



by Begoña Fraire

El origen de la carta de ÉTIMO



| 0 | Aperitivo | Starter |

| 1 | Primero | First |

Salteado de Setas de Temporada, Mató Casero y Pesto de Salvia
Sautéed Seasonal Mushrooms, Homemade Mató and Salvia Pesto

Judías Kenia, Arenque del Báltico y Papada Ibérica
Kenya Beans, Baltic Herring and Iberian Gill

Alcachofas en Texturas y Queso Mahón
Artichokes and Mahón Cheese

Almejas Gallegas y Caldo de Legumbres
Galician Clam and Vegetable Broth

| 2 | Segundo | Second |

Vieiras Japonesas, Zanahoria, Tobiko y Cañajeral
Japanese Scallops, Carrot, Tobiko and Cañajeral

Huevo Ecológico, Sopa de Ajo y Patata Cremosa
Ecological Egg, Garlic Soup and creamy potato

Salmonetes Fritos, Ceviche Caliente y Gazpacho de Invierno
Fried Red Mullet, Hot Ceviche and Winter Gazpacho

Bisqué de Nécoras y Texturas de Maíz
Seafood Bisque and Corn

Cigalita 000, Americana, Chalotiñas y Caviar de Cítricos | * |
Nephrops 000, American, Challots and Citrus Caviar | * |

| * | con suplemento de 10€ sobre el precio del menú
| * | with supplement of € 10 on the menu price

(...)

Total > 60€ por persona
Total > 60 € per person

Precio IVA incluido | Price VAT included |
Servicio de Agua y Pan Incluido | Water and Bread Service Included |

Todas nuestras carnes son criadas en libertad
All our meats are raised in freedom

by Begoña Fraire



| 3 | Después | After |

Chipirón, Acelgas y Kimchy de Fresas
Cuttlefish, Chard and Strawberries Kimchy

Bonito, Risotto Escabechado y Albahaca
Tuna, Pickled Risotto and Basil

Bacalao Negro, Brandada y Buñuelo de su Ventresca
Black Cod, Brandada and Fritter of its Ventresca

Steak Tartar, Bulgur y Yema Curada
Steak Tartar, Bulgur and Cured Egg Yolk

Vaca Vieja, Ajo Negro y Brócoli
Vaca Vieja, Black Garlic and Broccoli

| 4 | Y al final | At the end |

Queso de Cabra y Oveja, Higo, Mango y Macadamia
Goat and Sheep Cheese, Fig, Mango and Macadamia

Milhoja de Chocolate, Aguacate y Yogurt
Milk chocolate, avocado and yogurt

Manzana, Arroz con Leche y Maíz
Apple, Rice with Milk and Corn

Crème Brûlée de Cítricos, Almendra y Albahaca
Crème Brûlée of Citrus, Almond and Basil

Tabla de Quesos con Maridaje | * |
Cheese Board with Pairing | * |

| * | con suplemento de 10€ sobre el precio del menú
| * | with supplement of € 10 on the menu price

| 5 | Petit Four | Petit Four |



by Begoña Fraire

La
carta
de
vinos





by Begoña Fraire

Espumosos [Copa]

Blanca Cusiné Brut Gran Reserva 2010

Parés Baltà [D.O. Cava]
Xarel.lo, Chardonnay y Pinot Noir [Bio]

| 7,00 |

André Clouet

Grande Réserve Blanc de Noirs

[Champagne, Francia]
Pinot Noir

| 12,00 |

Vinos blancos [Copa]

Nosso 2017

Menade [D.O. Rueda]
Verdejo [Nat]

| 5,00 |

Albillo Real 2016

Las Moradas de San Martin
[D.O. Vinos de Madrid]
Albillo Real

| 5,40 |

Leirana 2017

Forjas del Salnés [D.O. Rias Baixas]
Albariño

| 5,60 |

Salvaje Blanco 2016

Barranco Oscuro-Manuel
Valenzuela [La Alpujarra]
sauvignon Blanc [Nat]

| 6,60 |

Ring Ring 2016

Barranco Oscuro-Manuel
Valenzuela [La Alpujarra]
Riesling [Nat]

| 6,60 |

Vinos tintos [Copa]

