



3 HERMANOS
HOSTAL · RESTAURANTE

Comer bien,
sentirse en casa

CARTA BAR

PARA COMPARTIR, EN CUALQUIER MOMENTO

TAPAS FRÍAS

Tacos de ensalada César	      	8 €
Ensaladilla de marisco	    	14 €
Jamón ibérico de cebo "Capa Negra" 100 % ibérico		24 €
Ensalada de jamón con tomate del terreno "aliño"	 	26 €
Selección de quesos del chef	    	16 €

TAPAS CALIENTES

Bravas Elisa		10 €
Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica y mayonesa de calamar	   	12 €
Oreja de cochinillo frita con salsa brava	  	16 €
Sepia a la plancha con aire de salsa Mery	  	16 €
Croquetón de chistorra y miel	     	5 €
Torrezno de Soria con alioli casero		16 €

SEGUNDOS

Trikini de jamón de York y quesos	   	8 €
<i>Doble piso, doble queso: cheddar y tierno</i>		
Burger 3 Hermanos	       	12 €
<i>Pan de brioche, doble carne madurada, bacon frito, doble queso cheddar y salsa burger</i>		
Bocadillo de nuestra selección de tapas...	       	9 €
<i>A elegir entre: calamares, oreja, sepia, carrillera, torreznos y jamón serrano al corte</i>		

SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS

Crema de mantequilla noisette con streusel de galleta Lotus y caramelo de ron	     	7 €
Tarta de queso del día	   	7 €
Brownie templado de Nutella, con helado de vainilla y caramelo salado	     	7 €
Torrija de pan de brioche con crema de miguelitos de La Roda	   	7 €

CARTA RESTAURANTE

COCINA DE CALIDAD, PRODUCTO Y TERRITORIO

ENTRANTES

Sashimi de salmón curado con emulsión de wasabi, gel de mango y polvo de alga nori	    	12 €
Nigiri de atún con velo de panceta ibérica y huevas (ud.)	   	4 €
Carpaccio de gamba blanca infusionada con jengibre y salsa americana de sus cabezas	   	12 €
Bao de guiso casero de carrillera con cebolla morada encurtida y kimchi (ud.)	    	5 €
Buñuelo de bacalao con su pilpil emulsionado al vino amontillado (ud.)	   	5 €
Ravioli de pato con crema de foie (ud.)	   	5 €
Steak tartar de vaca madurada sobre tuétano a la brasa	      	20 €
Pulpo frito con parmentier de pimientos del piquillo		24 €

NUESTRO PRODUCTO

DEL MAR

Ostra al natural		4 €
Gamba blanca a la plancha		18 €
Gamba roja a la plancha		24 €
Lubina a la brasa	 	16 €
Dorada a la brasa	 	16 €
Bacalao al pilpil	 	20 €
Pescado fresco del día		Precio según mercado

DE LA TIERRA

Pluma ibérica a la brasa	  	26 €
Entrecot de vaca madurado		30 €
Solomillo de ternera con salsa demi-glacé o foie	  	28 €
Chuleta de vaca Jersey con 40 días de maduración		90 €/kg
Chuletón de lomo bajo de vaca premium (600 g)		36 €
Paletilla de cordero lechal asada en dos cocciones		34 €
Chuletitas de lechal a la brasa o fritas con ajetes	   	24 €

ALÉRGICOS. Si tiene alguna intolerancia o alergia, consulte a nuestro personal.



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos secos



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuzes



Moluscos



CARTA DE VINOS

SELECCIÓN DE VINOS PARA ACOMPAÑAR NUESTRA COCINA

VINOS TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

Finca Resalzo 20 €
Tempranillo · Roble

Protos Roble 18 €
Tempranillo · Roble

Emilio Moro 32 €
Tempranillo · Crianza

Matarromera Crianza 42 €
Tempranillo · Crianza

Pago de los Capellanes Crianza 39 €
Tempranillo · Crianza

D.O.Ca. RIOJA

22 Pies 17 €
Tempranillo · Joven

Ramón Bilbao Crianza 18 €
Tempranillo · Crianza

Marqués de Vargas Reserva 43 €
Tempranillo · Reserva

Roda Reserva 50 €
Tempranillo, Graciano y Garnacha · Reserva

Mirto · Ramón Bilbao 65 €
Tempranillo · Crianza en roble francés

D.O. MANCHUELA

La Xara 18 €
Garnacha · Joven

NOC 12 Meses 21 €
Coupage · Crianza

La Casilla · Ponce 22 €
Bobal · Crianza en madera

La Estrecha · Ponce 39 €
Bobal · Vino de parcela

D.O. ALMANSA

La Quinta de 67 21 €
Garnacha Tintorera · Crianza

D.O. TORO

Cinco de Copas 18 €
Tinta de Toro · Roble

Pintia · Vega Sicilia 90 €
Tinta de Toro · Crianza

D.O. UTIEL-REQUENA

Jaraiz de Novos 19 €
Bobal · Crianza

Bobal Negro 21 €
Bobal · 12 meses en barrica

FRANCIA · AOC CÔTES DU RHÔNE

Famille Perrin Réserve 24 €
Grenache, Syrah y Mourvèdre

VINOS ROSADOS

D.O.Ca. RIOJA

Ramón Bilbao Rosé 21 €

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

Monteabellón Verdejo 17 €
Verdejo · Fresco y seco

Protos Verdejo 16 €
Verdejo · Fresco y seco

José Pariente 20 €
Verdejo · Seco

Marqués de Riscal Verdejo 20 €
Verdejo · Fresco y seco

D.O. VALDEORRAS

O Luar do Sil 25 €
Godello · Mineral y con cuerpo

Louro · Rafael Palacios 30 €
Godello y Treixadura · Sobre lías y con crianza

D.O. RÍAS BAIXAS

Mar de Frades 28 €
Albariño · Fresco y atlántico

D.O. RIBEIRO

Cunqueiro 24 €
Treixadura · Seco y aromático

D.O. MANCHUELA

Albilla · Ponce 22 €
Albilla · Seco y con crianza

IGP TIERRA DE CASTILLA

NOC Chardonnay 24 €
Chardonnay · Con crianza

V.T. CASTILLA Y LEÓN

Esencia 27 15 €
Verdejo · Semidulce y de aguja

D.O. MONTERREI

Mara 18 €
Godello · Fresco y mineral

FRANCIA · AOC CÔTES DU RHÔNE

Famille Perrin Réserve Blanc 24 €
Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne y Viognier

