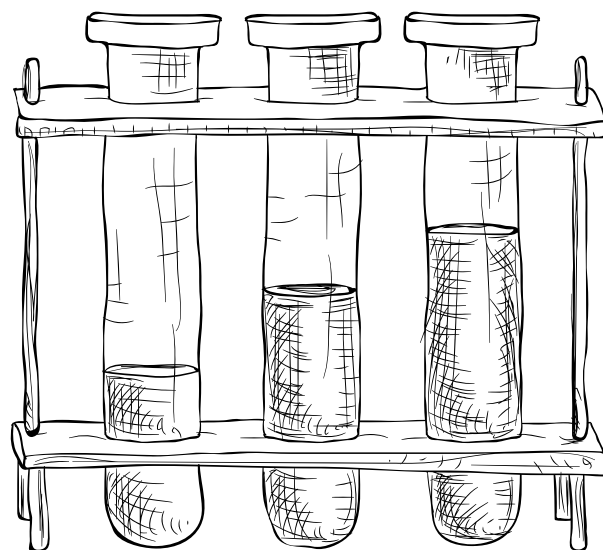


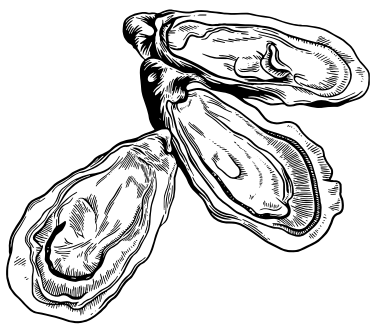
Menú



ALKIMIA

Cata de Alquimistas 24€
(Maridajes perfecto de 8 Vinos con 8 Quesos)

OSTRAS DE NORMANDIA

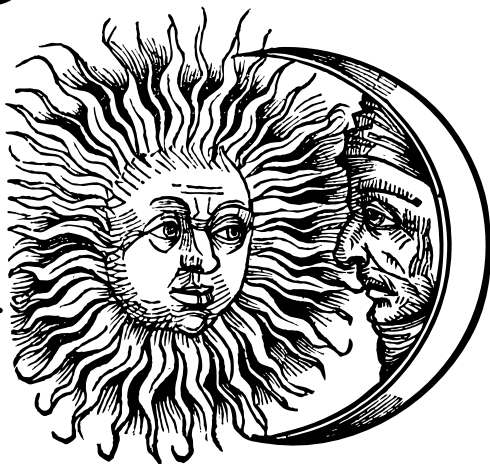


3 Ostras con copa de Vino Blanco 10€
3 Ostras con copa de Cava 12€
3 Ostras con copa de Champagne 15€



SNACK

CROQUE MONSIEUR « BIKINI »
Sándwich Chorizo, Salchichon y Queso MOF a la
plancha 8€



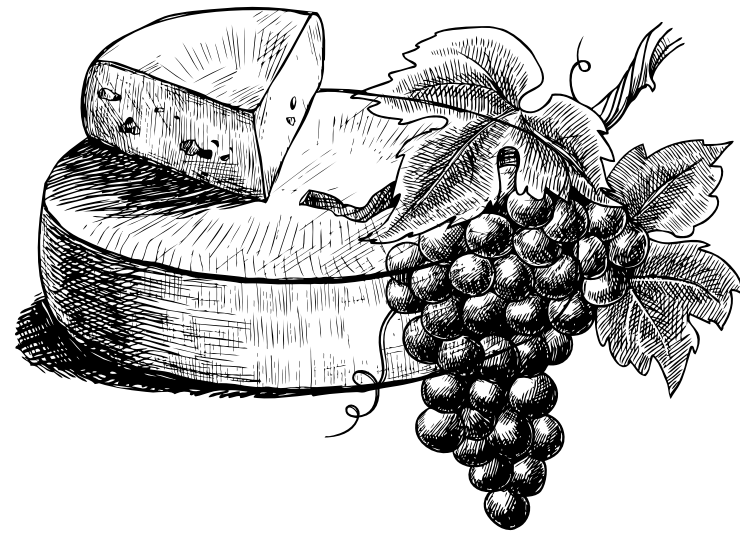
HUMMER

Sanwich 3 pisos de Saint Nectaire y
Jamon de Juviles Extra 28 meses 10€

Vinum et Caseus

Private Wine Club

Menú



ENTRADAS

ROLLITO HISPANO FRANCES

Rollo de Jamón de Juviles Extra 28 meses con Brie de Meaux de Granja y Rucula 12€

