




























Carta Altair Taberna

Para empezar

		Media	Entera
Cogollos de Tudela con salmón huevo y alcaparras	 		12 €
Pimientos de Padrón con patatas			13 €
Ensaladilla Rusa casera con ventresca de Bonito ESPECIALIDAD	 	10 €	16 €
Ensalada Altair (Tomate Raf con bonito, 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)			14 €
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 Ibérico ESPECIALIDAD			17 €
Fabada Asturiana MUY RICA			17 €
Torreznos de Soria Fritos con D.O.		7 €	13 €

Para continuar

Anchoas de Santoña Serie Oro (10-12 unidades)			20 €
Almeja Fina a la Sartén			25 €
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 €
Surtido de ibéricos y quesos			24 €
Jamón Ib. de Bellota 100 %		16 €	25 €
Lomo de Bellota 100 % D.O. Guijuelo		12 €	20 €
Surtido 3 quesos		10 €	16 €
Queso Oveja Flor de Esgueva		10 €	16 €
Mojama de Atún de la Almadraza Extra		12 €	20 €
Huevas de Atún de la Almadraza Extra		13 €	22 €







Pescadito frito INIGUALABLE

Boquerón, cazón, puntillita y chipirón	 	10 €	17 €
Cazón en adobo gaditano	 	10 €	16 €
Boquerones pequeños fritos o al limón	 	10 €	16 €
Calamar de potera a la andaluza RIQUISIMO	  	13 €	19 €

























Pescados

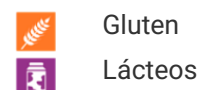
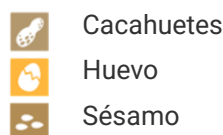
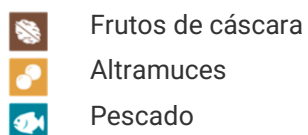
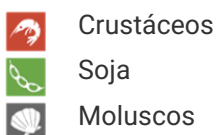
Lomo de Bacalao El Barquero a la Bilbaína			26 €
Rodaballo a la Bilbaína			25 €
Chipirón de Anzuelo a la Plancha Flambeado	  	12 €	19 €
Bocartes a la Bilbaína TEMPORADA			16 €
Bonito del Norte con Tomate TEMPORADA			19 €
Tartar de Atún Rojo PICANTE AL GUSTO	  		25 €
Tiras Finas de Atún con salsa Kimchee 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 Riaza con ajitos			25 €
Steak Tartar de Solomillo HECHO AL MOMENTO			26 €
Callos a la madrileña HECHOS EN CASA	 	11 €	18 €
Alitas de pollo Frititas con salsa ajillo y Barbacoa			14 €

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 stracciatella)	  		6 €
Piononos de Santa Fé (2 Uds)	  		5 €



Carta de vinos

Tintos

D.O. RIOJAS

Contino Reserva Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuelo	44 €
Imperial Reserva	45 €
Marqués de Riscal Reserva	30 €
Marqués de Murrieta Reserva	39 €
Viña Ardanza Reserva Tempranillo	39 €
Luis Cañas Crianza Tempranillo	24 €
Hacienda Calavia Crianza Tempranillo RECOMENDADO	22 €
Lacuesta Crianza Tempranillo	22 €
Muga Crianza Tempranillo	28 €

D.O. RIBERA DUERO

Guardaviñas Roble Tinta del País RECOMENDADO	22 €
Lambuena Roble Tempranillo	22 €
Bosque de Matasnos Crianza Tempranillo	38 €
Matarromera Crianza Tempranillo	32 €
Protos Crianza Tempranillo, Tinta del País y Tinta Fina	26 €
Pesquera Crianza Tempranillo	30 €
Abadía Retuerta Selección Especial 2014 Tempranillo, Syrah y Cabernet	41 €
Emilio Moro Crianza Tempranillo	30 €
Cepa 21 Tempranillo	30 €
Tomas Postigo 3º Año	45 €
Pago Carrovejas 2017 Tinto Fino Cabernet y Merlot	48 €

VINOS DE PAGO

Pago Florentino Tempranillo Rivera de Duero	25 €
---	------

D.O CASTILLA Y LEON

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

D.O JUMILLA

Juan Gil 12 Meses Plata Monastrell	23 €
------------------------------------	------

D.O CAMPO DE BORJA

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

D.O.P. CEBREROS

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

D.O TORO

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

D.O BIERZO

Pétalos del Bierzo 2018 Mencía	28 €
--------------------------------	------

Blancos

D.O RUEDA

José Pariente Verdejo	24 €
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 Macaveo ,Xarel Lo y Parelada 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.