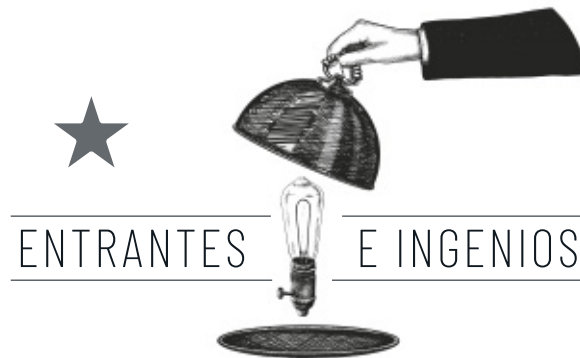




GILDA DE ANCHOA (unidad) _____	3 €	 
CROQUETAS: (unidad) <i>de Jamón Ibérico de Bellota, de Huevo Frito de Corral con su Puntilla y Salsa de Chistorra, de Cabrales con Ligerio Gel de Membrillo o de Morcilla</i> _____	2,5 €	  
TABLA DE QUESOS DE LA VIEJA EUROPA: <i>Comté 12m, Stilton, Camembert y Manchego Curado</i> _____	25 €	  
TOSTA DE CHIPIRONES CRUJIENTES <i>sobre Puré de Hongos con Trufa y Crispy de Limón</i> _____	16 €	  
ALCACHOFAS CONFITADAS A LA PARRILLA DE CARBÓN MARABÚ <i>sobre Migas Crujientes del Pastor y Yema Curada</i> _____	18 €	  
TIRADITO DE SALMÓN <i>con Salsa de Ají Amarillo, Tartar de Aguacate y Mango y Cebolla Frita</i> _____	19 €	 
PAPAS ARRUGAS <i>con Mojo Verde y Mojo Rojo</i> _____	16 €	 
LOMOS DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO "SANFILIPPO" <i>sobre Carpaccio de Aguacate Marinado a los Cítricos y Mahonesa de Piparras</i> _____	18 €	  
PULPO A LA PARRILLA <i>con Muselina de Anchoa Tostada, sobre Pochas con Butifarra</i> _____	25 €	  
BIKINI BRIOCHE DE SOBRASADA IBÉRICA <i>Queso de Mahon y Cebolla Caramelizada con Chips Vegetales</i> _____	16 €	   
TORREZNOS EXÓTICOS DE SORIA ESTILO INGENIO _____	16 €	    
CHEESEBURGUER CRISPY FUTOMAKI <i>con Mahonesa de Bacon y Patatas Paja Crunchy</i> _____	17 €	    
TARTAR DE ATÚN EN BURRATA <i>con Pistachos y Tostaditas de Pan con Aceite de Oliva</i> _____	19 €	      
SANDWICH DE POLLO DE CORRAL CRUJIENTE <i>con Mahonesa de Sweet Chilli y Sriracha, acompañado de Patatas Fritas</i> _____	18 €	     

CARNES



CHULETÓN DE VACA AVILEÑA DE 1 KILO * _____ 72 €

ENTRECOT * _____ 24 €

STEAK TARTARE

con Teja de Patata crujiente y Pan de Cristal _____ 30 €



SOLOMILLO * _____ 26 €

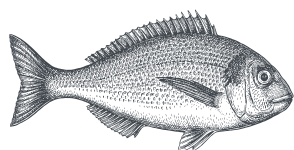
LAGARTO DE GUARRO IBÉRICO * _____ 20 €

ABANICO DE GUARRO IBÉRICO * _____ 22 €

INGENIO DE HAMBURGUESA DE VACA AVILEÑA (250GR) _____ 22 €



* *Servido con guarnición de Patatas Fritas y Pimientos del Piquillo Confitados*



PESCADOS

LUBINA A LA PARRILLA

sobre Frégola Sarda al Pomodoro, Crujiente de Chirivía y Tapenade de Aceituna Negra _____ 24 €



SALMÓN A LA PARRILLA

sobre Puré de Patata, Crema Mediterránea con Setas y Puerro Crispy _____ 24 €



CEVICHE DE CORVINA SALVAJE

con Patacones _____ 23 €



TATAKI DE ATÚN

con Mote Crujiente sobre Mahonesa Tonkatsu y Mantequilla de Trufa Brûlé _____ 24 €



ENSALADAS



- ENSALADILLA DE GAMBÓN AL AJILLO _____ 16 €   
- ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA PARRILLA DE CARBÓN DE MARABÚ
con Burrata Trufada y Cebolla Caramelizada _____ 18 €  
- ENSALADA INGENIO
con Brotes Tiernos, Aguacate, Croutons, Nueces, Bacon Crujiente, Parmesano
Rallado y Vinagreta de Miel y Mostaza _____ 16 €     
- PUERROS CONFITADOS EN AOVE A LA PARRILLA
con Carpaccio de Gambón, y Carbonara de Mejillones _____ 19 €      
- AGUACATE A LA BRASA RELLENO DE ENSALADA DE BULGUR Y SAN SIMÓN
con Aliño de Pomodori Secchi, Pistacho y Miel _____ 19 €   



HELADOS

- VAINILLA DE MADAGASCAR
CON GALLETA LOTUS _____ 7 €   
- MOJITO ARTESANO LA
BODEGUITA _____ 7 € 
- DULCE DE LECHE _____ 7 € 
- YOGURT CON FRUTOS
ROJOS _____ 7 € 