TORTILLA REBLOCHONNE

Tortilla de Patatas, Cebolla con Queso Reblochon 12€

CAMEMBERT AL HORNO

Camembert al Horno Fundido con Pastis Artesanal, Pan Tostado y Ensalada 14€

CARPACCIO DE CECINA EXTRA PREMIUM

Cecino de Buey Artesanal de Requena, Rucula, Piñones, Aceite de Trufa, Queso Rallado 16€

CARPACCIO DE BUEY CON TRUFA

Lonchas de Buey con Tomates Cherry, Rucula, Piñones, Aceite de Trufa, Queso Rallado 16€

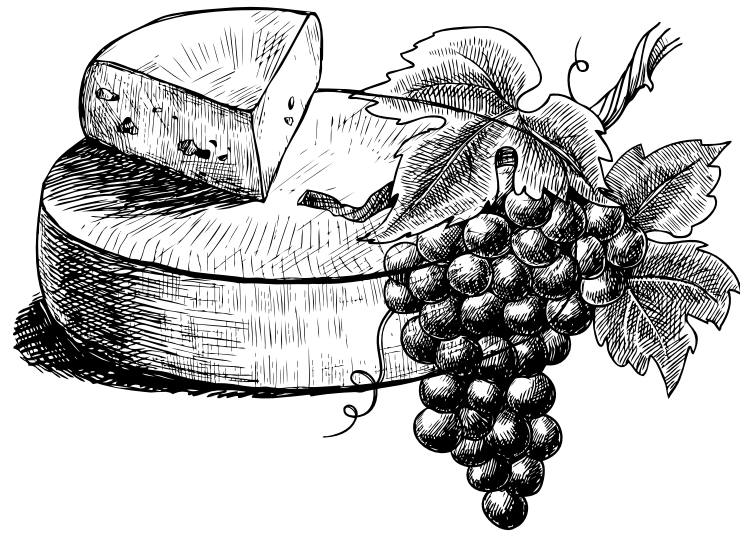
VIKINGO

Camembert Macerado 3 semanas en Aceite Extra Virgen con Especias y Ajo 19€

FOIE GRAS PRESTIGE

Foie Gras de Pato con Pan de Jengibre y Mermelada de Higo Oporto 21€

Menú



ENSALADAS



AZUL & IBERICO

Rucula, Canonigos, Queso Azul, Jamón Iberico, Manzana, Nueces, Semillas de Amapola, Cebolla Frita 14€



LANDAS

Rucula, Canonigos, Queso de Cabra, Miel, Tocino ahumado, Tomates, Vinagreta de Frambuesa 14€



PIRENEUS

Rucula, Canonigos, Queso de Cabra con Miel, Tomate Cherry del Huerto, Jamón Ibérico, Nueces, Piñones, Vinagreta de Dijon 16€



