



  @LaPuertaDeAlcalaBogota

SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA DEL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA, EL CUAL PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA, INDÍQUELE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA O NO INCLUIDO EN LA FACTURA O INDÍQUELE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA. EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE A RECONOCER EL TRABAJO DE LAS PERSONAS QUE HACEN PARTE DE LA CADENA DE SERVICIOS. EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA COMUNÍQUESE CON LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO: 601 592-0400 EN BOGOTÁ O PARA EL RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 01 8000 91 01 65, PARA QUE RADIQUE SU QUEJA. TAMBIÉN PUEDE RADICARLA A TRAVÉS DEL CORREO CONTACTENOS@SIC.GOV.CO ESCRIBIENDO EN EL ASUNTO O TEXTO DEL CORREO - QUEJA COBRO DE PROPINA.

Charcutería

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O 48 meses denominación de origen extremadura (solo en temporada).	\$ 165.000	\$ 89.000
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 48 meses.	\$ 132.000	\$ 70.000
JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 36 meses.	\$ 102.000	\$ 58.000
JAMÓN SERRANO 9 meses.	\$ 52.000	
TABLA IBÉRICA Jamón, chorizo, salchichón y lomo (iberico de bellota) con queso manchego.	\$ 98.000	
TABLA SERRANA Jamón serrano, chorizo cular, salchichón español y queso manchego joven.	\$ 62.000	
CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA	\$ 64.000	
SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA	\$ 64.000	
LOMO IBÉRICO DE BELLOTA	\$ 90.200	
CHORIZO GRAN VELA	\$ 52.000	
CHORIZO GRAN VELA PICANTE	\$ 52.000	
SALCHICHÓN CURADO FUET	\$ 52.000	
CHORIZO SARTA PICANTE	\$ 50.000	



Quesos

	RACIÓN	1/2 RACIÓN
QUESOS MANCHEGOS “ LA MERINA ”		
9 meses oveja.	\$ 58.000	\$ 30.000
5 meses vaca, cabra y oveja.	\$ 52.000	\$ 27.000
QUESO MANCHEGO DE OVEJA JOVEN	\$ 50.000	\$ 26.000
QUESO IBÉRICO DE TRES LECHEs	\$ 48.000	\$ 25.000



Tapas frías

MONTADITOS MADRILEÑOS Frescas rodajas de pan con vegetales, jamón serrano, chorizo y salchichón español.	\$ 39.900
MONTADITOS DE SALMÓN Frescas rodajas de pan cubiertas de salmón ahumado, pimentón morrón y queso fresco.	\$ 42.900
BOQUERONES AL VINAGRE Diminuto pescado azul encurtido en ajo.	\$ 41.900
BANDERILLAS DE PIMENTÓN Cubierta de pimentón asados rellenos de jamón serrano en vinagre balsámico.	\$ 32.900
PAN TUMACA CON JAMÓN Pan fresco cubierto de salsa a base de tomate y ajo, jamón serrano y queso manchego.	\$ 38.000
SALMÓN AHUMADO Corte fino de salmón ahumado y aceite de oliva extra virgen.	\$ 44.900
CARPACCIO DE SALMÓN Corte fino y crudo de salmón con aceite de oliva extra virgen.	\$ 38.900
PULPO Y CAMARONES EN PIPIRRANA (ceviche español) Encurtidos en un tradicional picadillo de cebolla, pimentón y tomate.	\$ 40.900
MEJILLONES HENARES Mejillones bañados en salsa a base de tomate, pimentón asado y miel de abeja.	\$ 38.900
ACEITUNAS ENCURTIDAS Mixto de aceitunas encurtidas en cebolla, pimentón y ajo.	\$ 26.000
ACEITUNAS NATURAL	\$ 22.900