Buche 2015,

Bodegas de Occidente
[V.T. Extremadura]
Tempranillo

| 5,00 |

Selección 2015

Finca Constancia
[V.T. Vino de la Tierra de Castilla]
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah,
Cabernet Franc, Petit Verdot y Graciano

| 5,00 |

Camino Romano 2016

Parés Baltà [D.O. Ribera de Duero]
Tinto Fino [Bio]

| 5,00 |

Bhilar 2015

David Sampedro Gil [D.O. C. Rioja]
Tempranillo, Graciano, Garnacha y Viura [Bio]

| 5,00 |

Inicio Crianza 2012

Las Moradas de San Martin
[D.O. Vinos de Madrid]
Tinto Fino [Bio]

| 6,00 |

[Eco]= Ecológico | [Nat]= Natural | [Bio]= Biodinámico

Prior Scala Dei 2015

Cellers Scala Dei [D.O.Q Priorat]
Cariñena, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon y Syrah

| 8,00 |

Vino Rancio Pajarete Solera 1851

De Muller [Tarragona]
Moscatel, Garnacha Blanca y Garnacha Tinta

| 10,00 |

Vinos dulces [Copa]

Aryanas Dulce 2012

Bodegas Bentomiz [D.O. Málaga]
Moscatel de Alejandría

| 6,00 |

Sidra de Hielo Valveran 2014

Bodegas Masaveu [Asturias]
Cinco variedades de manzanas autóctonas asturianas

| 6,00 |

LBV 2011

Dow's [Oporto, Portugal]
Touriga Nacional, Touriga Franca y Tinta Roriz

| 6,00 |

Fondillón Gran Reserva 1970

Vinos Culebrón by Robert
Brotos [D.O.P Alicante]
Monastrell

| 6,80 |

Music 2013

Parés Baltà [D.O. Penedés]
Chardonnay

| 8,00 |

Moscato d'Asti Cascina Fiori 2016

Oddero [Piamonte, Italia]
Moscato

| 8,00 |

Fondillón Gran Reserva 1964

Vinos Culebrón by Robert
Brotos [D.O.P Alicante]
Monastrell

| 8,00 |

Vino Rancio Dom Berenger Solera 1918

De Muller [D.O.Q Priorat]
Moscatel, Garnacha Blanca y Garnacha Tinta

| 8,00 |

Noé PX Muy Viejo V.O.R.S

González Byass [D.O. Jeréz-Xérès-Sherry]
Pedro Ximénez

| 11,00 |

**Selección
del sommelier**

Kripta Brut Nature Gran Reserva 2008

Agustí Torelló i Mata [D.O Cava]
Xarel.lo, Macabeo y Parellada

| 89,00 |

Salvaje Blanco 2016,

Barranco Oscuro-Manuel Valenzuela
[La Alpujarra]
Sauvignon Blanc [Nat]

| 28,00 |

Palo Blanco 2016

Envínate [V.T. Valle de la Orotava]
Listan Blanco

| 40,00 |

Cal 2016

Verónica Ortega [D.O. Bierzo]
Godello

| 43,00 |

Sábrego Ecológico 2013

Quinta Da Muradella [D.O Monterrei]
Doña Blanca [Eco]

| 53,00 |

Thousand Mills 2013,

David Sampedro Gil [D.O.C. Rioja]
Viura, Garnacha Blanca, Moscatel de Grano Menudo
y Palomino [Bio]

| 55,80 |

[Eco]= Ecológico | [Nat]= Natural | [Bio]= Biodinámico

La Calma 2013

Can Ráfols Des Caus [D.O. Penedés]
Chenin Blanc [Eco]

| 56,80 |

Gaisböhl Grosses Gewächs 2015

Dr Bürklin-Wolf [Palatinado, Alemania]
Riesling [Bio]

| 92,00 |

Tinta Amarela 2016

Envínate [Extremadura]
Trincadeira Preta

| 30,00 |

El Ciruelo 2014

Suertes del Marqués
[D.O. Valle de la Orotava]
Listán Negro

| 53,80 |

Phinca Abejera 2012

David Sampedro Gil [D.O.C. Rioja]
Tempranillo, Graciano, Garnacha y Viura [Eco]

| 56,20 |

Pago Santa Cruz 2014

Hermanos Sastre [D.O. Ribera del Duero]
Tinta Fina

| 65,00 |

Espumosos

Reserva Brut 2013

Agustí Torelló i Mata [D.O Cava]
Macabeo, Xarel.lo y Parelлада

| 24,00 |

De Nit Rosado 2015

Raventós I Blanc [D.O. Cava]
Xarel.lo, Macabeo, Parelлада y Monastrell

| 24,00 |

Blanca Cusiné Brut Gran Reserva 2010

Parés Baltà [D.O. Cava]
Xarel.lo, Chardonnay y Pinot Noir [Bio]

