

Para compartir

	<u>Ración</u>	<u>1/2 Ración</u>
Ensaladilla rusa	11,80	7,50
Jamón ibérico de bellota	27,00	16,00
Nuestro crujiente pan tostado con tomate natural y oliva virgen extra	3,50	
Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico	12,00	8,00
Berberechos gordos de las Rías al vapor	22,00	14,80
Coquinas a la plancha con oliva virgen extra	19,80	13,50
Almejas gallegas a la marinera. Receta tradicional gallega	23,00	15,00
Con nuestra succulenta salsa para untar.		
Chipironcitos plancha al ajillo	16,50	9,90
Pulpo a feira con sus cachelos	21,50	14,00
Langostinos en vinagreta suave con aguacate	20,00	
Gambas picantitas al ajillo	21,50	

Nuestros fritos dorados y crujientes

Calamares fritos en rodajas	18,00	11,00
Chanquetes con huevos fritos	18,50	11,50
Boquerón plateado a la andaluza	14,50	9,00
Fritos de pixín	21,50	14,00
Tempura de langostinos	19,00	
Tortillitas de camarones (unidad)	3,00	

Ensaladas y verduras

Tomate de temporada con ventresca de bonito	17,50
Ensalada mediterránea. Para compartir dos, ideal	15,50
Lechuga, tomate, cebolleta, bonito, huevo duro, espárrago y aceitunas.	
Parrillada de verduras con salsa romesco. Para compartir dos	16,00
Flores de alcachofa Tudela con escamas de sal	16,80
Recolectadas en su mejor momento y confitadas en oliva virgen extra.	

Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.

Mariscos

Ostra gallega (pieza)	4,90
Vieira gorda de las Rías al horno (pieza)	11,80
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla dorada	16,50
Navajas a la plancha	16,50
Gamba blanca especial (100 g.)	16,50

Arroces y fideos

(Mínimo 2 personas. Precio por persona)

Arroz a banda. Elaborado con delicado y sabroso caldo de pescado de roca	20,00
Arroz negro	20,00
Arroz con verduras	20,00
Arroz meloso de huerta y mar. Con pescado de roca, almejas y verduritas	22,00
Arroz caldoso con bogavante	28,50
Fideuá del senyoret con fideo fino, gambas, cigalitas, pescado de roca y calamar	20,00
Todo pelado, para comer fácil.	

Pescados

Merluza de pincho rebozada, plancha o a la gallega	26,00
Lenguado especial de Casa Nemesio a la plancha	29,50
Rodaballo salvaje plancha o a la gallega	32,00
Cocochas de merluza al pil-pil	31,00
Lubina a la sal (mínimo 2 personas) por persona	26,00
Bacalao a la brasa	22,00
Tarantelo de atún rojo de almadraba a la plancha (*)	27,50
Tartar de atún rojo de almadraba (*)	26,50

(*) Este producto ha sido previamente congelado a -60° c., durante al menos 72 horas.

Carnes

Solomillo de vacuno troceado al ajillo con patatas fritas al momento	21,00
Entrecot fileteado de vacuno mayor	27,50
Solomillo de vacuno mayor	27,50
Chuletitas de cordero lechal	20,00
Steak tartar de solomillo	22,00

Pan y aperitivos: 2,50

IVA incluido

Postres y quesos

Arroz con leche (Especialidad)	7,50
Tocinillo de cielo de Grado	7,50
Leche frita con helado de turrón	7,50
Compota de manzana caramelizada	7,50
Frixuelos	7,50
Tarta de chocolate fondant hecha en casa	8,00
Tarta casera de queso fresco	8,00
Selección Casa Nemesio (mínimo 2 personas) (Frixuelos, leche frita, compota caramelizada y helado)	
Precio por persona	9,50
Helados caseros	5,50
Turrón, yogur con arándanos, vainilla o chocolate.	
Sorbete de limón, mora y frambuesas o mandarina	5,50
Fruta de temporada	5,00
Queso curado de oveja	1/2 R. 7,00 R. 11,50

IVA incluido



VINOS

Casa Nemesia

EST.