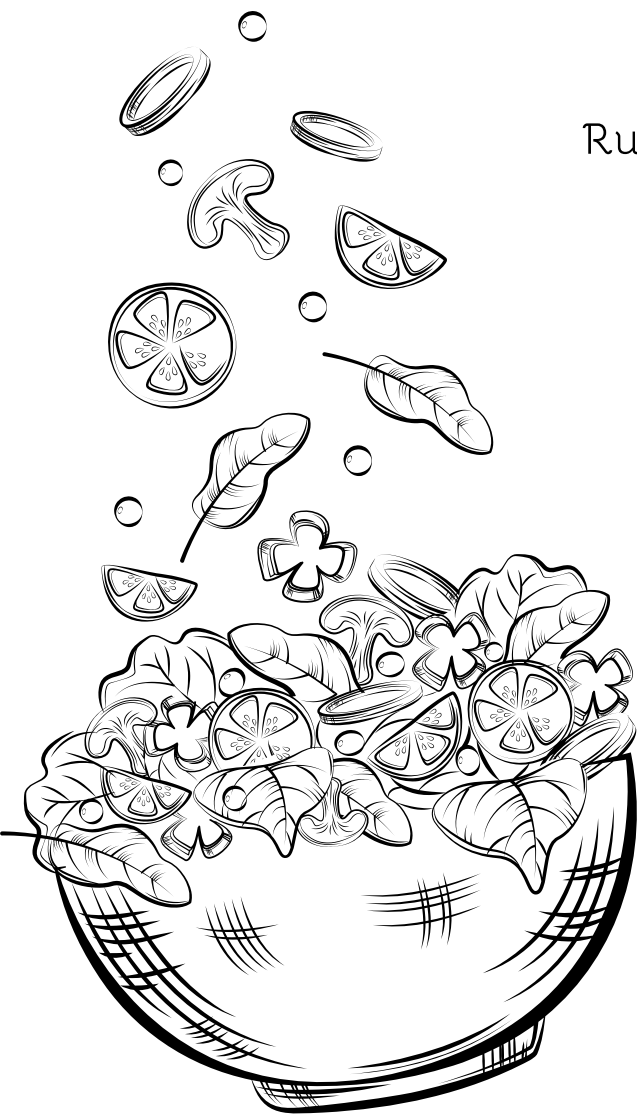
BRIE

Rucula, Canonigos, Brie, Mascarpone con Pistacho y Avellanas picadas, Nueces, Semillas de Sésamo, Salsa de Mostaza y Miel 16€



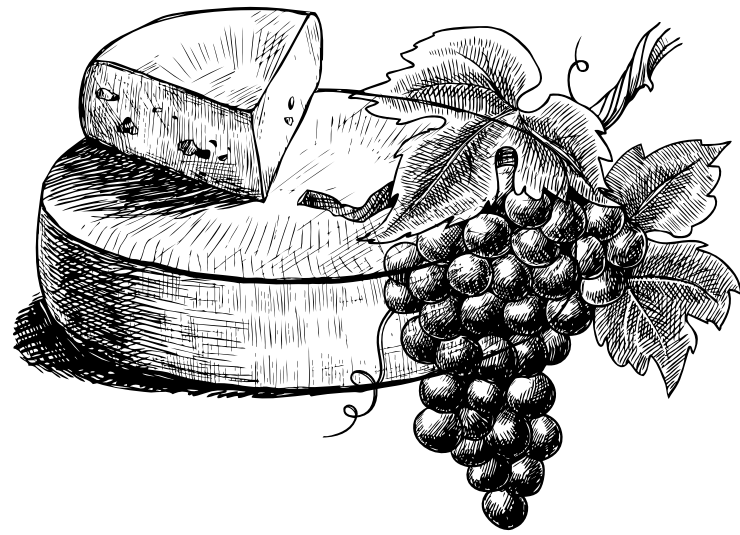
PÉRIGORD

Rucula, Canonigos, Molleja de pato confitada, Magret de Pato Seco, Foie gras, Nueces, Vinagreta Balsamica 19€



Vinum et Caseus
Private Wine Club

Menú



MONTADITOS

MONTADITOS DE PÂTÉS GOURMETS

Surtido de 4 Montaditos de Patés Artesanales ; Pato, Codorniz, Toro, Conejo,... Nueces y Uvas 9€

MONTADITOS DE QUESOS

Surtido de 4 Montaditos de Quesos Artesanales MOF « Mejor Obrero de Francia », Nueces y Uvas 9€

