

BODEGA



VALLEYGLESIAS

RESTAURANTE

PARA COMPARTIR

DEL CAMPO:

Jamón ibérico de bellota.	25.00 €
Mixta de lomo, queso y jamón.	25.00 €
Croquetón casero de jamón ibérico. (Precio unidad.)	3.00 €
Huevos rotos con cecina y esencia de trufa.	17.00 €
Cecina de vaca madurada con parmesano y almendras.	22.00 €
Duo de paté casero con pan brioche.	14.00 €
Pan bao de panceta ahumada al sarmiento. (Precio unidad.)	4.00 €

DE LA HUERTA:

Crema del Cheff.	10.00 €
Ensalada de brotes, queso feta, cherrys, aceituna negra y vinagreta de naranja.....	14.00 €
Ensalada de espinacas, carpaccio de champiñón y vinagreta de miel y menta.	14.00 €
Corazones de alcachofas con reducción de cítricos y queso Idiazábal.	15.00 €
Tallarines de calabacín salteados al wok con salsa thai, piña y cacahuete	13.00 €

DEL MAR:

Gambas al ajillo con filamento de guindilla.	16.00 €
Chipirones frescos, praliné de ajo y soja y chips de boniato.	21.00 €
Patitas de pulpo de roca a la brasa con patata revolcona.	22.00 €
Ravioli de pasta wanton, relleno de marisco y salsa de cítricos	16.00 €
Sardina ahumada con panacotta de queso de cabra y pera salteada. (unid.)	4.00 €

IVA incluido

CARNES

Entrecot a la parrilla.	23.00 €
Solomillo de vaca madurado a la parrilla.	25.00 €
Solomillo a la parrilla con foie de pato y reducción P.X.	26.00 €
Steak tartar de solomillo 100% vacuno al gusto.	23.00 €
Chuleta de vaca vieja. (Precio 1kg.).	58.00 €
Chuletilas de lechal.	22.00 €

PESCADOS FRESCOS

Bacalao con carbón de yuca y zanahoria	23.00 €
Rodaballo a la parrilla con puerro salteado, albillo real y crujiente de trigo con tartar de tomate. ..	25.00 €
Tataki de atún rojo con cuscús y chutney de mango	24.00 €
Tartar de atún rojo con mayonesa ahumada, mousse de aguacate y raíz de loto.	24.00 €
Lomo de atún braseado con foie, yema curada y ricotta especiada.....	25.00 €

POSTRES caseros.

Tarta de queso 2.0.	6.00 €
Lingote de chocolate con galleta, naranja y chantilly.	7.00 €
Tartaleta rellena de panacotta de coco y mousse tropical.	7.00 €
Tiramisú.	6.00 €
Mouse de garnacha y tierra de chocolate.	6.00 €
Tarta de zanahoria con nueces caramelizadas.	7.00 €
Fruta de temporada.	4.00 €
Surtido de postres.	15.00 €

IVA incluido

Suplemento de pan 1,00€.

Pregunte por nuestras **sugerencias** del día.

Menú diario de martes a viernes. Teléfono de reservas: 607 69 73 55

Si tiene alguna duda sobre los alérgenos de nuestros platos, consulte a nuestro personal.



¿QUÉ ES EL MARIDAJE?

Los platos y el vino deben complementarse mutuamente, lo fundamental es buscar el equilibrio entre ambos.

Actualmente las “reglas” del maridaje de la comida con los vinos son menos estrictas que hace unos años, es decir, no siempre los vinos blancos deben servirse con los pescados ni los tintos con la carne, pero si es bueno tener en cuenta varios factores.

¿CÓMO ELEGIR EL VINO?

EL CUERPO: El cuerpo de un vino es su sensación de volumen, es decir, la densidad que transmite al pasar por el paladar.

Por lo que es importante que los vinos ligeros acompañen a las comidas ligeras. Y los vinos fuertes de mucho cuerpo se combinen con las comidas fuertes o especiadas.

