

Te mereces un Homenaje.

	Media	Entera
NUESTRAS TABLAS		
Tablón Homenaje (jamón ibérico, caña de lomo, chorizo ibérico y salchichón ibérico)	19€	32€
Selección Homenaje de quesos (3 tipos de queso)		16€
Tabla de jamón ibérico y el queso del día		19€
AL CORTE		
Jamón ibérico cortado a cuchillo	13€	20€
Caña de lomo de Huelva		25€
Queso de Zamora reserva		12€
Queso al romero La Mancha		11€
Queso de oveja trufado		14€
PANES		
Ración de pan feo , picos de masa madre de la Panadería Jesús ¹		3,5€
Cestita de pan, con tomate rallado y alioli ^{1,2}		3,5€

Para Compartir

ABRE BOCAS

Papas fritas Lolita	2,5€
Torrezno de Soria con Salsa Homenaje	8,5€

DE LA VITRINA

Boquerón en vinagre ^{4,14}	9€
Gilda de anchoa ^{4,14}	2,5€
Anchoa 00, tomate natural rallado ⁴	8€
Ensaladilla rusa, ahumados y cherry semisecos ^{1,2,4,14}	14€

HOMENAJE

DE LA HUERTA AL PLATO

Stracciatella de burrata, con pesto casero, piñones y tomate Cherry confitados ^{7,9,14}	17€
Tomate valenciano con ventresca, acompañado de cebolla tierna y piparras ^{4,14}	16€
Berenjena asada con mojama, en salsa de queso parmesano y almendra tostada ^{4,7,9}	12,5€
Alcachofitas a la plancha, coronadas con papada ibérica y/o jamón ibérico ⁷	16€
Vieiras con crema picante ^{5,6,14} (4 unidades)	14€

SELECCIÓN DE TAPAS

Nachos Tex-Mex, Crujientes tortillas fritas con carne y frijoles, queso cheddar fundido, guacamole, jalapeños y pico de gallo fresco ^{1,7,8,9,14}	16€
Steak tartar Black Angus cortado al cuchillo con pan carasatu ^{2,5,11,14}	20€
Bravas Homenaje, con alioli ahumado y aceite de pimentón ²	9€
Cazuelita de choricitos picantes reducidos en su jugo, sidra y cayena ¹⁴	10,5€
Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón ²	15€
Calamar de playa a la plancha, salteado con salsa gremolata ⁶	24€
Entrecote de vaca rubia gallega con patata panadera y pimientos de padrón	31€
Pulpo al natural con aceite y pimentón de la Vera ^{6,7,14}	24€
Gambas al ajillo con un toque picante ^{3,14}	14€
Provolone con sobrasada Payesa ^{1,2,7,14}	14€
Brioche de carrillada de cerdo coronada con nieve de queso de cabra ^{1,2,7}	11,5€
Hot dog de albóndigas ^{1,2,7,9}	10€

PLANCHADITOS opción sin gluten

Jamón ibérico cortado al momento y tomate natural rallado ¹	8,5€
Sobrasada con cebolla caramelizada y queso ^{1,7}	7,2€
Queso de cabra, manzana asada y crema balsámica ^{1,7}	6,5€
Lomitos de salmón con salsa tártara y rúcula ^{1,4,7}	8,5€
Pastrami de cerdo con salsa de mostaza y miel ^{1,7,11,14}	12€
Miniburger de vaca madurada, salsa de queso, jamón ibérico y tomate seco ^{1,2,7,9,14}	6,5€

ALGO DULCE

Tarta de queso cremosa, hecha cada mañana ^{1,2,7}	8€
Tiramisú tradicional ^{1,2,7,9}	8€
Torrija con helado de vainilla y tierra de lotus y canela ^{1,2,7}	8€

Por favor en caso de Intolerancias o Alergias informar al personal de sala,
Gracias.



1. Gluten



2. Huevos



3. Crustáceo



4. Pescado



5. Soja



6. Moluscos



7. Lácteos



8. Cacahuetes



9. Frutos de cáscara



10. Apio



11. Mostaza



12. Granos de sésamo



13. Altramuces



14. Dióxido de azufre y sulfitos

You deserve a **TRIBUTE.**

OUR BOARDS	Half	Full
Homenaje Board Iberian ham, cured pork loin (caña de lomo), Iberian chorizo, and Iberian salchichón	19€	32€
Homenaje cheese selection (3 traditional cheeses)		16€
Iberian Ham & Cheese board of the day		19€
SLICED TO ORDER		
Hand-carved Iberian Ham	13€	20€
Cured pork loin from Huelva "Caña de lomo"		25€
Valdeón blue creamy cheese		12€
Aged Zamora cheese		12€
Rosemary cured cheese La Mancha		11€
Truffled sheep's cheese		14€
BREADS		
Portion of rustic bread and sourdough Picos ¹		3,5€
Basket of bread, with grated tomato and garlic mayonnaise (allioli) ^{1,2}		3,5€

To Share

APPETISERS	
Lolita's Chips	2,5€
Soria Torrezno with Homenaje Sauce	8,5€

FROM THE DISPLAY	
Marinated anchovies in vinegar ^{4,14}	9€
Anchovy gilda skewer ^{4,14}	2,5€
00-grade anchovy with fresh grated tomato ⁴	8€
Russian salad with smoked fish and semi-dried cherry tomatoes ^{1,2,4,14}	14€