| 33,20 |

Brut Nature Gran Reserva 2010

Recaredo [D.O. Cava]
Xarel.lo, Macabeo y Parelлада [Bio]

| 36,20 |

Rosa Cusiné Brut Nature Rosado 2012

Parés Baltà [D.O. Cava]
Garnacha [Bio]

| 38,60 |

André Clouet Grande Réserve Blanc de Noirs

Grand Cru [Champagne, Francia]
Pinot Noir

| 43,00 |

Brut Tradition

De Sousa [Champagne, Francia]
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Munier [Bio]

| 43,00 |

Jacquesson N° 740 Extra-Brut

Jacquesson [Champagne, Francia]
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Munier [Bio]

| 86,80 |

Cuvée des Caudalies Grand

Cru Blanc de Blancs

De Sousa [Champagne, Francia]
Charbonnay [Bio]

| 102,40 |

Rosé

Ruinart [Champagne, Francia]
Chardonnay

| 90,00 |

Blanc de Blancs

Ruinart [Champagne, Francia]
Chardonnay

| 107,00 |

[Eco]= Ecológico | [Nat]= Natural | [Bio]= Biodinámico

Mineral Grand Cru Extra Brut 2009
Agrapart & Fils [Champagne, Francia]
Charbonnay [Bio]

| 131,20 |

La grande Année 1999
Bollinger, [Champagne, Francia]
Pinot Noir y Chardonnay

| 150,00 |

Vinos blancos nacionales

Paramos de Nicasia Blanco 2016
Máquina & Tabla [V.T. castilla León]
Verdejo

| 24,00 |

Laderas de Leonila Blanco 2016
Máquina & Tabla [V.T. castilla León]
Godello, Doña Blanca y Palomino Fino

| 24,00 |

Cholo 2016
Bodega Finca Teira [D.O. Ribeiro]

Loureira

| 24,00 |

Nosso 2017
Menade [D.O. Rueda]
Verdejo [Nat]

| 24,20 |

Albillo Real 2016
Las Moradas de San Martin
[D.O. Vinos de Madrid]

Albillo Real

| 25,00 |

Mountain Seco 2013
Telmo Rodríguez [D.O. Sierras de Málaga]
Moscatel [Eco]

| 24,80 |

Leirana 2017
Forjas del Salnés [D.O. Rias Baixas]
Albariño

| 25,40 |

Amaren Fermentado en Barrica 2015
Bodegas Amaren [D.O.C. Rioja]
Viura y Malvasía

| 25,50 |

V de Valenzuela 2016
Barranco Oscuro-Manuel
Valenzuela [La Alpujarra]
Vigiriega [Nat]

| 28,00 |

Ring Ring 2016
Barranco Oscuro-Manuel
Valenzuela [La Alpujarra]
Riesling [Nat]

| 28,00 |

Ginesta 2016
Parés Baltà [D.O. Penedés]
Gewürztraminer [Bio]

| 28,00 |

Máquina & Tabla Blanco 2015
Máquina & Tabla [V.T. castilla León]
Verdejo

| 33,00 |

Històric 2016
Terroir al Límit [D.O.Q. Priorat]
Garnacha Blanca y Macabeo

| 34,40 |

O Luar Do Sil Sobre Lías 2015
Pago Capellanes [D.O. Valdeorras]
Godello

| 36,00 |

Sauvignon Blanc 2015
Gramona [D.O. Penedés]
Sauvignon Blanc [Eco]

| 36,00 |

[Eco]= Ecológico | [Nat]= Natural | [Bio]= Biodinámico

Xarel.lo Pairal 2012

Can Ráfols des Caus [D.O. Penedés]
Xarel.lo [Eco]

| 36.20 |

Amphora Roja 2016

Parés Baltà [D.O. Penedés]
Xarel.lo [Nat]

| 37.80 |

Largo Camino a la Cima 2014

Viños de Encontas [V.T. Castilla y León]
Verdejo

| 38.20 |

Ourive 2016

Ronsel do Sil [D.o. Ribeira Sacra]
Godello

| 40.00 |

Belondrade y Lurton 2015

Belondrade [D.O. Rueda]
Verdejo [Eco]

