

NUESTRO VIAJE

Proyectos Conscientes nace del cariño y el respeto hacia el planeta y las personas que lo habitamos, proporcionando experiencias de alto impacto y ofreciendo alternativas de consumo responsable en las ciudades.

TRAMO, a su vez, es parte del camino que estamos recorriendo, donde cada decisión que tomamos ha sido medida y donde cada paso ha sido puro aprendizaje, con el objetivo de seguir evolucionando hacia lo que creemos que es la ciudad del mañana.

Nos queda mucho recorrido. No somos perfectos ni 100% sostenibles, pero estamos comprometidos en conseguirlo.

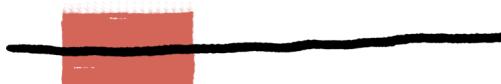
Nuestro proyecto social tiene a Mo de Movimiento, como plataforma de acceso y formación a personas con dificultad para insertarse en el mercado laboral, y en TRAMO cumplen su segunda etapa, para perfeccionar las aptitudes que les permitirán no depender nunca más de ninguna entidad, consiguiendo por méritos propios un futuro más próspero.

Hoy podrá ver un proyecto poco convencional que cimenta sus decisiones en la honestidad, la coherencia, la regeneración y las personas.

El espacio ha sido diseñado desde la reutilización como prioridad y la bioconstrucción como alternativa. Los recursos naturales han sido utilizados de manera eficiente, tanto el agua de lluvia almacenada, como el sol que carga nuestras baterías, o el viento que recoge las temperaturas subterráneas y atempera de manera natural la gran nave central.

La materia prima que utilizamos procede, en su totalidad, de nuestro país, priorizando los pequeños productores, agricultores y ganaderos ecológicos (algunos de ellos, con sistemas regenerativos capaces de capturar más CO2 del que generan). Los productos del mar son, prácticamente en su totalidad, de cría en entornos naturales, evitando así las piscifactorías o los sistemas de pesca extractiva.

GRACIAS.



PRODUCTORES

AOVE Olivares de Altomira (Cuenca) | La Carbonería 1934 (Villaverde) | Sal artesanal de Saelices (Guadalajara)

APERITIVOS | Quesería Cantagrullas (Valladolid) | Caviar Riofrio (Granada) | CODESA (Laredo) | Juanes Cerdos Ibéricos salvajes (Jerez de los Caballeros) | La Chipotlera (Segovia) | Casa Grande Xanceda (Coruña) | La Pasiega de Peñapelada (Cantabria)

ENTRANTES | Ameixas Crespo (Carril) | Noray (Valladolid) | Dehesa de la Serna (Ávila) | Supernormal (Valle del Tiétar) | Ganadería regenerativa Vaca Celta (Ávila) | La Chipotlera (Segovia)

HUERTO | Supernormal (Valle del Tiétar) | Despelta y la Sal (Guadalajara) | Granja Riofrio (Segovia)

PESCADOS | Aquanaria (Las Palmas) | Pirinea (Huesca) | Supernormal (Valle del Tiétar)

CARNES | Ganadería de pasto Viñals (La cerdaña) | Ganadería regenerativa Vaca Celta (Ávila) | Juanes Cerdos Ibéricos Salvajes (Jerez de los Caballeros) | Supernormal (Valle del Tiétar)

QUESOS | Quesería Cultivo (Valladolid)

POSTRES | Molino de Cerecinos (Zamora) | Puchero (Valladolid) | Bico de Xeado (Coruña) | Bee, Biogéminis (Murcia)

PRODUCTORES

APERITIVOS

Mantequilla* de leche de oveja de Fuenteovejuna	3,5€
Anchoa del cantábrico y mantequilla ahumada	5,5€/ud
Mejillón* en escabeche de batea zona A de ría de Arousa y cilantro	9€
Sardina lañada, tomate y chile* serrano	6€/3ud
Milhojas de patata*, papada* y caviar*	8€/ud



ENTRANTES

Tartar de Langostino y tomatillo*	16€
Navaja a la brasa, pilpil y cítricos	22€
Molleja, colmenillas y calabaza*	18€
Steak Tartar*	17€
Almejas de Carril, Marinera Blanc y Pochas	22€
Albóndigas* en salsa de chiles* ahumados	16€
Tabla de quesos nacionales artesanales	12€/pax

*Ecológico

Y ENTRANTES

HUERTO

Ensalada de coliflor* asada	9€
Berenjena* a la sartén	12€
Zanahoria* y pistacho*	10€
Lenteja* Pardina y su curry	12€
Alcachofa* a la brasa, yema* curada y salsa macha	6€/ud
Seta a la brasa	12€

PESCADOS

Salmonete, suquet y mostaza	26€
Lubina a la brasa, su demiglace y judía* redonda	50€/kg
Trucha, porrusalda ahumada y eneldo	24€

CARNES

Chuleta de ternera* 100% a pasto, patata* y pimento*	55€/kg
Presa*, chirivía* y chimichurri	24€
Pierna de ternasco de Aragón IGP, berenjena* y kéfir* salvaje	28€

*Ecológico

HUERTO

PFSCADOS

CARNES

QUESOS

DULCES

SELECCIÓN CULTIVO DE QUESOS ARTESANOS NACIONALES

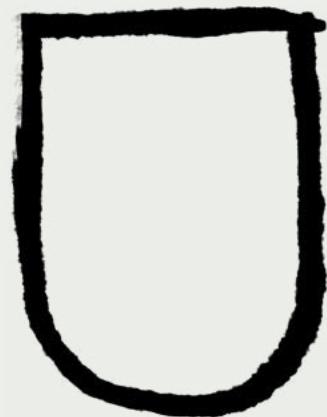
12€/pax

DULCES

Limón, y chocolate blanco	7€
Bica* casera de masa madre, castaña, caramelo y cítricos	7€
Flan de leche* fresca de cabra	8€
Sabayón de chocolate 85% con helado de crema de orujo	8€