HOMENAJE

taberna gourmet

FROM THE GARDEN TO THE PLATE

Stracciatella di burrata with homemade pesto, toasted pine nuts and confit cherry tomatoes ^{7,9,14}	17€
Valencian tomato with tuna belly, served with sweet onion and pickled piparra peppers ^{4,14}	16€
Roasted aubergine with mojama (cured tuna), in a Parmesan cheese and toasted almond sauce ^{4,7,9}	12,5€
Griddled baby artichokes topped with Ibérico pork jowl and/or Ibérico ham ⁷	16€
Scallops with spicy cream ^{5,6,14} (4 pieces)	14€

TAPAS SELECCTION

Tex-Mex Nachos, Crispy fried tortilla chips topped with beef and beans, melted cheddar cheese, guacamole, jalapeños, and pico de gallo ^{1,7,8,9,14}	16€
Black Angus steak tartare, hand-chopped, with carasatu bread ^{2,5,11,1}	20€
‘Homenaje’ patatas bravas with smoked alioli & paprika oil ²	9€
Spicy cazuela of mini chorizos reduced in their juices, cider & cayenne ¹⁴	10,5€
Potatoes topped with free-range eggs, slices of Iberian ham, and Padrón peppers, served in a traditional skillet ²	15€
Griddled beach squid sautéed with gremolata sauce ⁶	24€
Galician Blonde Beef Entrecôte, baker-style potatoes and Padrón peppers	31€
Octopus with Olive Oil and smoked paprika from La Vera ^{6,7,14}	24€
Shrimp sautéed in olive oil with garlic with a spicy touch ^{3,14}	14€
Provolone with traditional Mallorcan sobrasada ^{1,2,7,14}	14€
Brioche with pork cheek, topped with goat’s cheese snow ^{1,2,7}	11,5€
Meatball hot dog ^{1,2,7,9}	10€

GRILLED SANDWICHS Gluten-Free Options

Iberian ham, freshly sliced, with grated fresh tomato ¹	8,5€
Sobrasada with caramelised onion and cheese ^{1,7}	7,2€
Goat’s cheese, roasted apple and balsamic cream ^{1,7}	6,5€
Salmon fillets with tartar sauce and rocket ^{1,4,7}	8,5€
Pork pastrami with mustard and honey sauce ^{1,7,11,14}	12€
Mini burger of aged beef, cheese sauce, Iberian ham, and sundried tomato ^{1,2,7,9,14}	6,5€

SOMETHING SWEET

Homemade creamy cheesecake made fresh every morning ^{1,2,7}	8€
Traditional tiramisu ^{1,2,7,9}	8€
French toast with vanilla ice cream and lotus-cinnamon crumble ^{1,2,7}	8€

Please inform the staff if you have any Intolerances or Allergies. Thank you.



ROSADOS CAVAS Y CHAMPAGNE

ROSADOS

	Copa	Botella
VIÑA REAL · Viura, Garnacha, Tempranillo	4	22
SYMPHONIE ROSÉ - CRU CLASSÉ A.O.P Côtes de Provence · Garnacha, Cinsault, Rolle		35

CAVAS

	Copa	Botella
VEREDA REAL · Macabeo	4	22
ROXXANE BRUT · Chardonnay, Macabeo		28
TANTUM ERGO BRUT · Chardonnay, Pinot Noir		40
TANTUM ERGO ROSÉ · Pinot Noir		42

CHAMPAGNE

	Botella
MUMM CORDÓN ROUGE · Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	55
MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL · Chardonnay, Pinot Meunier	65

HOMENAJE

taberna gourmet

BLANCOS

D.O RUEDA

	Copa	Botella
FINCA VALLEJO • Verdejo	4	22
BERONIA • Verdejo		23
MIMOZEN • Verdejo		22
JOSÉ PARIENTE • Verdejo		24

D.O RIAS BAIXAS

	Copa	Botella
LA VAL • Albariño	4	23
MARIETA • Albariño		24
PAZO DE SEOANE • Albariño, Loureiro, Treixadura, Caiño		29

D.O VALDEORRAS

	Copa	Botella
MARUXA • Godello	4	23
GALIR • Godello		26

D.O SOMONTANO

	Botella
ENATE 234 • Chardonnay	24

D.O RIOJA

	Copa	Botella
NUBE • Viura, Malvasia	4	22
MONOPOLE • Viura		22

HOMENAJE

taberna gourmet

TINTOS

D.O COMUNIDAD VALENCIANA

	Copa	Botella
LAS DOSCES • Bobal, Tempranillo, Merlot, Syrah	4	22
VENTA DEL PUERTO 12 •		26
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah		
ENRIQUE MENDOZA • Merlot, Monastrell		25

D.O RIBERA DEL DUERO

	Copa	Botella
FINCA VALLEJO Roble • Tempranillo	4	22
PROTOS Roble • Tempranillo		23
FINCA RESALSO • Tempranillo		23
HITO • Tempranillo		24
CEPA 21 Crianza • Tempranillo		32
PESQUERA Crianza • Tempranillo		33
EMILO MORO Crianza • Tempranillo		34
MATARROMERA Crianza • Tempranillo		37

D.O RIOJA

	Copa	Botella
VIÑA REAL Crianza • Tempranillo	4	22
BERONIA Crianza • Tempranillo, Graciano, Garnacha		22
AZPILICUETA Crianza • Tempranillo, Graciano, Mazuelo		22
FINCA SAN MARTÍN Crianza • Tempranillo		22
MUGA Crianza • Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo		32

HOMENAJE

taberna gourmet