| 52.60 |

Selección de Añada 2009

Pazo de Señorans [D.O. Rias Baixas]
Albariño

| 53.00 |

Muradella 2012

Quinta Da Muradella [D.O. Monterrei]
Treixadura y Monstruosa [Bio]

| 70.00 |

Colección 125 Aniversario

Fermentado en Barrica 2014

Chivite [D.O. Navarra]
Chardonnay

| 80.00 |

**Vinos blancos
internacionales**

Gentil 2015

Famillie Huguel [Alsacia, Francia]
Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris, Muscat y Sylvaner

| 25,00 |

Adobe Reserva 2016

Bodegas Santa Rita [Casa Blanca, Chile]
Sauvignon Blanc [Eco]

| 28,00 |

Villa Bel-Air 2013

Château Villa Bel-Air [Burdeos, Francia]
Sauvignon Blanc y Sémillon

| 29,20 |

Gewürztraminer Estate 2012

Famillie Huguel [Alsacia, Francia]
Gewürztraminer

| 38,00 |

Savennières Clos du Papillon 2011

Domaine des Baumard [Loira, Francia]
Chenin Blanc [Bio]

| 45,00 |

Terra Montosa Riesling 2014

George Breuer [Rheingau, Alemania]
Riesling

| 48,00 |

Chablis 1er Cru Beauroy 2015

Phillippe Pacalet [Borgoña, Francia]
Chardonnay [Bio]

| 06,80 |

Rosados

Charlatán 2016

César Príncipe [D.O. Cigales]
Garnacha

| 24,00 |

Cair Rosado 2016

Dominio de Cair
[D.O. Ribera del Duero]
Tempranillo

| 24,00 |

Gran Caus 2016

Can Ráfols des Caus [D.O. Penedés]
Merlot [Bio]

| 27,80 |

[Eco]= Ecológico | [Nat]= Natural | [Bio]= Biodinámico

Salmonido 2016

Barranco Oscuro-Manuel
Valenzuela [La Alpujarra]
Pinot Noir [Nat]

| 28,00 |

Radix 2016

Parés Baltà [D.O. Penedés]
Syrah [Bio]

| 34,80 |

Vinos tintos nacionales

Buche 2015

Bodegas de Occidente [V.T. Extremadura]
Tempranillo

| 24,00 |

Albhara 2016

Envínate [Almansa y Manchuela]
Garnacha Tintorera y Moravia Agria

| 24,00 |

Terrazas de Serapia 2015

Máquina & Tabla [V.T. castilla León]
Garnacha

| 24,00 |

Laderas de Leonila 2016

Máquina & Tabla [V.T. castilla León]
Mencía

| 24,00 |

Selección 2015

Finca Constanca [V.T. de Castilla]
Tempranillo, Cabernet Sauvignon,
Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot y Graciano

| 24,00 |

Beronia Ecológico 2015

Bodegas Beronia [D.O. C. Rioja]
Tempranillo

| 24,00 |

Baltasar Gracián Viñas Viejas 2015

San Alejandro [D.O. Calatayud]
Garnacha

| 24,40 |

Inicio Crianza 2011

Las Moradas de San Martin
[D.O. Vinos de Madrid]
Garnacha

| 25,00 |

Bhilar 2015

David Sampedro Gil [D.O. C. Rioja]
Tempranillo, Graciano, Garnacha y Viura [Bio]

| 25,00 |

Vel' Uveyra 2014

Ronsel do Sil [D.o. Ribeira Sacra]
Mencía

| 26,00 |

El Pino Rojo 2015

Barranco Oscuro-Manuel
Valenzuela [La Alpujarra]
Pinot Noir [Nat]

| 28,00 |

Cair 2012

Dominio de Cair
[D.O. Ribera del Duero]
Tempranillo

| 28,00 |

Taganan 2016

Envínate [Taganana, Tenerife]
Negramol, Listan Negro, Moscatel Negra,
Listan Gacho y Vijariego Negro

| 30,00 |

Abadía de Poblet 2015

Familia Codorniú-Raventós
[Conca De Barberá]
Trepas, Garrut, Garnacha y Tempranillo

| 30,00 |

Almirez 2015

Teso la Monja [D.O. Toro]
Tinta de Toro

| 33,00 |

Phincas 2013

David Sampedro Gil [D.O. C. Rioja]
Tempranillo, Graciano, Garnacha y Viura [Bio]