LA ASTRINGENCIA: Es la sensación de sequedad y aspereza que tenemos en la boca cuando bebemos el vino. Para platos grasos o contundentes maridan bien vinos con cierta astringencia y los vinos con poca astringencia con sabores salados y dulces

EL ORDEN: Así como en una comida la lógica nos dicta que se comienza con primeros platos ligeros seguidos de segundos más opulentos y finalizamos con los postres; lo adecuado es servir primero los vinos blancos y rosados, posteriormente los tintos y finalizar a los postres con vinos dulces.

Sin embargo sería igualmente acertado servir un vino blanco con cuerpo después de un rosado o tinto ligero.

Son muchos más los factores que se deben tener en cuenta a la hora de maridar con vino, pero lo principal a la hora de saber qué es maridaje es confiar en tu gusto personal. Si prefieres acompañar un asado de cordero con un rosado antes que con un buen tinto, ni todos los tratados sobre maridaje podrán hacerte cambiar de opinión. Al fin y al cabo, lo que se busca es darle placer al paladar, y cada uno lo tiene diferente.

NUESTROS VINOS BLANCOS

LIGEROS

MEDIOS

COMPLETOS

A3

A2

TÊTE DE LA
COURSE

LA PÁJARA



11€



14€



16€



19€

ROSADO

TESTA DELLA CORSA

MEDIO



16€

TINTOS

LIGEROS

MEDIOS

G2

G3

LA FUGA



16€



11€



16€

COMPLETOS

GARNACHA ROCK

SENDEROS



22€



22€

A3

“La uva Albillo Real se empezó a cultivar hace siglos en la zona, con esta elaboración mostramos sus particulares características”

BLANCO



11€

VARIEDAD ALBILLO REAL: Planta de porte rastrero poco productiva, muy resistente a la sequía. Racimos pequeños, dorados en la madurez. Aromas a frutas blancas (pera, piña).
MALVAR: de porte erguido, con racimos grandes y sueltos, de forma cilíndrica.
AIREN: De buena producción y muy resistente. Cepa de porte rastrero. Racimos grandes, de uva gruesa, dorada y esférica.

VIÑEDOS Diferentes viñedos de San Martín de Valdeiglesias y de la D.O. Madrid.
Solo cepas viejas de secano en vaso.
Combinación de suelos granitos y arenosos.

VINIFICACIÓN Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas. Fermentación con sus hollejos y lías.
Afinamiento en depósito de acero durante 3 meses.

FASE VISUAL Color profundamente dorado. Limpio, brillante y cristalino. Al agitar la copa aparece una nítida lágrima, advirtiendo del alto contenido glicérico característico de la variedad Albillo Real.

FASE OLFATIVA Nariz limpia de alta intensidad. Aromas ligeramente torrefactos, notas cítricas y dulce de menbrillo.

FASE GUSTATIVA Con la justa la justa acidez para aportar frescura, ligero con un final sutilmente amargo.

PRODUCCIÓN 2.000 botellas.

A2

“No hemos hecho nada que no se hiciera aquí antes, solo hemos interpretado a nuestra manera la fusión de Albillo y Moscatel”.

BLANCO



14€

VARIEDAD ALBILLO REAL: Planta de porte rastrero poco productiva, resistente a la sequía. Racimos pequeños, dorados en la madurez. Aromas a frutas blancas (pera, piña). MOSCATEL DE GRANO MENUDO: Racimo pequeño, muy compacto, con buena acidez, lo que les confiere una complejidad especial. Alto nivel aromático. Notas florales y frutales (cítricos, albaricoque).

VIÑEDOS Diferentes viñedos de San Martín, zonas de Marañones, Afiladeras y Las Cogotas. Solo cepas viejas de secano en vaso, 2 kg por cepa. Suelo de granito meteorizado que proceden de la desintegración natural de la roca. Proporcionan acidez y una alta expresión mineral.

VINIFICACIÓN Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas. Prensado y fermentación con sus lías. Afinamiento en depósito de acero durante 3 meses.

FASE VISUAL Color amarillo pajizo con ribetes dorados. Limpio, brillante y cristalino. Al agitar la copa aparece una nítida lágrima, advirtiendo del alto contenido glicérico característico de la variedad Albillo Real.

