de suelos arenosos con afloramientos graníticos, fermentado espontáneamente con raspón y breve paso por roble francés. Fresco, mineral y equilibrado, con un final largo.	3,7	24
TN / PARTIDA CREUS / SUMOLL, ULL DE LLEBRE Y BOBAL / PENEDÉS, ES Fermentación espontánea, sin clarificar ni filtrar, con crianza en barricas grandes de madera. Frambuesa y cereza, acompañadas de matices herbales, crean un vino fresco y vivaz.		28
DOSSET / PRINCIPIANO / DOLCETTO / PIEMONTE, IT Vino de mínima intervención, sin filtrar. Crianza de 4 meses en depósitos de acero. Aroma de frutos rojos, taninos suaves y final ligeramente amargo típico de la uva.		25
ZACINTO / MASSERIA CUTURI / NEGROAMARO / SALENTO (PUGLIA), IT Ecológico, robusto y persistente. Ciruelas maduras combinadas con un toque de vainilla. Taninos suaves y final largo en boca.	4,2	26
UMBERTA / IULI / BARBERA / PIEMONTE, IT Orgánico certificado, sin filtrar. Envejecido 10 meses en cemento. Fresco y jugoso, de cuerpo medio, evoca un Ribera del Duero.		26,5
UN LITRO / AMPELEIA / SANGIOVESE, ALICANTE NERO, MOUVEDRE Y CARIGNANO / TOSCANA, IT Ecológico y biodinámico, con fermentación espontánea. Una parte de la cosecha pasa por maceración carbónica. Fresco y afrutado. (1 litro)	3,8	29
RETROMARCIA / MONTE BERNARDI / SANGIOVESE / CHIANTI (TOSCANA), IT Biodinámico, sin filtrar, con crianza de 18 meses en tinas. Frutas oscuras predominan en un perfil intenso.		34
CAMBOIX / CATIRIBOI / CALLET, ESCURSAT Y MANTO NEGRO / MALLORCA, ES Frutas rojas frescas y notas florales. Ligero y persistente, con la acidez justa. (1 litro)		30

VINOS BLANCOS

ORDEN: (NOMBRE BODEGA UVA ZONA)

DR LOOSEN / RIESLING / MOSELA, DEU De suelos de pizarra y volcánicos, este vino de mínima intervención combina frutas cítricas y flores blancas con una acidez vibrante y persistente.	4	25
LION / ALOIS KRACHER / GRÜNER VELTLINER / BURGENLAND, AUT Orgánico, fermentado durante un año sobre lías en acero. Ligero y crujiente, con una textura cremosa que aporta complejidad.	4,5	27
INSIEME / TERRALIBERA / VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI / ANCONA, IT Orgánico, de vendimia manual, fermentado en acero, con 6 meses sobre lías, fresco, equilibrado y afrutado, sin sulfitos añadidos en la fermentación.		27
CHENIN 2021 / LE ROCHER DES VIOLETTES / CHENIN BLANC / LOIRA, FRA Biodinámico, envejecido sobre lías en barricas de roble usadas. Pera fresca y vibrante acidez, con un final largo y refinado.		32
DESIG / MASCANDÍ / XAREL-LO / PENEDES, ES Ecológico, con 7 meses de crianza sobre lías. Sin clarificar ni estabilizar. Aromas a frutas blancas y notas de hinojo. Entrada fresca, con un final afrutado y mineral.	3,9	25
CUCÚ / BARCO DEL CORNETA / VERDEJO / CASTILLA-LEÓN, ESP Orgánico, con contacto de 8 meses con sus lías. Fruta cítrica marcada y un final limpio y refrescante.	3,7	24
Y LO OTRO TAMBIÉN / G&V / VERDEJO / CASTILLA-LEÓN, ESP Fermentado en Qvevri georgiano durante 7 meses. Intensidad de manzana verde y matices minerales, con una frescura vibrante y un final prolongado.		27,5
ALICE / LA COLOMBERA / MALVASIA MOSCATA / PIEMONTE, ITA Orgánico, fermentado en acero. Ligero y equilibrado, con sutiles toques florales y un final fresco y afrutado.	3,7	24
TURI BIANCO / SALVATORE MARINO / CATARRATTO / SICILIA, ITA Orgánico y biodinámico, fermentado en acero y envejecido en concreto. Notas de manzana y plátano con un fondo de durazno y almendra. Complejo y fresco.		28,5
AORIVOLA / CACCIAGALLI / FALANGHINA / ROCCAMONFINA (CAMPANIA), ITA Biodinámico, elaborado en suelos volcánicos y arenosos, sin filtrar. Ligero y fresco, con delicadeza floral.		28,5
GUARDO IL VENTO / PIETRO CACIORGNA / CARRICANTE / ETNA (SICILIA), ITA De mínima intervención, con 8 meses en roble francés. Especiado, con taninos suaves y un cuerpo estructurado.		34
ROSALÍA / ALBARIÑO / RÍAS BAIXAS (GALICIA), ESP Fermentado en acero, con un perfil cítrico dominado por pomelo y limón, acompañado de un toque mineral. Acidez marcada y final salino.		25,5
FRIZZANTE RIFERMENTATO SOTTORIVA COLFONDO / MALIBRAN / GLERA / VENETO, ITA Fermentación natural y doble fermentación, sin filtrar. Manzana y pera se entrelazan con una burbuja ligera y un toque mineral, logrando frescura y vivacidad.		25