POSTRES

- TARTA DE QUESO ARTESANA _____ 8 €   
- CASIMILHOJAS DE CREMA
Y NATA _____ 8 €   
- CREMA DE YOGURT BÚLGARO
con Piña Caramelizada Flambeada al Ron _____ 8 €  
- INGENIO DE POSTRE DE
CHOCOLATE CON AOVE _____ 9 €  

 @ingenio.club 

ALÉRGENOS





COCKTAILS ARTESANOS



CON TEQUILA

MARGARITA **MILOVE** | FROZEN
MARGARITA **FRESA MILOVE**
MARGARITA **HABANERA**
[toque picante]
RANCHITO **TEQUILERO**
LA PALOMA



CON VODKA

BLOODY MARY
BLOODY MARY **HABANERO**
COSMOPOLITAN
COSMOPOLITAN **MIEL Y MANGO**
CAIPIROSKA



CON CACHAÇA

CAIPIRINHA
CAIPIRINHA **DE FRUTA DE LA PASIÓN**



CON RON

MOJITO **LA BODEGUITA**
MOJITO **0,0 LA BODEGUITA**
MOJITO **FRESA LA BODEGUITA**
MOJITO **MARACUYÁ LA BODEGUITA**
DAIQUIRÍ **TÍO ERNEST** / FROZEN
DAIQUIRÍ **FRESA TÍO ERNEST**
DAIQUIRÍ **POMELO Y FRUTA DE LA PASIÓN**
DAIQUIRÍ **MARACUYÁ TÍO ERNEST**
PIÑA COLADA **ANA NÁS**
BLOODY MARY **CARIBEÑO**



CON WHISKY

WHISKY SOUR **"EL INGENIOSO"**



CON GINEBRA

GIN MULE
TOM COLLINS

Todos nuestros cocktails 7 €

INGENIO[★].CLUB

Los precios de carta incluyen IVA. Servicio de mesa 1,5€.

VINOS



D. O. RIOJA

AZPILICUETA	21€
LUIS CAÑAS	24€
MARQUÉS DE MURRIETA	34€
MARQUÉS DE RISCAL XR	33€
RAMÓN BILBAO	22€
MARQUÉS DE VARGAS	33€
RODA I	56€
904 GRAN RESERVA	72€
IMPERIAL RESERVA	36€
CONTINO RESERVA	37€

D. O. RIBERA DEL DUERO

CILLAR DE SILOS	28€
TORRESILO	40€
ARZUAGA	31€
EMILIO MORO	30€
MALLEOLUS	43€
FINCA RESALSO	22€
DOMINIO DEL PIDIO	49€
MATARROMERA	33€
PAGO DE CARROVEJAS	50€
PAGO DE LOS CAPELLANES	37€
TOMÁS POSTIGO	44€
CONDE SAN CRISTÓBAL	30€



D. O. BIERZO

PÉTALOS DEL BIERZO	28€
POLVORETE (GODELLO)	23€

D. O. SOMONTANO

LAUS 700 ALT	20€
--------------	-----

D. O. MADRID

LICINIA	34€
TAGONIUS	24€

D. O. VALDEORRAS

QUINTA DO SIL	28€
---------------	-----

D. O. RÍAS BAIXAS

MAR DE FRADES	29€
PACO Y LOLA	25€
PAZOS DE SAN MAURO	28€

D. O. RIBEIRO

FINCA VIÑO A	25€
--------------	-----

D. O. RUEDA

MONOPOLE SILO XXI (100% VERDEJO)	29€
JOSÉ PARIENTE	25€
PITA	28€



VINOS DE LA TIERRA

HABLA DEL SILENCIO	23€
MAURO 2021	50€

SEMIDULCE

ALMA	20€
------	-----

ESPUMOSOS

LAMBRUSCO ROSADO	20€
MOSCATO SANTERO	21€



VINOS POR COPAS

QUINTA DE COUSELO (ALBARIÑO)	4,5€
VERDEJO PITA (RUEDA)	4€
RIBERA DEL DUERO DE LA CASA	4€
MARUXA (GODELLO)	4€
VIÑA REAL CRIANZA (RIOJA)	4€
BELA INGENIO (RIBERA DEL DUERO)	4€
EL MARIDO DE MI AMIGA (SEMIDULCE)	3,5€



CHAMPAGNE / CAVA

JUVÉ & CHAMPS	26€
BOLLINGER	68€
MOËT & CHANDON	70€
DOM PÉRIGNON	300€

ESPIRITUOSOS

PREMIUM



RON

7 VILLAS	11€
ZACAPA	18€
CACIQUE 500	13€
MATUSALEM 15	15€
SANTA TERESA 1796	17€
BARCELO IMPERIAL	14€

WHISKY

J.W BLUE LABEL	36€
MACALLAN 12	20€
LAGAVULIN 16	23€
TOMATIN 18	19€
HIBIKI	26€
GLENFIDICH 18	22€

TEQUILA

AMANTES DE LO AJENO	5€ chupito
---------------------	---------------

GIN

HENDRICKS	12€
MARTIN MILLER	14€
LONDON Nº1	14€
BROCKMANS	15€
MONKEY 47	15€
GVINE	13€

VODKA

BELUGA GOOD SILVER	29€
BELVEDERE	16€
GREEY GOOSE	19€
CIROC	13€

**Precios por copa*