















































Carta Altair Taberna

		Media	Entera
ESPECIALIDADES. Para empezar			
Verduras a la plancha con salsa romescu			16 €
Pimientos de Padrón con patatas			13 €
Ensaladilla Rusa casera con ventresca de Bonito ESPECIALIDAD	 	10 €	16 €
Ensalada Altair (Tomate Raf con bonito en taco, cebolla dulce y piparras)		10 €	16 €
Tortilla de Betanzos ESPECIALIDAD		10 €	16 €
Gildas por unidades			4 €
Berberechos al natural de las Rías Gallegas (30-35 piezas)			18 €
Mejillones escabeche de las Rías Gallegas (6-8 piezas)			16 €
Mejillones Gallegos en Vinagreta o Natural		8 €	13 €
Croquetas de Jamón Ibérico (8 Uds.)	  	11 €	16 €
Alcachofas Confitadas con jamón ibérico (4 Uds.)			16 €
Berenjenas con Salmorejo			16 €
Patatas Bravas al estilo de Burgos			10 €
Pencas de Cardo Rojo con Jamón Ibérico y setas			17 €
Huevos Rotos con Jamón Iberico ESPECIALIDAD			17 €
Fabada Asturiana MUY RICA			17 €
SUGERENCIAS. Para continuar			
Anchoas de Santoña Serie Oro (10-12 unidades)			20 €
Almeja Fina a la Sartén			25 €
Gamba de Huelva al Ajillo			22 €
Gamba de Huelva cocida o plancha			S/M
Boquerones vinagre con patatas fritas ESPECIALIDAD		10 €	16 €
Foie Gras de Pato Micuit con mermelada de higo			19 €
Revuelto de Bacalao	 	10 €	16 €
Salpicón de Marisco		10 €	17 €
Habitas Baby con Huevos Poché			17 €
Pulpo a Feira ESPECIALIDAD		14 €	21 €
Embutidos y Quesos			
Pan con tomate Raf Cherokee			2,50 €
Lacón a la gallega con cachelos			16 €
Surtido de ibéricos y quesos			24 €
Jamón Ib. de Bellota 100 % Prado Bello Los Pedroches Cortado en sala		16 €	25 €
Lomo de Bellota 100 % D.O. Guijuelo		12 €	20 €

Surtido 3 quesos. Queso Oveja Flor de Esgueva		10 €	16 €
Queso de Oveja en Aceite		10 €	16 €
Queso Oveja Idiazabal		11 €	17 €
Mojama de Atún de la Almadraba Extra		12 €	20 €
Huevas de Atún de la Almadraba Extra		13 €	22 €

Pescadito frito INIGUALABLE

Fritura Altair (Boquerón frito, puntillita y chipirón)	 	10 €	17 €
Cazón en adobo gaditano	 	10 €	16 €
Boquerones pequeños Frititos o al Limón	 	10 €	16 €
Choco de Trasmallo a la andaluza con Huevo	  	12 €	18 €
Calamar de potera a la andaluza RIQUÍSIMO	  	13 €	19 €
Puntillitas	 	10 €	16 €





















Pescados












Lomo de Bacalao El Barquero a la Bilbaína			26 €
Rodaballo a la Bilbaína			25 €
Chipirón de Anzuelo a la Plancha Flambeado	  	12 €	19 €
Bocartes a la Bilbaína TEMPORADA			16 €
Bonito del Norte con Tomate TEMPORADA			19 €
Tartar de Atún Rojo PICANTE AL GUSTO	  		25 €
Tiras Finas de Atún con salsa Kimchee y Wakame	   		25 €

Carnes

Lomo de vaca madurada 4 semanas 1pax. 400 gr.			26 €
Lomo de vaca 4 semanas 2 Pax. 800 gr. BRUTAL			50 €
Albóndigas Altair ESPECIALIDAD	  	12 €	19 €
Medallones de cantero de ternera plancha			22 €
Chuletitas de Lechal de Rianza con ajitos			25 €
Steak Tartar de Solomillo HECHO AL MOMENTO			26 €
Callos a la madrileña HECHOS EN CASA	 	11 €	18 €