| 33,840 |

Prior Scala Dei 2015

Cellers Scala Dei [D.O.Q. Priorat]
Garnacha Tinta, Cariñena, Cabernet Sauvignon y Syrah

| 33,80 |

Máquina & Tabla Tinto 2015

Máquina & Tabla [V.T. castilla León]
Tinta de Toro y Garnacha

| 35,00 |

**El Cosmonauta y el Viaje en
el Tiempo 2016**

El Mozo Wines [D.O. C. Rioja]
Tempranillo, Garnacha, Viura, Malvasía
y Torrontés [Eco]

| 36,40 |

1368 Pago Cerro las Monjas 2005

Barranco Oscuro [La Alpujarra]
Garnacha, Merlot, Cabernet Sauvignon
y Cabernet Franc

| 37,00 |

Dominio Romano 2015

Dominio Romano [D.O. Ribera del Duero]
Tinto Fino

| 38,60 |

Valderiz 2014

Bodegas y Viñedos Valderiz
[D.O. Ribera del Duero]
Tempranillo [Eco]

| 39,00 |

Mujer Caballo Azul 2016

Fil.Loxera [D.O.P Valencia]
Arco

| 39,80 |

César Príncipe 2014

César Príncipe [D.O. Cigales]
Tempranillo

| 39,80 |

Alpendre 2016

[D.O. Ribeira Sacra]
Merenzao

| 39,80 |

El Cordero y las Vírgenes 2013

Fil.Loxera [D.O.P Valencia]
Monastrell, Garnacha Tintorera, Tempranillo y Malvasía

| 44,00 |

**Viña Pomal Vinos Singulares
Garnacha 2012**

Bodegas Bilbainas [D.O.C. Rioja]
Garnacha

| 50,00 |

Goliardo a Telleira 2013

Forjas del Salnés [D.O. Rias Baixas]
Caiño

| 50,40 |

Alto Moncayo 2014

Bodegas Alto Moncayo
[D.O. Campo de Borja]

Garnacha

| 52,00 |

Edición Limitada 2014

Bosques de Matasnos
[D.O. Ribera del Duero]
Tempranillo, Merlot, Malbec y Garnacha

| 53,00 |

Numanthia 2012

Bodegas Numanthia [D.O. Toro]
Tinta de Toro

| 58,00 |

[Eco]= Ecológico | [Nat]= Natural | [Bio]= Biodinámico

Clio 2015

Bodegas El Nido [D.O. Jumilla]
Monastrell y Cabernet Sauvignon

| 59,80 |

GV5 2010

Parés Baltà [D.O. Q Priorat]
Cariñena y Granacha

| 60,00 |

Alión Reserva 2013

Vega Sicilia [D.O. Ribera del Duero]
Tinto Fino

| 85,00 |

Arbossar 2004

Terroir al Límit [D.O.Q Priorat]
Cariñena

| 90,00 |

Castillo Ygay Gran Reserva 2007

Marqués de Murrieta [D.O.C. Rioja]
Tempranillo y Mazuelo

| 122,00 |

Valbuena 5º Año Reserva 2009

Vega Sicilia [D.O. Ribera del Duero]
Tinto Fino y Merlot

| 150,00 |

Tintos internacionales

Adobe Reserva 2016

Bodegas Santa Rita [Colchagua, Chile]
Carmenere [Eco]

| 28,00 |

Calicanto 2014

Viña El Principal [Valle del Alto Maipo]
Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet Franc y Syrah

| 37,40 |

Morgon 2015

Marcel Lapierre [Beaujolais, Francia]
Gamay [Eco]

| 59,40 |

La Fleur de Boüard 2010

Château La Fleur de Boüard [Burdeos, Francia]
Merlot, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon

| 59,40 |

Gevrey-Chambertin 2016

Phillippe Pacalet [Borgoña, Francia]
Pinot Noir [Bio]

| 111,60 |

Don Melchor 2009

Concha y Toro [Valle del Alto Maipo]
Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

| 140,40 |

Vinos dulces

Sidra de Hielo Valveran 2014

Bodegas Masaveu [Asturias]
Cinco variedades de manzanas
autóctonas de Asturias

| 26,00 |

Moscato d'Asti Cascina Fiori 2016

Oddero [Piamonte, Italia]
Moscato

| 26,40 |

Music 2013

Parés Baltà [D.O. Penedés]
Chardonnay

| 35,00 |