Nuevas Tapas

TAPA VASCA Camarones, calamares y champiñones salteados en ajo y aceite de oliva.	\$ 42.900
CALAMARES ESPAÑOLA Calamares salteados en reducción de balsámico, curry, aceitunas y alcaparras.	\$ 34.900
BERENJENAS AL TOMATE Berenjenas al horno reducidas en salsa de tomate y albahaca con queso fundido.	\$ 36.900
HUEVITOS CORDOBESES Huevitos de codorniz salteados con tocineta en salsa al vino blanco gratinado.	\$ 32.900
BANANOS SERRANOS Bananos salteados en mantequilla albardados en jamón serrano en una salsa a base de curry gratinados.	\$ 34.900
PIPIRRANA DE GARBANZOS Garbanzos encurtidos en un picadillo de cebolla y pimentón.	\$ 28.900
MOZZARELLA FUNDIDA Y SERRANO Mozzarella de bufala fundida con tomate, reducción de vinagre balsámico, albahaca y jamón serrano.	\$ 40.900
CROQUETAS DE MORCILLA Masa de morcilla y especias, crocantes por fuera y suaves por dentro repasadas con pure de manzana.	\$ 34.900
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Mezcla de bechamel gruesa y aromático jamón ibérico, apanadas acompañadas con alioli.	\$ 50.900
ENSALADILLA RUSA (en temporada) Mezcla de papa con mayonesa de la casa con ventresca de atún y camarón	\$ 40.900

Tapas calientes

TAPA PUERTA DE ALCALÁ Camarones, champiñones, huevitos de codorniz cubiertos de una salsa de vino blanco, gratinados.	\$ 34.900
TORTILLA TRADICIONAL ESPAÑOLA Tortilla hecha a base de huevo, patatas y cebolla salteada.	\$ 29.900
TORTILLA ESPAÑOLA CON CHORIZO CULAR Tortilla hecha a base de huevo, patatas, cebolla salteada y chorizo.	\$ 36.000
ALBONDIGUILLAS AL TOMATE Hechas a base de carne de res magra y cerdo en una salsa de tomate y especias.	\$ 32.900
ALBONDIGUILLAS AL JERÉZ Hechas a base de res magra y cerdo en una salsa oscura de jerez.	\$ 34.900
TAPA DE CALLOS A LA MADRILEÑA Guiso tradicional de Madrid a base de callo, pata de res, chorizo, morcilla y garbanzos (opcional).	\$ 38.900
TAPA DE PAELLA Arroz cocido con mariscos y pescado en su propio jugo.	\$ 36.000
CAMARONES AL AJILLO Hechos en la forma tradicional española de aceite de oliva y ajo tostado.	\$ 40.900
CAMARONES FRITOS Camarones rebosados en harina y huevo servidos con alioli.	\$ 42.000
PULPO AL HIERRO Pulpo finalizado en parrilla sobre una cama de puré de papa y vegetales salteados (Zanahoria y Pimentón).	\$ 51.900



PULPO A LA GALLEGA	\$ 51.900
Cocido en su jugo, bañado en aceite de oliva, pimentón español y sal marina en trozos.	
PATATAS BRAVAS DE LA TASCA (picante suave)	\$ 28.900
Papas fritas en trozos, cubiertas en una salsa brava de la casa a base de tomate, ajo tostado y picante, con un toque de queso crema.	
PATATAS BRAVAS CON CHORIZO (picante suave)	\$ 35.900
Papas fritas en trozos, cubiertas en una salsa brava de la casa y chorizo, con un toque de queso crema.	
MEJILLONES AL VAPOR	\$ 42.900
Cocidos en una mezcla de vino blanco, fumet de pescado y especias.	
COCHIFRITO DE LECHÓN	\$ 52.900
Trozos de lechón adobado y frito acompañado de papa frita.	
CALAMARES ANDALUZ (o a la romana)	\$ 42.900
Calamares rebosados al estilo español con salsa alioli.	
GAMBAS AL HIERRO (LANGOSTINOS CON CABEZA)	\$ 46.000
5 langostinos completos con cabeza, cocidos al hierro.	
TOSTAS DE CAMARÓN AL PASTOR	\$ 39.600
Rodajas de pan cubiertas de camarón salteado, achiote, piña y píco de gallo.	
EMPANADILLAS DE ATÚN (5 UDS)	\$ 32.900
Exquisitas empanadas de trigo rellenas de atún, aceitunas y especias.	
MORCILLA DE BURGOS (POR TEMPORADA)	\$ 65.000
Morcilla española hecha a base de arroz, sangre y pimentón en tripa de cerdo, tostada por fuera y suave por dentro.	
CHISTORRA NAVARRA	\$ 40.900
Chorizo español asado en plancha, hecho a base de cerdo y pimentón dulce, recordando en su totalidad al país ibérico.	



