

LOS PLATOS DE CALICATA

TABLAS DEL TERRUÑO

Tabla de chacinas, queso y otros productos locales para 2
28€

Tabla de chacinas, queso y otros productos locales para 4
54€

CHACINAS Y QUESOS

Jamón ibérico "Joselito"

45€

Cecina de León con almendras fritas, AOVE y pimienta

27€

Quesos Castellanos

25€

NUESTROS QUESOS

Todos los quesos están acompañados de membrillo y nueces

● **Sibaris**

Trufa, Valladolid
Leche cruda de oveja

● **Montenebro**

Madurado con Moho, Ávila
Leche pasteurizada de cabra

● **Campoveja ahumado,**

8 meses de curación, Valladolid
Leche cruda de oveja

● **Valdeón**

Azul, León
Leche pasteurizada de cabra y vaca

NUESTROS PLATOS

Coca de verduras escalivadas con morcilla de Valladolid
18€

Calabacín con pesto con queso campoveja

18€ 

Cogollos a la brasa con vinagreta de piñones

20€ 

Roast beef encurtidos y yema curada

22€

Anchoas en salazón con mantequilla de Soria

28€

Trucha del Tormes con ajo blanco

20€

Salpicón de pulpo y langostino de Medina del Campo

24€

Brioche de lechazo con salsa chipotle

22€

Lubina en salazón con ponzu y almendras de Wamba

25€

POSTRES

Peras al vino con helado de miel de nuestra finca

10€

Natillas de romero

10€

Tarta de queso con compota de vino y frutos rojos

12€



VEGETARIANO

Todos nuestros pescados crudos han sido tratados conforme a la legislación vigente. Tenemos a su disposición la información de los alérgenos.

Precios con IVA incluido

LOS VINOS DE CALICATA

Abadía Retuerta encuentra su esencia y razón de ser en el vino de Pago, que es aquel que expresa con mayor precisión la personalidad y singularidad del terruño. Adéntrese en nuestra tradición a través del Selección Especial, reflejo de nuestra finca o del Blanco LeDomaine, untuosidad y complejidad aromática. Descubra nuestra propuesta más novedosa, "Winemaker's Collection", proyectos de futuro con variedades ajenas al Duero que se convierten en vinos de presente, y nos ayudan a comprender mejor el terruño.

Calicata, un espacio único donde degustar los vinos de nuestra bodega y disfrutar de una cocina tradicional, basada en el producto de nuestra huerta ecológica y de productores de Castilla y León, con matices vanguardistas.

GRANDES PAGOS (precio/copa)

Precio por botella:

<p>Pago Negralada 2018 100% Tempranillo 22€/copa</p>	<p>Pago Valdebellón 2019 100% Cabernet Sauvignon 20€/copa</p>	<p>Pago Garduña 2019 100% Syrah 24€/copa</p>
--	---	--

● Selección Especial 2020	40€
● LeDomaine 2022	55€
● Cuvée Palomar 2020	70€
● Pago Negralada 2018	100€
● Pago Valdebellón 2019	100€
● Pago Garduña 2019	120€

CLÁSICOS (precio/copa)

<p>LeDomaine 2022 70% Sauvignon Blanc y 30% Verdejo 11€/copa</p>	<p>Abadía Retuerta Selección Especial 2020 64% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 6% Merlot y 1% Petit Verdot 8€/copa</p>
--	--

EXPERIENCIAS ÚNICAS (precio/copa)

Precio por botella:

<p>2023 Clima AB Albillo 9,5€/copa</p>	<p>2023 Clima GW Gewurztraminer 9,5€/copa</p>	<p>2020 Clima GN Garnacha 9,5€/copa</p>
<p>2022 Clima GL Godello 9,5€/copa</p>	<p>2021 Elaboración RO Rosado 7€/copa</p>	<p>2021 Clima TN Touriga Nacional 9,5€/copa</p>

● AB Albillo 2022	45€
● GW Gewurztraminer 2023	40€
● GL Godello 2022	45€
● RO Rosado 2021	35€
● GN Garnacha 2020	45€
● TN Touriga Nacional 2021	45€

OTRAS BEBIDAS

● Agua Aqudomus 75cl	7€
● Agua con Gas Solan de Cabras 75cl	8€
● Refrescos	7€
● Café	6€
● Café leche	7€
● Infusiones	7€

Precio por descorche: 25 euros y limitado a un máximo de 2 botellas por mesa.

