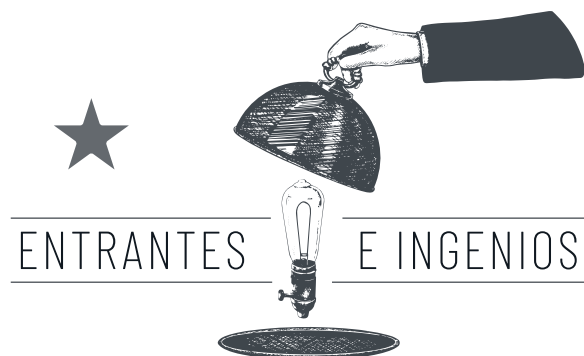




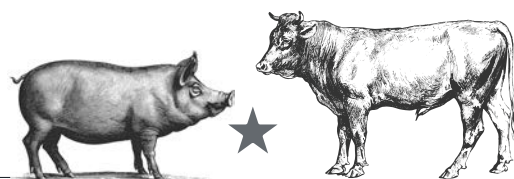
GILDA DE ANCHOA (unidad)	3 €	 
ANCHOA SAN FILIPPO CON CARPACCIO DE AGUACATE <i>y esferificación de aceituna</i>	20 €	
CROQUETA DE JAMÓN DE BELLOTA <i>con velo de papada (6 unidades)</i>	14 €	  
CROQUETA DE QUESO AZUL <i>con membrillo (6 unidades)</i>	14 €	  
SETAS A LA TERCERA POTENCIA <i>(seta de cardo, champiñón portobello y crema de hongos con aceite de trufa)</i>	18 €	
ALCACHOFAS A LA BRASA <i>con salsa de naranja y foie</i>	18 €	  
PAPAS ARRUGAS <i>con Mojo Verde y Mojo Rojo</i>	16 €	 
CANELÓN DE AGUACATE RELLENO DE TARTAR DE ATÚN <i>con ajo blanco de anacardo y crispy kikos</i>	19 €	      
TABLA DE QUESOS DE LA VIEJA EUROPA: <i>Comté 12m, Stilton, Camembert y Manchego Curado</i>	25 €	

ENSALADAS



ENSALADA DE TOMATE Y PIPARRA <i>con helado de albahaca</i>	16 €	
AGUACATE A LA BRASA CON PESTO <i>de cilantro, tomates confitados y yogur griego</i>	18 €	 
PUERRO AL CARBÓN CON BURRATA <i>y salsa de yema y yakiniku</i>	19 €	    

CARNES



LAGARTO A LA BRASA DE GUARRO IBÉRICO

con ensalada de piña asada y patatas fritas _____ 22 €

STEAK TARTAR TRADICIONAL

sobre hojaldre de patata _____ 30 €



ABANICO IBÉRICO

acompañado de puré de boniato _____ 22 €



ENTRECOT A LA PARRILLA

con hojaldre de patata y pimientos asados _____ 24 €



KATSU-SANDO DE ABANICO IBÉRICO

con mayonesa de trufa, tonkatsu y cebolla caramelizada (sandwich japones) _____ 21 €

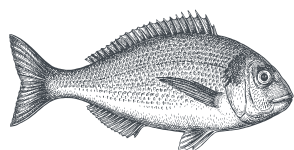


INGENIO DE HAMBURGUESA DE VACA AVILEÑA

de Vaca Avileña 250grs _____ 22 €



* Las guarniciones pueden ser sustituidas por patatas fritas y/o pimientos asados.



PESCADOS

BACALAO CONFITADO

con callos y espuma de patata _____ 24 €



MERLUZA A LA PARRILLA

con boniato asado y tártara _____ 24 €



TATAKI DE ATÚN

con mousse de aguacate y wasabi con mantequilla ahumada _____ 24 €





POSTRES

CHEESECAKE INGENIO	8 €	  
CHOCOLATE A LA 4ª POTENCIA	9 €	  
TORRIJA ESTILO INGENIO	8 €	  
NUESTRA LEMON PIE (deconstruida)	9 €	  



HELADOS

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

ALÉRGENOS

													
Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos	Frutos con cáscara	Moluscos	Mostaza	Sésamo	Altramuces	Apio	Sulfitos



COCKTAILS ARTESANOS



CON TEQUILA

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



CON VODKA

BLODY MARY
BLODY 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*