1982

Blancos

RIAS BAIXAS

Bodegas Bouza do Rei:

Bouza do Rei 2020 Albariño *Vino de la casa* 21,00

Bodegas Martín Codax:

Martín Codax 2020 Albariño 22,00

Bodegas Santiago Ruíz:

Santiago Ruíz 2020 Albariño 29,00

Bodegas Terras Gauda:

Terras Gauda 2020 Albariño 27,50

Bodegas Pazo San Mauro:

Pazo San Mauro 2020 Albariño 25,00

Bodegas Mar de Frades:

Mar de Frades 2020 Albariño 28,00

Bodegas Gerardo Méndez:

Do Ferreiro 2019 Albariño 29,00

RIBEIRO

Bodegas Cunqueiro:

Cunqueiro III Milenium 2020 *Treixadura, Godello, Albariño, Loureiro* 24,00



VINOS

Casa Nemesia

EST.

1982

Blancos

BIERZO

Bodega y Viñedos Viña Somoza:

Neno 2018 Godello 22,00

RUEDA

Bodegas Marqués de Riscal:

Marqués de Riscal Selección Especial La Máquina 2020 Verdejo 20,00

Marqués de Riscal 2020 Sauvignon 22,00

Bodegas José Pariente:

José Pariente 2020 Verdejo 22,00

José Pariente fermentado en barrica 2018 Verdejo 30,00

TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Bodegas y Viñedos Ossian - Pago de Carraovejas:

Quintaluna 2018 (crianza sobre lías) Verdejo 25,00

PENEDES

Bodegas Torres:

Viña Esmeralda 2020 Moscatel, Gewürztraminer 22,00



VINOS

Casa Nemesia

EST.

1982

Espumosos

CHAMPAGNE

Moët & Chandon:

Moët & Chandon Imperial Brut Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 60,00

Moët & Chandon G. Vintage Rosé Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 95,00

Maison Ruinart:

Ruinart Blanc de Blancs Chardonnay 95,00

CAVA

Cavas Freixenet:

Signat Brut Nature Macabeo, Xare-lo, Parellada 23,00

Cavas Juvé y Camps:

Juvé y Camps Rva. Familia Brut Nature Macabeo, Xare-lo, Parellada 29,50



VINOS

Casa Nemesia

EST.

1982

Rosados y Claretes

LA RIOJA

Bodegas Izadi:

Izadi Larrosa 2020 Garnacha, Tempranillo 18,00

NAVARRA

Bodegas Gran Feudo:

Gran Feudo Edición Limitada 2019 Garnacha, Tempranillo, Merlot 19,00



VINOS

Casa Nemesia

EST.

1982

Entos

MADRID

Viñas de El Regajal:

El Regajal S.E. 2018 Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah 25,00

EXTREMADURA

Bodegas Habla:

Habla del Silencio 2018 Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo 22,00

JUMILLA

Bodegas Juan Gil:

Juan Gil 12 meses 2017 Monastrell 22,00

PRIORATO

Bodegas Álvaro Palacios:

Camins del Priorat 2018 Garnacha, Cabernet Sauvignon, Sansó, Syrah 29,50

TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Bodegas Mauro:

Mauro 2017 Tempranillo, Syrah 45,00

TORO

Bodegas y Viñedos Maurodos:

San Román 2016 Tinta de Toro 44,00



VINOS

Casa Nemesia

EST.

1982

Entos

LA RIOJA

Viñedos del Contino:

Contino Reserva 2016 Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo 26,50

Bodegas Cune:

Cune Selección Especial La Máquina 2016 20,00
Tempranillo, Graciano, Mazuelo y Garnacha

Bodegas Izadi:

Izadi Crianza 2017 Tempranillo 22,00

Bodegas Ramón Bilbao:

Ramón Bilbao Crianza 2017 Tempranillo 22,00

Bodegas Campillo:

Campillo Crianza 2018 (18 meses en barrica) Tempranillo 24,00

Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria:

Sierra Cantabria Cuvée 2015 Tempranillo 28,00

Bodegas Casa Primicia:

Julián Madrid Reserva 2014 Tempranillo, Otros 28,50

Viñedos de Párganos (Marcos Eguren):

Calados del Puntido 2015 Tempranillo 29,00

Bodegas Muga:

Muga Crianza 2017 Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano 33,00

Bodegas Marqués de Vargas:

Marqués de Vargas Reserva 2016 Tempranillo, Mazuelo, Garnacha 30,00



VINOS

Casa Nemesia

EST.