MONTADITOS DE JAMON Y EMBUTIDOS

Surtido de 4 Montaditos de Embutidos Artesanales de Utiel-Requena y a Jamones de Granada, Nueces 9€

MONTADITOS DE CAVIARS VEGETARIANOS

Surtido de 4 Montaditos de Caviars; Tapenade, Hummus, Tomate Secos,...Nueces y Uvas 9€

MONTADITOS DEL MAR

Surtido de 4 Montaditos; Patés de Anchoas, Atun, Salmon Mejillones, Sardinas 9€

MENÚ PARA NIÑOS

Ensalada de Tomates Cherry

Tartine de Jamon y Queso o Croque Monsieur o

Tartiflette

Postre del Dia 16€

Vinum et Cascus
Private Wine Club

Menú



T A B L A S

TABLA DE QUESOS XXL

Surtido de 8 Quesos Artesanales MOF « Mejor Obrero de Francia », Pan, Nueces y Uvas 19€



TABLA DE PÂTÉS XXL

Surtido de 4 Patés Artesanales ; Codorniz, Toro, Conejo,... Y 4 Embutidos Artesanales de Requena-Utiel, Pan, Nueces y Uvas 19€



TABLA DE EMBUTIDOS XXL

Surtido de 8 Embutidos Artesanales de Utiel-Requena, y Jamones de Granada, Pan, Nueces y Uvas 19€



TABLA DE CAVIARS VEGETARIANOS XXL

Surtido de 8 Montaditos de Caviars; Aceitunas, Tomate Secos, Humus,... Nueces y Uvas 19€



TABLA DE MAR

Surtido de 8 Montaditos de Caviars ; Anchoas, Atún, Sardinas,... Nueces y Uvas 19€



TABLA MIXTA XXL

Surtido de 2 montaditos de Caviars, 2 montaditos de Patés Artesanales, 2 Quesos Artesanales MOF « Mejor Obrero de Francia », 2 Embutidos Artesanales de Requena-Utiel, Pan, Nueces y Uvas 19€

TARTINES GOURMETS

Grande Tostada de Pan de Payés

Menú

CATALANA "PA AMB TOMÀQUET"

Pan con Tomate, Queso de Oveja de Cataluña,
Ajo, Aceite Extra Virgen 10€

CLASICO "JAMBON FROMAGE"

Jamon de Juviles Extra 28 meses y Queso Artesanal de Oveja de
Requena, Mezcla de Brotes 12€

CABRA MIEL

Queso de Cabra Artesanal Mejor Obrero de Francia Rúcula,
Orejonos, Piñones y Miel 12€

AZUL

Queso Azul Artesanal Mejor Obrero de Francia, Rúcula,, Manzana 12€

KLAKOS

Queso Camembert Artesanal Mejor Obrero de Francia,
Tomates Cherry, Uvas, Rúcula 12€



ATUN

Paté de Atún, Cebolla 12€



HUMMUS

Caviar de Garbanzos, Aceite de oliva, Tahini, Limon 12€

TARTIFLETTE

Queso Reblochon Artesanal Mejor Obrero de Francia
fundido con con Crema Fresca, Tocino, Patatas 14€

BRIE

Queso Brie Artesanal Mejor Obrero de Francia y Mascarpone
con Crocanti de Avellanas y Pistachos, Rúcula, Semillas 14€

Vinum et Caseus
Private Wine Club



FONDUES

(MINIMO 2 PERSONAS)

Menú

SAVOYARDE « Saboyana »

250 gr por persona de 3 Quesos Artesanales "Mejor Obrero de Francia" fundido con Vino Blanco y Armagnac en su caquelon acompañado de Patatas "Grenaille", bandeja de Fiambres, Pan, Verduras 29€ P/P

BOURGUIGNONNE « Borgoñona »

300 gr por persona de trozos de Carne de Ternera Tierna cocidos en su caquelon de aceite de Semilla de Uvas, acompañado de Patatas "Grenaille", Ensalada y Surtido de Salsas 29€ P/P

