



MENU

Wine 66 se esfuerza por favorecer a los pequeños y medianos productores. Por eso, además de garantizar vinos excelentes, Wine 66 también destaca por los productos que presenta en su carta, la gran mayoría elaborados de forma artesanal.

lo que garantiza más calidad y más sabor.

¡A disfrutar!

Para empezar...

	1/2 dose	01 dose
Cubierto	-	6,50
Aceitunas Sazonadas, Pan de Masa Madre Artesanal, Aceite de Oliva Biológico con Aceto Balsámico di Modena y pizcas de Sal Rosa del Himalaya		
Aperitivo Mixto	-	18,00
A elegir 04 opciones: 1. Aceitunas Sazonadas 2. Caponata Italiana 3. Cebolla Caramelizada 4. Hummus con Paprika y Semillas de Sésamo 5. Mini Mozzarella de Búfala 6. Pasta de Bacalao con Semillas de Sésamo 7. Paté de Aceitunas con Pimientos Asados 8. Sardella Italiana <i>*Acompaña Focaccia de Romero y de Aceituna</i>		
Tabla de Quesos	15,00	24,00
Alentejano de Vaca y Oveja, Azul, Conté, Morbier y San Simon (Pétala)		
Tabla de Embutidos	15,00	24,00
Jamón Campestre, Solomillo y Salami		
Tabla de Quesos y Embutidos	15,00	24,00
Alentejano de Vaca y Oveja, Azul, Conté, Morbier y San Simon (Pétala) Jamón, Lomo y Salami Ibéricos		
Tabla de Jamón Ibérico del Campo	10,00	17,00
Tabla de Jamón Ibérico de Cerdo Negro	15,00	24,00
Paté de Foie Gras	-	12,00
Con Compota de Frutos Silvestres <i>*Acompaña Pan de Masa Madre Artesanal</i>		
Grana Padano con Miel Biológico	-	12,00
Mozzarella de Búfala	-	10,00
Rodajas y Sazonada		

	1/2 dosis	01 dosis
Burrata de Búfala	-	14,00
Con Jamón de Parma, Pistachos, Salsa Pesto, Aceto Balsámico y Hojas de Albahaca		
Queso Brie Horneado con Mermelada	-	13,00
Mermelada a elegir: Calabaza con Canela, Tres Pimientos o Pera, Lima y Jengibre <i>*Acompaña Vegan Crackers</i>		
Queso Camembert Horneado con Mermelada	-	13,00
Mermelada a elegir: Calabaza con Canela, Tres Pimientos o Pera, Lima y Jengibre <i>*Acompaña Vegan Crackers</i>		
Queso Provolone Derretido	-	12,00
<i>*Acompaña Vegan Crackers</i>		
Carpaccio de Salmón Salvaje de Alaska	-	18,00
Con Alcaparras, Virutas de Parmesano, Lima y pizcas de Flor de Sal Ahumada <i>*Acompaña Vegan Crackers y Mostaza Dijon</i>		
Carpaccio de Bacalao	-	18,00
Con Alcaparras, Virutas de Parmesano, Lima y pizcas de Flor de Sal Negra <i>*Acompaña Vegan Crackers y Mostaza Dijon</i>		
Aceitunas Sazonadas	-	4,00
Mezcla de Frutos Secos	-	4,00
Vegan Crackers	-	2,50
Focaccia de Romero	-	5,00
Focaccia de Aceituna	-	5,00
Focaccia de Parmesano	-	6,00
Pan de Masa Madre Artesanal	-	2,50
Aceite de Oliva Biológico con Aceto Balsámico di Modena	-	2,50

Para calentar...