Postres

Tarta de Queso Casera RECOMENDADO	 		7 €
Tartita fina Manzana horneada con helado de vainilla (10 minutos)	   		8 €
Tarta Tiramisú	 		7 €
Coulant de chocolate caliente con helado de vainilla RECOMENDADO	   		7 €
Pastel Ruso Hojaldre de Liérganes	 		6 €
Tarta de Santiago del Horno de San Lorenzo	  		6 €
Helados (dulce de leche, turrón, vainilla, chocolate y straciatella)	  		6 €

 Crustáceos	 Frutos de cáscara	 Cacahuets	 Cereales con gluten
 Soja	 Altramuces	 Huevo	 Lácteos
 Moluscos	 Pescado	 Sésamo	

CARTA DE VINOS

Tintos

D.O. RIOJAS

Contino Reserva Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo	44 €
Imperial Reserva	45 €
Marqués de Riscal Reserva	33 €
Marqués de Murrieta Reserva	39 €
Viña Ardanza Reserva Tempranillo	42 €
Luis Cañas Crianza Tempranillo	24 €
Martínez Lacuesta Crianza Tempranillo RECOMENDADO	23 €
Hacienda Calavia Crianza Tempranillo	21 €
Muga Crianza Tempranillo	28 €

D.O. RIBERA DUERO

Guardaviñas Roble Tinta del País RECOMENDADO	21 €
Lambuena Roble Tempranillo	21 €
Bosque de Matasnos Crianza Tempranillo	38 €
Matarromera Crianza Tempranillo	32 €
Protos Crianza Tempranillo, Tinta del País y Tinta Fina	26 €
Pesquera Crianza Tempranillo	30 €
Emilio Moro Crianza Tempranillo	29 €
Cepa 21 Tempranillo	29 €
Pago Carvejas Tinto Fino Cabernet y Merlot	49 €

D.O CASTILLA Y LEON

Mauro. Bodegas Mauro Tempranillo y otras	45 €
--	------

D.O JUMILLA

Juan Gil 12 Meses Plata Monastrell	22 €
------------------------------------	------

D.O CAMPO DE BORJA

Coto de Hayas Garnacha Centenaria	22 €
-----------------------------------	------

D.O.P. CEBREROS

Pegaso Zeta (Telmo Rodríguez) 100 % Garnacha	24 €
--	------

VINOS DE PAGO

Pago Florentino Tempranillo	24 €
Abadía Retuerta Selección Especial (Tempranillo Syrah y Cabernet)	39 €

D.O TORO

Prima Crianza (Bodegas Mauro) Tinta de Toro y Garnacha	25 €
San Román Tinta de Toro	44 €

D.O BIERZO

Pétalos del Bierzo Mencía 28 €

Blancos

D.O RUEDA

José Pariente Verdejo 23 €

Acapella Verdejo 19 €

D.O RIAS BAIXAS

Laxas 100% Albariño 22 €

Terras Gaudas Albariño, Caiño Blanco y Loureiro 26 €

D.O VALDEORRAS

D´Berna 100 % Godello 22 €

'O Luar Do Sil' Godello 26 €

Joaquín Rebolledo 24 €

ROSADO

Marqués de Cáceres Tempranillo Garnacha y Tintorera (Rioja) 19 €

Hacienda Calavia 82 % Garnacha y 18 % Viura (Rioja) Rosa Pálido 19 €

CAVA Y CHAMPAGNE

Agustí Torelló Mata Brut Reserva Macabeo ,Xarel Lo y Parellada DO Cava 23 €

Champagne Louis Roderer Brut Premier Chardonnay Pinot Meunier y Noir 750 ml 69 €

Champagne Moet Chandon Imperial Chardonnay Pinot Meunier y Noir 750 ml 55 €

Champagne Mumm Cordon Rouge Chardonnay Pinot Meunier y Noir 750 ml 52 €

Pan, servicio y aperitivos (2,50 €/pax)

Consultar con jefe de sala en caso de intolerancias. Todos nuestros pescados para consumir en crudo han sido previamente congelados durante al menos 72 horas.

Preferimos que nuestros clientes utilicen como medio de pago habitual tarjeta de crédito.