1982

Entos

RIBERA DEL DUERO

Bodegas Arzuaga-Navarro:

La Planta 2019 (6 meses en barrica) Tinto fino 20,50

Bodegas Finca Villacreces:

Pruno 2019 Tinto fino, Cabernet Sauvignon 22,00

Bodegas y Viñedos Monteabellón:

Monteabellón 2018 (14 meses en barrica) Tinto fino 22,00

Trus-Palacios Vinos de Finca:

Trus Crianza 2016 Tinto fino 27,00

Bodegas Emilio Moro:

Emilio Moro 2018 Tinto fino 33,00

Bodegas Matarromera:

Matarromera Crianza 2017 Tinto fino 31,00

Pago de los Capellanes:

Pago de los Capellanes Crianza 2018 Tinto fino 34,00

Pago de Carraovejas:

Pago de Carraovejas 2018 Tinto fino, Cabernet Sauvignon 48,00

Bodegas Garmón Continental (Mauro):

Garmón 2016 Tinto fino 58,00

Bodegas y Viñedos Alión:

Alión 2017 Tinto fino 74,00



VINOS

Casa Nemesia

EST.

1982

Dulces y Generosos

ALICANTE

copa

botella

Bodegas Enrique Mendoza:

Moscatel de La Marina 2019 Moscatel de Alejandría 3,50 20,00

JEREZ

Bodegas Lustau:

PX San Emilio Pedro Ximénez 5,00 36,00

Bodegas Tío Pepe-González Byass:

Fino Tío Pepe 3/8 Palomino 3,30 12,00

Bodegas Hidalgo:

Manzanilla La Gitana 3/8 Palomino Fino 3,30 12,00

OPORTO

Quinta do Noval:

Fine White Malvasia, Verdelho 4,50 28,00

Fine Ruby Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca 4,50 28,00

TOKAJ

Bodega Disznókó:

Tokaji 4 Puttonios Aszú 50 cl Furmint, Harslevelu, Oremus, Muscat 8,00 38,00



VINOS

Casa Nemesia

EST.

1982

por copas

BLANCOS

Marqués de Riscal Verdejo Selección Especial La Máquina 2020 (Rueda)	3,30
Bouza do Rei Albariño 2020 (Rías Baixas)	3,80

CAVA

Signat Brut Nature	4,50
--------------------	------

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial	12,00
------------------------------	-------

ROSADO

Izadi Larrosa 2020 (La Rioja)	2,80
-------------------------------	------

TINTOS

Cune Selección Especial La Máquina 2016 (La Rioja)	3,30
Contino Reserva 2016 (La Rioja)	4,50
Monteabellón 2018 (Ribera del Duero)	3,80
Pruno 2019 (Ribera del Duero)	3,80

IVA incluido

CASA
NEMESIO
paella y mar

Combinados

y

Licores

IVA incluido




Todos los combinados con refresco premium tienen un incremento de 1€

Combinados

Gin




			
Beefeater	9,00	75,00	3,00
Beefeater 24	12,00	95,00	4,00
Bombay Sapphire	12,00	95,00	4,00
Brockmans	14,00	110,00	5,00
Bulldog	12,00	95,00	4,00
Citadelle	12,00	95,00	4,00
Gin Mare	14,00	110,00	5,00
Gordon's	9,00	75,00	3,00
G'Vine Floraison	14,00	110,00	5,00
Hendrick's	14,00	110,00	5,00
Larios 12	9,00	75,00	3,00
London n°1	14,00	110,00	5,00
Martin Miller's	12,00	95,00	4,00
Master's	9,00	75,00	3,00
Nordés	12,00	95,00	4,00
N° 209	14,00	110,00	5,00
N° 3	14,00	110,00	5,00
Plymouth	14,00	110,00	5,00
Puerto de Indias	9,00	75,00	3,00
Seagram's	9,00	75,00	3,00
Tanqueray	9,00	75,00	3,00
Tanqueray Rangpur	12,00	95,00	4,00
Tanqueray Ten	14,00	110,00	5,00