SUGERENCIAS

ARROZ MELOSO
C/ QUESO DE OVEJA & PIMIENTA, CREMA DE
MEJILLONES Y CEREZA ÁCIDA
€14

SETAS DE TEMPORADA Y PAK CHOI
GLASEADOS EN SALSA PONZU,
CREMA DE CHIRIVÍA & ESPINACAS BABY
Y YOGURT AL ENELDO
€15

SUGERENCIAS

ARROZ MELOSO
C/ QUESO DE OVEJA & PIMIENTA, CREMA DE
MEJILLONES Y CEREZA ÁCIDA
€14

SETAS DE TEMPORADA Y PAK CHOI
GLASEADOS EN SALSA PONZU,
CREMA DE CHIRIVÍA & ESPINACAS BABY
Y YOGURT AL ENELDO
€15

SUGERENCIAS

ARROZ MELOSO
C/ QUESO DE OVEJA & PIMIENTA, CREMA DE
MEJILLONES Y CEREZA ÁCIDA
€14

SETAS DE TEMPORADA Y PAK CHOI
GLASEADOS EN SALSA PONZU,
CREMA DE CHIRIVÍA & ESPINACAS BABY
Y YOGURT AL ENELDO
€15

SUGERENCIAS

ARROZ MELOSO
C/ QUESO DE OVEJA & PIMIENTA, CREMA DE
MEJILLONES Y CEREZA ÁCIDA
€14

SETAS DE TEMPORADA Y PAK CHOI
GLASEADOS EN SALSA PONZU,
CREMA DE CHIRIVÍA & ESPINACAS BABY
Y YOGURT AL ENELDO
€15

SUGERENCIAS

ARROZ MELOSO
C/ QUESO DE OVEJA & PIMIENTA, CREMA DE
MEJILLONES Y CEREZA ÁCIDA
€14

SETAS DE TEMPORADA Y PAK CHOI
GLASEADOS EN SALSA PONZU,
CREMA DE CHIRIVÍA & ESPINACAS BABY
Y YOGURT AL ENELDO
€15

SUGERENCIAS

ARROZ MELOSO
C/ QUESO DE OVEJA & PIMIENTA, CREMA DE
MEJILLONES Y CEREZA ÁCIDA
€14

SETAS DE TEMPORADA Y PAK CHOI
GLASEADOS EN SALSA PONZU,
CREMA DE CHIRIVÍA & ESPINACAS BABY
Y YOGURT AL ENELDO
€15

SUGERENCIAS

ARROZ MELOSO
C/ QUESO DE OVEJA & PIMIENTA, CREMA DE
MEJILLONES Y CEREZA ÁCIDA
€14

SETAS DE TEMPORADA Y PAK CHOI
GLASEADOS EN SALSA PONZU,
CREMA DE CHIRIVÍA & ESPINACAS BABY
Y YOGURT AL ENELDO
€15

SUGERENCIAS

ARROZ MELOSO
C/ QUESO DE OVEJA & PIMIENTA, CREMA DE
MEJILLONES Y CEREZA ÁCIDA
€14

SETAS DE TEMPORADA Y PAK CHOI
GLASEADOS EN SALSA PONZU,
CREMA DE CHIRIVÍA & ESPINACAS BABY
Y YOGURT AL ENELDO
€15