FASE OLFATIVA Nariz limpia de alta intensidad. Aromas muy elegantes, florales en un principio para pasar a piñas, melocotones y un final amoscateado con notas cítricas.

FASE GUSTATIVA Con la justa la justa acidez para aportar frescura, amplio de gran persistencia. La glicerina del Albillo Real vuelve a tomar protagonismo.

PRODUCCIÓN 2.000 botellas.

LA PÁJARA

“Nuestro Albillo Real fermentado en barricas de roble es la máxima expresión de los blancos de San Martín”.

BLANCO



19€

VARIEDAD ALBILLO REAL: Planta de porte rastrero poco productiva, muy resistente a la sequía. Racimos pequeños, dorados en la madurez. Aromas a frutas blancas (pera, piña).

VIÑEDOS Un único viñedo de las zonas más altas de San Martín de Valdeiglesias, zona del Andrinoso. Cepas viejas de secano a 900 mts de altura, 1 kg por cepa. Suelo de granito meteorizado. Proporciona acidez y una alta expresión mineral.

VINIFICACIÓN Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas. Prensado y fermentación con sus lías en barricas nuevas de roble francés.

CRIANZA Crianza en barricas de roble francés de 500 y 300 litros de capacidad durante 6 meses.

FASE VISUAL Color amarillo pajizo con ribetes dorados. Limpio, brillante y cristalino. Al agitar la copa aparece una nítida lágrima, advirtiendo del alto contenido glicérico característico de la variedad Albillo Real.

FASE OLFATIVA Equilibrio perfecto entre madera y fruta. Nariz limpia de alta intensidad. Aromas dulces a mermelada de piña, pera, melocoton. A pastelería y flores blancas.

FASE GUSTATIVA Untuoso en boca con buena acidez que aporta frescura, amplio de gran persistencia. La glicerina del Albillo Real vuelve a tomar protagonismo.

PRODUCCIÓN 660 botellas.

NUESTRA VISIÓN Cansancio, sufrimiento, agotamiento de las reservas físicas y psíquicas. Todo aquel que ha hecho deporte a oído hablar de ella. Hemos sido y aún somos ciclistas y con este vino queremos rendir un respetuoso homenaje a La Pájara.

G3

“Selección de las mejores uvas de viñedos de Syrah y Tempranillo para acompañar a nuestras especiales Garnachas de Gredos”.

TINTO



11€

VARIEDAD GARNACHA 85%: De maduración tardía y porte erguido. Racimos de tamaño mediano cónicos, compactos. Aromas a frutas rojas (fresas, cerezas, moras).
SYRAH 15%: De racimo pequeño, compacto. Requiere mucho sol y temperaturas altas. Aporta estructura y color. Aromas a violeta, cuero, tabaco y regaliz.

VIÑEDOS Garnacha: Diferentes parcelas de San Martín de Valdeiglesias. Viñedos de extensión reducida. Solo cepas viejas de secano en vaso, 2 kg por cepa. Suelo de granito.

Syrah: Paraje de el Andrinoso. De las zonas más altas de San Martín. A pesar de ser un viñedo relativamente joven ya se percibe su potencial. Suelo franco arenoso. Altura del viñedo 850 metros sobre el nivel del mar.

VINIFICACIÓN Maceración prefermentativa en frío. Despalillado total de uva. Una vez finalizada la fermentación se procede al prensado.

CRIANZA Crianza en barricas de roble francés de 500 litros de capacidad durante 6 meses.

FASE VISUAL Vino de color rojo picota con matices granates en el ribete. Intenso y profundo, con una capa alta. Al agitar la copa muestra una buena lágrima alcohólica.

FASE OLFATIVA Alta intensidad aromática, muy limpio, donde se combinan aromas de monte bajo y fruta negra en compota, con sensaciones balsámicas. Nariz compleja con abundantes notas muy bien ensambladas.

FASE GUSTATIVA En boca tiene un cuerpo sabroso, con los taninos muy redondeados. Con una potente acidez que transmite frescura.

PRODUCCIÓN 4.500 botellas.