Combinados

<u>Ron</u>			
Bacardí	9,00	75,00	3,00
Barceló Añejo	9,00	75,00	3,00
Barceló Imperial	14,00	110,00	5,00
Brugal Añejo	9,00	75,00	3,00
Cacique Añejo	9,00	75,00	3,00
Cacique 500	12,00	95,00	4,00
Havana Club Ritual	9,00	75,00	3,00
Havana Club 3 yr.	9,00	75,00	3,00
Havana Club 7 yr.	12,00	95,00	4,00
Legendario Elixir	9,00	75,00	3,00
Matusalén 15 yr.	12,00	95,00	4,00
Pampero Añejo	9,00	75,00	3,00
Pampero Aniversario	12,00	95,00	4,00
Santa Teresa Añejo	9,00	75,00	3,00
Santa Teresa 1796	14,00	110,00	5,00
Zacapa Centenario 23	16,00	140,00	6,00

Combinados

Whisky

			
100 Pipers	9,00	75,00	3,00
Ballantine's	9,00	75,00	3,00
Cardhu 12 yr.	14,00	110,00	4,00
Chivas Regal 12 yr.	12,00	95,00	4,00
Cutty Sark	9,00	75,00	3,00
Dyc 8 años	9,00	75,00	3,00
Glenmorangie 10 yr.	14,00	110,00	4,00
Haig Club	14,00	110,00	5,00
J&B	9,00	75,00	3,00
Jack Daniel's	12,00	95,00	3,00
Jameson	9,00	75,00	3,00
Johnnie Walker Red	9,00	75,00	3,00
Johnnie Walker Black	12,00	95,00	4,00
Johnnie Walker Blue	45,00	300,00	15,00
Knockando 12 yr.	12,00	95,00	4,00
Lagavulin 16 yr.	18,00	150,00	7,00
Macallan Doble Cask	16,00	140,00	6,00
Passport	9,00	75,00	3,00
White Label	9,00	75,00	3,00

Combinados

Vodka

			
Absolut	9,00	75,00	3,00
Grey Goose	14,00	110,00	5,00
Moscovskaya	9,00	75,00	3,00
Smirnoff	9,00	75,00	3,00
Stolichnaya	9,00	75,00	3,00

Tequila

Don Julio Reposado	16,00	140,00	6,00
José Cuervo Blanco	9,00	75,00	3,00
José Cuervo Reposado	9,00	75,00	3,00

Brandys

Brandy y Cognac

Armagnac Dartigalongue	16,00	140,00	6,00
Brandy Cardenal Mendoza	10,00	75,00	3,50
Brandy Carlos I	10,00	75,00	3,50
Brandy Gran Duque de Alba	10,00	75,00	3,50
Brandy Larios 1866	14,00	110,00	5,00
Brandy Magno	8,00	60,00	3,00
Cognac Remy Martin VSOP	12,00	95,00	4,50

Licores

		
Amaretto Disaronno	6,00	4,00
Baileys	5,00	3,00
Benedictine	7,00	5,00
Chichón Dulce	4,00	2,50
Cointreau	7,00	5,00
Crema de orujo	4,00	2,50
Frangelico	5,00	3,00
Grand Marnier Cordón Rojo	8,00	6,00
Granpecher	4,00	2,50
Granpomier	4,00	2,50
Jägermeister	6,00	4,00
Licor de manzana sin	4,00	2,50
Licor de melocotón sin	4,00	2,50
Limoncello	4,00	2,50
Orujo blanco	4,00	2,50
Orujo de hierbas	4,00	2,50
Pacharán Ordoki	4,00	2,50
Triple Seco Marie Brizard	4,00	2,50