Precios con IVA incluido

CALICATA PLATES

TERROIR PLATTES

Leon style smoked beef, castiliancheeses and other local products for 2
28€

Leon style smoked beef, castiliancheeses and other local products for 4
54€

COLD CUTS AND CHEESE

"Joselito" Iberian ham
45€

León style smoked beef with fried almonds, extra-virgin olive oil and pepper
27€

Castilian Cheeses
25€

OUR CHEESES

All cheeses are served with quince jelly and nuts

- Sibaris
Truffle, Valladolid
Pasteurized cow's milk
- Montenebro
Mold-ripened, Ávila
Pasteurized goat's milk

- Smoked Campoveja cheese from Valladolid.
Made from raw sheep's milk, and aged for 8 months
- Valdeón
Blue, León
Pasteurized goat's and cow's milk

OUR PLATES

Coca flatbread with charred vegetables and Valladolid black pudding
€18

Courgette with Campoveja cheese pesto
€18 

Chargrilled lettuce hearts with pine-nut vinaigrette
€20 

Roast beef with pickled vegetables and cured egg yolk
€22

Salt-cured anchovies with Soria butter
€28

Tormes trout with white garlic
€20

Seafood salad with octopus and prawns Medina del Campo
€24

Suckling-lamb brioche with chipotle salsa
€22

Salt-cured sea bass with ponzu and Wamba almonds
€25

DESSERTS

Pears in wine with Abadía Retuerta honey ice-cream
€10

Rosemary custard
€10

Cheesecake with compote of wine and red fruit
€12



All raw fish on our menu has been treated in accordance with the current legislation. Allergen information is available upon request.

Prices include VAT

CALICATA WINES

The essence and *raison d'être* of Abadía Retuerta can be found in its Pago wine, which so masterfully expresses all the personality and uniqueness of the estate's terroir. Explore our rich history of winemaking with *Selección Especial*, a faithful reflection of our winery, or try the *Blanco LeDomaine*, an unctuous white wine of great aromatic complexity. Discover our latest offering, the "Winemaker's Collection", which looks to the future by using grape varieties from outside of the Duero region: these bold new wines help us gain an even greater understanding of our vineyards.

Calicata is an ideal space for tasting our wines and savouring traditional cuisine. The menu features produce from our own organic vegetable garden, as well as ingredients sourced from elsewhere in Castilla y León, all of which are given a fresh, contemporary twist.

GRANDES PAGOS (price/glass)

<p>Pago Negralada 2018 100% Tempranillo €22/glass</p>	<p>Pago Valdebellón 2019 100% Cabernet Sauvignon €20/glass</p>	<p>Pago Garduña 2019 100% Syrah €24/glass</p>
---	--	---

Price per bottle

● Selección Especial 2020	€40
● LeDomaine 2022	€55
● Cuvée Palomar 2020	€70
● Pago Negralada 2018	€100
● Pago Valdebellón 2019	€100
● Pago Garduña 2019	€120

CLÁSICOS (price/glass)

<p>LeDomaine 2022 70% Sauvignon Blanc y 30% Verdejo €11/glass</p>	<p>Abadía Retuerta Selección Especial 2020 64% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Syrah, 6% Merlot y 1% Petit Verdot €8/glass</p>
---	---

UNIQUE EXPERIENCES (price/glass)

<p>2023 Clima AB Albillo €9,5/glass</p>	<p>2023 Clima GW Gewurztraminer €9,5/glass</p>	<p>2020 Clima GN Garnacha €9,5/glass</p>
<p>2022 Clima GL Godello €9,5/glass</p>	<p>2021 Elaboración RO Rosado €7/glass</p>	<p>2021 Clima TN Touriga Nacional €9,5/glass</p>

Price per bottle

● AB Albillo 2022	€45
● GW Gewurztraminer 2023	€40
● GL Godello 2022	€45
● RO Rosado 2021	€35
● GN Garnacha 2020	€45
● TN Touriga Nacional 2021	€45

OTHER DRINKS

● Aqudomus Water 75cl	€7
● Solan de Cabras 75cl sparkling water	€8
● Soft drinks	€7
● Coffee	€6
● Coffee with milk	€7
● Infusions	€7

Our corkage policy is 25 euros per 750ml bottle of wine, up to a maximum of two (2) bottles per reservation.

Prices include VAT