G2

“El G2 es esa unión tan especial entre suelos de granito, viñedos en altura, cepas centenarias de Garnacha y una delicada elaboración. Un vino ligero, fresco, equilibrado. Elegante.”

TINTO



16€

VARIEDAD GARNACHA: De maduración tardía y porte erguido. Racimos de tamaño mediano cónicos, compactos. Aromas a frutas rojas (fresas, cerezas, moras).

VIÑEDOS Un único viñedo de San Martín de Valdeiglesias de la zona de Valdehornos. Cepas de 63 años de edad de secano en vaso, 1,5 kg por cepa. Suelo de granito meteorizado muy pedregoso. Altitud 750 metros.

VINIFICACIÓN Maceración prefermentativa en frío. Despalillado parcial de uva. Finalizada la fermentación permanece en depósito 30 días.

CRIANZA Crianza en barricas de roble francés de 225 litros de capacidad durante 12 meses.

FASE VISUAL Vino de color rojo picota de gran viveza, con ligeros matices violáceos en capa fina. Se presenta limpio y brillante, con una capa media. Al agitar la copa muestra una lágrima alcohólica abundante que tiñe la copa.

FASE OLFATIVA Notas de frutas rojas, cerezas, fresas en compota, bien ensambladas con aporte de barrica en forma de matices especiados a vainilla, canela y pimienta negra.

FASE GUSTATIVA Entrada golosa en boca con tanicidad suave y bien pulida. El grado correcto de acidez aporta la viveza y frescura del vino.

PRODUCCIÓN 5.000 botellas.

GARNACHA ROCK

“El Garnacha Rock es la expresión de dos viñedos centenarios con orientación norte. Viñedos graníticos en pendiente, con cepas de un rendimiento muy escaso y una personalidad excepcional.”

TINTO



22€

VARIEDAD GARNACHA: De maduración tardía y porte erguido. Racimos de tamaño mediano cónicos, compactos. Aromas a frutas rojas (fresas, cerezas, moras).

VIÑEDOS Un único viñedo de San Martín de Valdeiglesias. Viñedo de extensión reducida. Cepas de 100 años de edad de secano en vaso, 1 kg por cepa. Suelo muy rocoso con una gran pendiente orientación norte, proporciona acidez y una alta expresión mineral.

VINIFICACIÓN Maceración prefermentativa en frío. 100% sin despalillar. Finalizada la fermentación permanece en depósito 60 días. Crianza en roble francés durante 12 meses.

FASE VISUAL Vino de color rojo picota de gran viveza, con ligeros matices violáceos en capa fina. Se presenta limpio y brillante, con una capa media. Al agitar la copa muestra una lágrima alcohólica abundante que tiñe la copa.

FASE OLFATIVA Frutos del bosque, guindas, moras. Notas minerales reflejo del suelo granítico. Aporte discreto de bodega, matices especiados de vainilla, canela y pimienta negra.

FASE GUSTATIVA Bien equilibrado en boca, acidez perfecta para compensar su grado alcohólico. Persistencia alta tras el trago, dejando recuerdos duraderos por vía retronasal.

PRODUCCIÓN 2.000 botellas.

NUESTRA VISIÓN Este vino es un fiel reflejo de nuestra tierra y sus gentes. Hombres de campo que durante generaciones trabajaron duro, la mayoría de las veces sin apenas recompensa, para que ahora podamos disfrutar de viñedos únicos de cepas centenarias.

SENDEROS

“Tenemos en nuestra zona viñedos de Garnacha, Tempranillo y Syrah que por su orientación, altura y edad son excepcionales. Senderos es la unión de sus especiales características”.

TINTO



22€

VARIEDAD GARNACHA: De maduración tardía y porte erguido. Racimos de tamaño mediano cónicos, compactos. Aromas a frutas rojas (fresas, cerezas, moras).

VIÑEDOS Un único viñedo de San Martín de Valdeiglesias. Viñedo de extensión reducida. Cepas de 100 años de edad de secano en vaso, 1 kg por cepa. Suelo muy rocoso con una gran pendiente orientación norte, proporciona acidez y una alta expresión mineral.