	1/2 dosis	01 dosis
Quiche Lorraine	-	10,00
<i>*Acompaña Ensalada Verde con Almendras Fileteadas</i>		
Quiche de Puerros	-	10,00
<i>*Acompaña Ensalada Verde con Almendras Fileteadas</i>		
Quiche de Cebolla Roja	-	10,00
<i>*Acompaña Ensalada Verde con Almendras Fileteadas</i>		
Quiche de Cuatro Quesos	-	11,00
<i>*Acompaña Ensalada Verde con Almendras Fileteadas</i>		
Tartaleta de Pollo	-	11,00
<i>*Acompaña Ensalada Verde</i>		
Tartaleta de Gambas	-	12,00
<i>*Acompaña Ensalada Verde</i>		
Pastel de Pastor de Pollo	-	13,00
Con Puré de Papas, Queso Cremoso como Catupiry, Chips de Papas y Mozzarella Gratinada		
Pastel de Pastor de Gambas	-	14,00
Con Puré de Yuca y Queso Cremoso como Catupiry, Chips de Papas y Mozzarella Gratinada		
Pastel de Pastor de Bacalao	-	14,00
Con Puré de Papas, Queso Cremoso como Catupiry, Chips de Papas y Mozzarella Gratinada		
Pastel de Pastor de Carne Seca	-	14,00
Con Puré de Yuca y Queso Cremoso como Catupiry, Chips de Papas y Mozzarella Gratinada		
Caldo, Crema o Sopa del Día	-	6,00
Calabaza con Gorgonzola, Guizantes con Tocino, Caldo Verde Portugués, Puerros, Crema de Queso... ¡Tenemos mucha imaginación! ¡Descubre el deseo del día!		

Para deleitar...

	1/2 dosis	01 dosis
Pasta Pomodoro	-	14,00
Salsa de Tomate Casera de Cocción Lenta y Hojas de Albahaca <i>*Pasta a elegir: Farfalle, Fusilli, Penne o Tagliatelle</i>		
Pasta Caprese	-	16,00
Salsa Pesto con Mozzarella de Búfala, Tomates Cherry, Piñones y Hojas de Albahaca <i>*Pasta a elegir: Farfalle, Fusilli, Penne o Tagliatelle</i>		
Pasta Bolognese	-	17,00
Salsa de Tomate Casera de Cocción Lenta, Ragú Boloñés y Hojas de Albahaca <i>*Pasta a elegir: Farfalle, Fusilli, Penne o Tagliatelle</i>		
Pasta Bolognese de Pavo	-	18,00
Salsa de Tomate Casera de Cocción Lenta, Ragú de Pavo Biológico y Hojas de Albahaca <i>*Pasta a elegir: Farfalle, Fusilli, Penne o Tagliatelle</i>		
Tagliatelle Funghi Trufado	-	19,00
Salsa de Mantequilla y Salvia, Funghi Secchi, Virutas de Grana Padano y Aceite Trufado <i>*Opción sin Aceite Trufado</i>		
Tagliatelle Parma Trufado	-	20,00
Salsa Pesto con Burrata de Búfala, Jamón de Parma, Pistachos, Hojas de Albahaca y Aceite Trufado <i>*Opción sin Aceite Trufado</i>		
Bol de Queso Parmesano Rallado	-	2,50

*¡Todas nuestras pastas tienen opciones sin gluten!
¡Pregunta a nuestros asistentes!*

Para endulzar...

	1/2 dosis	01 dosis
Tarta de Queso con Frutos Rojos	-	6,50
Mousse de Chocolate con Leche <i>¡Añade Flor de Sal y Aceite de Oliva y sorpréndete con una explosión de sabores!</i>	-	6,50
Mousse de Chocolate 70% <i>¡Añade Flor de Sal y Aceite de Oliva y sorpréndete con una explosión de sabores!</i>	-	6,50
Pudín Abade de Priscos <i>Receta Original y Tradicional de Minho</i>	-	6,50
Mousse de Maracuyá <i>¡Añade el Sirope de Maracuyá con las Semillas!</i>	-	6,50
Pastel de Lima	-	6,50

*Prueba nuestros deliciosos postres con un buen vino dulce...
¡Solicita nuestra carta de vinos!*

Para recordar...

Sacacorchos Wine 66	15,00
DropStop Wine 66 (05 unidades)	15,00