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS Noviembre 2019 Rev.01

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
PARA COMPARTIR														
Ensaladilla rusa <i>sin pan grissini</i>			•	•										
Ensaladilla rusa <i>con pan grissini</i>	•		•	•		•				•		•	•	
Jamón ibérico de bellota														
Pan crujiente con tomate natural y ove	•		•			•				•			•	
Croquetas de jamón ibérico	•		•			•								
Chipironcitos plancha al ajillo											•			
Pulpo a feira con sus cachelos											•			
Gambas picantitas al ajillo		•												
Almejas gallegas a la marinera.	•	•	•	•		•	•					•		
Coquinas a la plancha con ove											•			
Berberechos gordos de las Rías al vapor											•			
NUESTROS FRITOS DORADOS Y CRUJIENTES														
Calamaritos (chopitos)	•										•			
Calamares de potera	•										•			
Boquerones de Málaga	•			•										
Chanquetes con huevos fritos	•		•	•										
Fritos de Pixín	•		•	•		•								
Tempura de langostinos (sin salsa)	•	•												
Tempura de langostinos (con salsa de soja)	•	•										•		
Tortillitas de camarones	•	•		•							•			
ENSALADAS Y VERDURAS														
Tomate de temporada con ove														
Tomate temporada con ventresca de bonito				•										
Ensalada mediterranea.			•	•					•					
Parrillada de verduras con salsa romesco	•		•			•	•						•	
Ensalada templada de foie									•				•	
Flores de alcachofas con escamas de sal														

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS Noviembre 2019 Rev.01

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
MARISCOS														
Ostra gallega											•			
Navajas gallegas a la plancha											•			
Gamba blanca		•												
Vieira gorda de las Rías al horno	•								•		•			
Zamburiñas en gratén de jamón y cebolla	•								•		•			
ARROCES Y FIDEOS														
Arroz a banda		•		•							•			
Arroz negro		•		•							•			
Arroz con verduras.	•		•			•	•							
Arroz caldoso con bogavante		•							•		•			
Arroz meloso de huerta y mar		•		•							•			
Fideua del senyoret	•	•	•	•							•			
PESCADOS														
Merluza rebozada, plancha o a la gallega	•		•	•					•					
Lenguado especial a la plancha				•										
Rodaballo salvaje a la gallega o plancha				•					•					
Lubina a la sal			•	•										
Cocochas de merluza al pil-pil				•										
Bacalao a la brasa				•										
Tarantelo de atún rojo de Barbate a la plancha				•										
Tartar de atún rojo de Barbate	•		•	•		•		•		•		•	•	

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS Noviembre 2019 Rev.01

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
CARNES														
Solomillo de vacuno al ajillo con patatas									•					
Entrecot fileteado de vacuno mayor														
Solomillo de vacuno mayor														
Chuletitas de cordero lechal														
Steak tartar de solomillo	•		•	•		•	•	•	•	•			•	
POSTRES														
Arroz con leche						•								
Tocinillo de cielo de Grado			•			•								
Frixuelos	•		•			•								
Leche frita con helado de turrón	•		•			•							•	
Compota de manzana caramelizada						•								
Tarta de chocolate fondant hecha en casa			•			•						•	•	
Tarta casera de queso fresco	•		•			•						○		
Helado de turrón			•			•							•	
Helado de yogur y arándanos	•		•			•						•	•	
Helado de vainilla						•								
Helado de chocolate	•		•		•	•						•	•	
**Barquillo y tulipa para los helados	•		•			•						•	•	
Sorbete de limón, mandarinas, mora o frambuesa													○	
Fruta de temporada														
Queso curado de oveja			•			•								
	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS DE CÁSCARA	ALTRAMUCES
PARA PICAR														
Pincho de steak tartar de solomillo	•		•	•		•	•	•	•	•			•	
Pinchos de tartar de atún rojo	•		•	•		•		•		•		•	•	
Pincho de merluza albardada con mayonesa	•		•	•										
Tortillitas de camarones	•	•		•							•			
Hamburguesita de buey	•		•			•				•				
con manchego	•		•			•				•				
Bocatin de calamares	•		•			•			•	•	•		•	
Bocatin de solomillo de ternera	•		•			•			•	•	•		•	

Debido a la elaboración casera de cada uno de nuestros platos, no es posible descartar la posible presencia de trazas de alérgenos distintos de los aquí detallados.

•	Contiene alérgeno
○	Puede contener trazas