VINIFICACIÓN Maceración prefermentativa en frío. 100% sin despalillar. Finalizada la fermentación permanece en depósito 60 días. Crianza en roble francés durante 12 meses.

FASE VISUAL Vino de color rojo picota de gran viveza, con ligeros matices violáceos en capa fina. Se presenta limpio y brillante, con una capa media. Al agitar la copa muestra una lágrima alcohólica abundante que tiñe la copa.

FASE OLFATIVA Frutos del bosque, guindas, moras. Notas minerales reflejo del suelo granítico. Aporte discreto de bodega, matices especiados de vainilla, canela y pimienta negra.

FASE GUSTATIVA Bien equilibrado en boca, acidez perfecta para compensar su grado alcohólico. Persistencia alta tras el trago, dejando recuerdos duraderos por vía retronasal.

PRODUCCIÓN 2.000 botellas.

NUESTRA VISIÓN Este vino es un fiel reflejo de nuestra tierra y sus gentes. Hombres de campo que durante generaciones trabajaron duro, la mayoría de las veces sin apenas recompensa, para que ahora podamos disfrutar de viñedos únicos de cepas centenarias.

EDICIONES LIMITADAS

Inspiradas en nuestras aficiones. Ediciones exclusivas. Disponibles solo durante tiempo limitado.



LOS TRES GRANDES

Para nosotros el ciclismo no es solo deporte, es una forma de entender la vida. Entrenamiento, esfuerzo, sacrificio, disciplina y sobre todo pasión. Tanta pasión como la que ponemos en Restaurante ValleYglesias y cada uno de los vinos que elaboramos.

LOS TRES GRANDES son un tinto un blanco y un rosado que homenajean a esos primeros ciclistas de la **VUELTA A ESPAÑA**, **TOUR DE FRANCIA** y **GIRO DE ITALIA**.



LOS TRES GRANDES

La fuga es uno de los elementos más habituales y también imprescindibles en el ciclismo. Si quieres destacar hay veces que tienes que arriesgar y escaparte en solitario. Tú solo contra viento y marea;

David contra Goliat.

Como me recuerda esto a lo que es nuestra bodega.

TINTO



16€

D.ORIGEN Denominación de Origen Vinos de Madrid.

SUB ZONA San Martín de Valdeiglesias.

VARIEDAD SYRAH: De racimo pequeño, compacto. Requiere mucho sol y temperaturas altas. Aporta estructura y color. Aromas a violeta, cuero, tabaco y regaliz.
TEMPRANILLO: Maduración temprana y porte erguido. Racimos compactos y de color uniforme. Bayas de piel gruesa negro azulada. Aromas a fresas, ciruelas.
GARNACHA: De maduración tardía y porte erguido. Racimos de tamaño mediano cónicos, compactos. Aromas a frutas rojas (fresas, cerezas, moras).

VIÑEDOS Syrah. Casilla de Don Carlos: Suelo arenoso. Altitud 820 m. Superficie 1,45 ha. Orientación E.
Tempranillo. La Aliseda: Suelo arenoso. Altitud 650 m. Superficie 1,40 ha. Orientación O.
Garnacha. Camino Angosto: Suelo arenoso. Altitud 600 m. Superficie 3,3 ha. Orientación S.

VINIFICACIÓN Vinificación por separado de cada variedad. Maceración prefermentativa en frío. Despalillado parcial de racimos. Fermentación con levaduras autóctonas.

FASE VISUAL Vino de color rojo picota con matices granates en el ribete. Intenso y profundo, con una capa alta. Al agitar la copa muestra una buena lágrima alcohólica.

FASE OLFATIVA Alta intensidad aromática, muy limpio, donde se combinan aromas de monte bajo y fruta negra en compota, con sensaciones balsámicas. Nariz compleja con abundantes notas muy bien ensambladas.

FASE GUSTATIVA En boca tiene un cuerpo sabroso, con los taninos muy redondeados. Con una potente acidez que transmite frescura.

LOS TRES GRANDES

TÊTE DE LA COURSE: Es una expresión francesa que se refiere a aquel o aquellos corredores que van los primeros en un momento determinado de la carrera.