HUEVOS ESTRELLADOS (o rotos) Mezcla exquisita de patatas, huevos fritos y jamón serrano.	\$ 39.900
RIÑONES AL JERÉZ Cocidos en su jugo, especias y cebollita grillé, acompañados de arroz.	\$ 38.900
CROQUETAS DE JAMÓN (5 UDS) Picadillo de jamón serrano con salsa bechamel gruesa Apanado, crocante y suave por dentro.	\$ 32.900
CHAMPIÑONES GRATINADOS Cubiertos en una salsa suave de vino blanco y especias.	\$ 32.900
CHAMPIÑONES POMODORO Cubiertos en una salsa a base de tomate y albahaca, con queso fundido.	\$ 32.900
PINCHITOS MORUNOS Pequeños pinchos de cerdo macerados con pimentón español a la parrilla, cubiertos de salsa B.B.Q con ciruela.	\$ 36.900
CHORIZO AL VINO O AL HIERRO Chorizo de cerdo cocido en una reducción de vino tinto o a la plancha.	\$ 32.900
MUELITAS DE CANGREJO AL AJILLO Muelitas rebosadas de salsa marinera y ajo.	\$ 48.900
RABO DE TORO Estofado típico español de corte de rabo de res con vegetales y patatas, acompañado de arroz.	\$ 64.900



Raciones

Res y Cerdo

- LOMO PUERTA DE ALCALÁ (280gr)** \$ 66.900
En salsa balsámica, cebolla y pimentón grillé con chorizo ibérico en el tope, acompañado de patatas fritas.
- FILET MIGNÓN DE LA TASCA (280gr)** \$ 66.900
Corte de lomo de res de 280 gr, albardado con tocineta sobre una salsa de champiñones, acompañado de vegetales y patatas fritas.
- PUNTAS DE LOMO AL ESTRAGÓN (280gr)** \$ 65.900
Finos cortes de res asados y cubiertos de una fina salsa a base de estragón, tocineta, champiñones y cebolla, acompañado de arroz.
- CHULETÓN DE BUEY VASCO (500gr)** \$ 69.900
Corte de 500 gr de carne madurada con vegetales grillé y acompañado de patatas fritas y salsa brava.
- LOMO DE RES A LA PARRILLA (280gr)** \$ 64.900
Carne de res madurada, suave y jugosa, hecha a la parrilla acompañada de papas a la francesa.
- COCHINILLO SEGOVIANO (porción personal)** \$ 109.000
Asado típico castellano, crocante, suave y aromático, acompañado de patatas fritas (50 minutos aproximadamente tiempo de cocción).



COCHINILLO SEGOVIANO 6 PAX (PRODUCTO BAJO PEDIDO) Cochinillo asado para 6 personas aproximadamente, acompañado de patatas fritas y ensalada de la casa.	\$ 520.000
CHULETA DE CERDO A LA MADRILEÑA (300gr) Rebosada de una dulce salsa balsámica, manzana y cebolla, acompañada de patatas fritas.	\$ 62.900
CHULETA DE CERDO AL HIERRO (300gr) Acompañada de papa a la francesa y arroz blanco o ensalada	\$ 60.900
POLLO A LA RIOJANA (280gr) Pechuga de pollo bañada en una salsa a base de pimientos, cebolla en julianas, aceitunas y jamón serrano en el tope, acompañada de patatas fritas.	\$ 60.900
CODILLO DE CERDO AL ROMERO (500gr) Cocido en su jugo, aderezado con una salsa de miel-mostaza y romero, acompañado de patatas fritas.	\$ 64.900
COSTILLAS DE CORDERO ASADAS (280gr) Costillas a la parrilla acompañado de patatas fritas, tomate asado y salsa de maracuya.	\$ 74.900

Estofados

CALLOS A LA MADRILEÑA Guiso tradicional madrileño elaborado a base de callo, cerdo, chorizo y morcilla con garbanzo (opcional).	\$ 66.900
---	------------------