VIGNERONNE « A La Viñerona »

300 gr por persona de trozos de Carne de Ternera Tierna cocidos en su caquelon de Vino Tinto "Merlot" Francès, acompañado de Patatas "Grenaille", Ensalada y Surtido de Salsas 29€ P/P

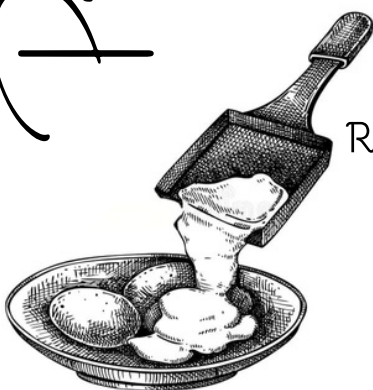
GASTRONOMIA ALPINA

TARTIFLETTE

Queso Reblochon Artesanal "Mejor Obrero de Francia" fundido con Crema Fresca, Tocino, Patatas 18€

RACLETTE D'ANNECY

Raclette Tradicional con Quesos Artesanales "Mejor Obrero de Francia" acompañado de diferentes Fiambres, Jamón y Patatas 21€ P/P



Vinum et Cascus

Private Wine Club

Menú



POSTRES



MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA 7€

TIRAMISÚ 5€

CANNELÉS DE BURDEOS 7€

TARTA DEL DIA 7€

DAME BLANCHE CON CHOCOLATE BELGA AL ESTILO ESCOFFIER 7€
(Heladeria Vanillia, Chocolate, Chantilly, Cacao)

CORONEL 7€

Sorbete de Limón Bañado de Vodka

CHEESE CAKE PREMIUM CON COULIS DE FRUTOS ROJOS 8€

CAFÉ GOURMAND

Café con surtidos de postres : Canelé de Burdeos,
Tiramisú, Tarta del dia 10€

Menú

BRUNCH ALMUERZO

DOMINGO - SUNDAY - DIMANCHE - DIUMENGE - ZONDAĞ

PARISINO

Zumo de Naranja Natural

Café o Té

Croissant

Croque monsieur

Baguette con Mermelada o Queso Francés

Macedonia de Frutas de temporada 16€



BRUNCH JET SET

Copa de Champagne o Mimosa

3 Ostras

Tostada de Foie Gras con Mermelada de Higos

Tostada de Queso Trufado 19€



Vinum et Caseus
Private Wine Club

Menú



CATAS PROFESIONALES DÉGUSTATIONS PROFESSIONELLES PROFESSIONAL TASTING



CATAS PROFESIONALES LIMITADAS A 25/30
PERSONAS MÁXIMO TODOS LOS LUNES
TARDE/NOCHE. PROGRAMAS ANUNCIADOS POR
INSTAGRAM [@vinumetcaseus](https://www.instagram.com/vinumetcaseus) RESERVAS POR
TELÉFONO O WHATSAPP AL +34.613.048.448



DÉGUSTATIONS PROFESSIONNELLES LIMITÉES A 25
/ 30 PERSONNES MAXIMUM TOUS LES LUNDIS
APRES-MIDI / DEBUT DE SOIRÉE. PROGRAMMES
ANNONCÉS PAR INSTAGRAM [@vinumetcaseus](https://www.instagram.com/vinumetcaseus)
RESERVATION PAR TELEPHONE OU WHATSAPP
AU +34.613.048.448



PROFESSIONAL TASTINGS LIMITED TO 25/30
PEOPLE MAXIMUM EVERY MONDAY
AFTERNOON/EARLY EVENING. PROGRAMS
ANNOUNCED ON INSTAGRAM [@vinumetcaseus](https://www.instagram.com/vinumetcaseus)
RESERVATION BY PHONE OR WHATSAPP AT
+34.613.048.448

Vinum et Caseus
Private Wine Club