Cuando un corredor logra escaparse hace la carrera especial, más atractiva. Los que se quedan atrás tratarán de alcanzarle, pero no siempre lo consiguen...

BLANCO



16€

D.ORIGEN Denominación de Origen Vinos de Madrid.

SUB ZONA San Martín de Valdeiglesias.

VARIEDAD ALBILLO REAL: Planta de porte rastrero poco productiva, muy resistente a la sequía. Racimos pequeños, dorados en la madurez. Aromas a frutas blancas (pera, piña).
MALVAR: Es una cepa de porte erguido, sarmiento robusto y poco ramificado, de color rojizo. El racimo es grande, suelto con bayas grandes verde-amarillas.

VIÑEDOS Uva procedente de varios parajes de la zona norte de San Martín de Valdeiglesias en la que predomina la orientación sur-este. Todos ellos de suelo granítico meteorizado. Lo que aporta frescura y carácter mineral. Edades entre 50 y 70 años.
La Jabariega: Suelo arenoso. Altitud 600 m. Superficie 0,97 ha. Orientación S.
Valverde: Suelo limo arenoso profundo. Altitud 750 m. Superficie 0,35 ha. Orientación S.
Las Afiladeras: Suelo arenoso. Altitud 750 m. Superficie 0,40 ha. Orientación E.
El Garnacho: Suelo pedregoso. Poco profundo. Altitud 700 m. Superficie 0,34 ha. Orientación S.

VINIFICACIÓN Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas. Prensado y fermentación con sus lías. Afinamiento en depósito de acero durante 6 meses. Levaduras autóctonas.

FASE VISUAL Color amarillo pajizo con ribetes dorados. Limpio, brillante y cristalino. Al agitar la copa aparece una nítida lágrima, advirtiendo del alto contenido glicérico característico de la variedad Albillo Real.

FASE OLFATIVA Nariz limpia de alta intensidad. Aromas muy elegantes, florales en un principio para pasar a piñas, melocotones y un final ligeramente amargo.

FASE GUSTATIVA Con la justa acidez para aportar frescura, ligero, de paso fácil.

LOS TRES GRANDES

TESTA DELLA CORSA: También se refiere a los que van los primeros, pero tiene un sentido más amplio. Ser Testa Della Corsa te da un plus de pasión, elegancia y estilo. Capisci?

ROSADO



16€

D.ORIGEN Denominación de Origen Vinos de Madrid.

SUB ZONA San Martín de Valdeiglesias.

VARIEDAD SYRAH: De racimo pequeño, compacto. Requiere mucho sol y temperaturas altas. Aporta estructura y color. Aromas a violeta, cuero, tabaco y regaliz.
TEMPRANILLO: Maduración temprana y porte erguido. Racimos compactos y de color uniforme. Bayas de piel gruesa negro azulada. Aromas a fresas, ciruelas.
GARNACHA: De maduración tardía y porte erguido. Racimos de tamaño mediano cónicos, compactos. Aromas a frutas rojas (fresas, cerezas, moras).

VIÑEDOS Syrah. Casilla de Don Carlos: Suelo arenoso. Altitud 820 m. Superficie 1,45 ha. Orientación E.
Tempranillo. La Aliseda: Suelo arenoso. Altitud 650 m. Superficie 1,40 ha. Orientación O.

VINIFICACIÓN Vinificación por separado de cada variedad. Maceración prefermentativa en frío. Despalillado parcial de racimos. Fermentación con levaduras autóctonas.

FASE VISUAL Vino de color rojo picota con matices granates en el ribete. Intenso y profundo, con una capa alta. Al agitar la copa muestra una buena lágrima alcohólica.

FASE OLFATIVA Alta intensidad aromática, muy limpio, donde se combinan aromas de monte bajo y fruta negra en compota, con sensaciones balsámicas. Nariz compleja con abundantes notas muy bien ensambladas.

FASE GUSTATIVA En boca tiene un cuerpo sabroso, con los taninos muy redondeados. Con una potente acidez que transmite frescura.