Paellas

PAELLA MARINERA CON COLA DE LANGOSTA Hecha con camarones, calamares, pescado, almejas, pulpo y cola de langosta (En temporada)	\$ 102.900
PAELLA MARINERA DE LA TASCA Hecha con camarones, calamares, pescado, almejas, pulpo y un langostino U10 en el tope.	\$ 64.900
PAELLA MIXTA DEL CHEF Única hecha a base de productos de mar y tierra (pollo, cerdo y mariscos).	\$ 63.900
PAELLA DE CARNES DE LA TASCA Deliciosa combinación de pollo, cerdo, conejo y chorizo sarta.	\$ 64.900
ARROZ NEGRO DE CALAMAR Su principal característica es el calamar, su tinta y frutos de mar, logrando su aroma inigualable y su color icónico.	\$ 66.900

Pescados y mariscos

SALMÓN MORRÓN Bañado en una suave salsa de pimentón morrón, rebosado con anillos de calamar y camarones, acompañado de patatas fritas.	\$ 68.900
SALMON AL HIERRO Salmon a la parrilla, acompañado de papas a la francesa y vegetales salteados.	\$ 61.900
ROBALO MARINERA Cocido en una salsa a base de tomate, crema y especias con calamares y camarones, acompañado de patatas.	\$ 66.900
MERO AL PEREJÍL Un plato suave y delicado rebosado en una salsa de vino blanco, mejillones y perejíl, acompañado de puré de patatas.	\$ 66.900
ZARZUELA LEVANTINA Combinación de mariscos, pescado y langostino U10 en una deliciosa salsa a base de tomate con parmesano, acompañado de arroz blanco.	\$ 72.000
CALDERETA DE LANGOSTA Deliciosa combinación de mariscos cocinados en su jugo con jeréz y 1/2 langosta baby, acompañado de arroz blanco.	\$ 79.500
LANGOSTINOS OLOT A la plancha en una salsa aromática de queso, tocineta y vino blanco, servidos en una cama de puré de papá.	\$ 78.900

Sopas y cremas

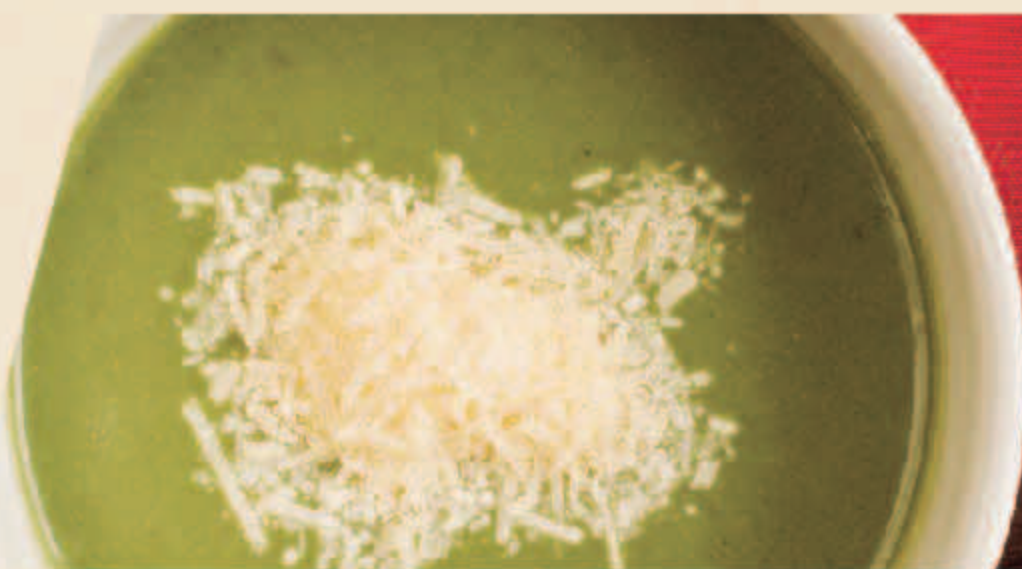
- | | |
|---|-----------|
| CREMA DE LANGOSTA
Cremosa y suave con pequeños trozos de langosta aromatizada con jerez y parmesano en el tope. | \$ 28.900 |
| SOPA DE CEBOLLA
Hecha a base de cebolla caramelizada y pan con queso fundido. | \$ 22.900 |
| CREMA DE VERDURAS
Hecha a base de brócoli, espinaca y zanahoria con parmesano. | \$ 21.900 |

Menu infantil

- | | |
|--|-----------|
| ALBONDIGAS
Albóndigas al tomate acompañadas de arroz, papa frita y jugo de caja. | \$ 35.900 |
| POLLO APANADO
Pinchitos de pollo apanados, acompañados de papa frita y jugo de caja. | \$ 35.900 |

Ensaladas

- | | |
|---|-----------|
| DE MARISCOS
Lechuga y tomate, cubiertos de camarones y calamares encurtidos con cebolla y pimentón, aderezados con vinagreta. | \$ 48.900 |
| CESAR CON POLLO
Plato internacional a base de lechugas, crutones de pan, queso parmesano, salsa cesar y pollo grillé. | \$ 44.900 |



Postres

TARTA SANTIAGO

Hecha a base de almendras sobre una base de salsa inglesa.

\$ 22.900

CREMA CATALANA

Crema dulce y suave al paladar con gran aroma a canela y costra de azúcar.

\$ 20.900

CHOCOFLAN

Deliciosa torta de chocolate con flan y caramelo cubierto de arequipe.

\$ 20.900

BROWNIE CON HELADO

Tarta de chocolate acompañada de helado.

\$ 19.900

CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS

Tarta a base de queso y galleta magdalena, decorada con mermelada de frutos rojos.

\$ 20.900

MELOCOTONES CON HELADO

Helado de vainilla con melocotones en almíbar.

\$ 20.900



Bebidas

jugos

JUGOS NATURALES (maracuyá, guanabana, fresa, mango, frutos rojos y uva)	\$ 8.900
JUGOS EN LECHE	\$ 9.500
JUGO DE MANDARINA	\$ 9.500
JUGO DE NARANJA	\$ 9.500
LIMONADA NATURAL	\$ 8.200
LIMONADA DE COCO	\$ 9.900
LIMONADA CEREZADA	\$ 9.500
LIMONADA HIERBABUENA	\$ 9.500
NARANJADA CON BRETAÑA	\$ 9.500
AGUA PUREZZA	\$ 8.500
AGUA PUREZZA CON GAS	\$ 8.500
TÉ HATSU	\$ 9.200

Sodas artesanales

FLOR DE JAMAICA Y LYCHEES	\$ 16.900
GENGIBRE Y MIEL	\$ 16.900
PIÑA Y LIMONARIA	\$ 16.900



Sodas y Tónicas

COCA-COLA, COLOMBIANA, SPRITE, QUATRO	\$ 8.900
GINGER CANADA DRY	\$ 8.900
SODA BRETAÑA	\$ 8.900
TONICA CANADA DRY	\$ 8.900
FEVER TREE	\$ 15.000

Bebidas refrescantes

JARRA	1.5Litro	1Litro	1/2 Litro	COPA
SANGRÍA TINTO/ BLANCA/ ROSADA Vino tinto, limonada 7UP, vodka y fruta en almíbar.	\$120.000	\$92.000	\$49.000	\$26.900
SANGRÍA DE LYCHEE Vino rosado, té HATSU, hierbabuena, licor de lychee y fruta en almíbar.	\$130.000	\$108.000	\$55.000	\$28.900
SANGRÍA DE JERÉZ Jeréz, limonada 7UP, vodka y fruta en almíbar.	\$130.000	\$108.000	\$55.000	\$28.900
DE TINTO DE VERANO Vino tinto, limonada 7UP y limón.	\$110.000	\$85.000	\$45.000	\$24.900
CALIMOCHO TRADICIONAL Vino tinto, Coca-Cola y limón.	\$110.000	\$85.000	\$45.000	\$24.900
CLARITA Cerveza rubia de grifo mezclada con 7UP y limón.				\$15.900



Tapas por metro

1 METRO DE TAPAS

\$ 360.000

Albóndigas al tomate, champiñones gratinados, camarones al ajo, boquerones al vinagre, patatas bravas, huevitos cordobeses, tortilla española, chorizo al vino, montaditos de jamón, pollo a la riojana, paella marinera y albóndigas al jerez.

1/2 metro de tapas

1/2 METRO DE TAPAS

\$ 190.000

Albóndigas al tomate, champiñones gratinados, camarones al ajo, tortilla española, patatas bravas y paella marinera.

Porciones

PAN

\$ 4.500

PAPAS A LA FRANCESA

\$ 10.900

ARROZ

\$ 7.900

VEGETALES SALTEADOS

\$ 10.900