*Ecológico

CARTA DE VINOS



Tras más de 1 año de reflexión llegamos a la conclusión de que nuestro proyecto TRAMO sólo podía apoyar a bodegas que pusieran el foco en el respeto por el entorno y su biodiversidad. Con esta premisa emprendimos un largo camino seleccionando referencias nacionales, de cultivo regenerativo, biodinámica, ecológicas y de mínima intervención. Gracias a ese trabajo previo nuestros vinos representan un compromiso con la sostenibilidad, calidad

y autenticidad además de expresar el carácter único de las uvas y su lugar de origen.

Al ser 100% de origen nacional celebramos la diversidad y la calidad de los vinos producidos en nuestro propio país apoyando a los productores locales y promoviendo la agricultura sostenible. Nuestra carta es una invitación a disfrutar de vinos excepcionales mientras contribuimos a un futuro más sostenible y saludable para el planeta.

VINOS POR COPA

GENEROSOS

MANZANILLA	Dios Baco: Bodega Dios Baco, Palomino	4,20€
FINO EN RAMA	Dios Baco: Bodega Dios Baco, Palomino	3,60€
AMONTILLADO:	Bodega Tresillo, Palomino	7,50€
OLOROSO:	Bodega La Riva, Palomino	21,00€

ESPUMOSO

RAVENTOS 2020:	Bodega Ramon Raventos, Chardonnay, Macabeo, Xarello, Parellada	5,20€
MILLESIME ROSEE BRUT RESERVA:	Bodega Pago de Tharsys, Garnacha	5,80€

BLANCOS

AND THE WINNER IS 2022:	Bodega Celler Credo, Xarello, Macabeo y Parellada	3,70€
PANDORA 2022:	Bodega Pandora, Sauvignon Blanc	4,00€
LIRONDO NATURAL 2020:	Bodega Isaac Cantalapiedra, Verdejo	4,80€
ARCAN 2022:	Bodega Pombal, Albariño	5,20€
VERSOS DE VALTUILLE 2021:	Bodega Estevez Bodegas y Viñedos, Godello	5,80€

ROSADO

ROSAT 2022:	Bodega Parda, Sumoll	4,30€
ORANGE NATURAL 2022:	Bodega Les Astronautes, Malvasia	5,00€

TINTOS

MONTECASTRILLO 2022:	Bodega Torremilanos, tempranillo	4,00€
VIÑAS DE SEGUNDO 2020:	Bodega Iturria, Tinta de Toro	4,50€
IJALBA 2019:	Bodega Ijalba, Tempranillo y Graciano	4,80€
LA FIGA NATURAL 2022:	Bodega La Natural, Garnacha y Cariñena	5,50€
COMENGE EL ORIGEN 2019:	Bodega Comenge, Tempranillo	6,20€
VILLEGRAS 2021:	Bodega Versos De Valtuille Mencia y Otras	7,80€

PET NAT

AUS PET NAT 2022: Bodega Alta Alella, Xarello	35,00€
CHAPI JUICE PET NAT NATURAL 2022: Bodega Chapi, Garnacha, Chelva, Albillo, Airen	40,00€

BLANCOS

LIRONDO NATURAL 2020: Bodega Isaac Cantalapiedra, Verdejo	28,00€
ALBYREAL 2021: Bodega Rodriguez Moran, Albillo	35,00€
PUERTA DEL VIENTO NATURAL 2022: Bodega Puerta del Viento, Godello	38,00€
CORRECAMINOS NATURAL 2022: Bodega Microbio Wines, Verdejo	40,00€
METAMORPHIKA NATURAL 2022. Bodega Costador, Viognier	52,00€

ROSADO

ORANGE NATURAL 2022: Bodega Les Astronautes, Malvasia	28,00€
CLARETE NATURAL 2020: Bodega Rodriguez Moran, Tempranillo y Palomino	29,00€
OJO DE GALLO NATURAL 2021: Bodega Torremilanos, Tempranillo, Viura	52,00€

TINTOS

LES ASTRONAUTS 2022: Bodega Les Astronautes, Cariñena y Garnacha	28,00€
LA FIGA NATURAL 2022: Bodega La Natural, Garnacha y Cariñena	32,00€
PORRON DE LARA NATURAL 2021: Bodega Torremilanos, Tempranillo	32,00€
INGENIUM NATURAL 2021: Bodega Viñedo Ruiz Jimenez, Garnacha	33,00€
LIRIO NATURAL 2022: Bodega Patricia García, Cariñena	34,00€
BALA ROJA NATURAL 2022: Bodega Verónica Romero, Bobal	38,00€
ROD NATURAL 2021: Bodega Frontio, Garnacha	38,00€
NAT COOL 2021: Bodega Viña Zorzal, Graciano	40,00€
FINCA GUIJARRALES NATURAL 2020: Bodega Goyo García, Graciano	50,00€
SOL+SOL NATURAL 2018: Bodega Mas Candi, Cabernet Sauvignon, Sumol y Garnacha	58,00€

GENEROSOS

MANZANILLA DIOS BACO: Bodega DIos Baco, Palomino	20,00€
FINO EN RAMA DIOS BACO: Bodega DIos Baco, Palomino	34,00€
AMONTILLADO: Bodega Tresillo, Palomino	70,00€
OLOROSO: Bodega La Riva, Palomino	105,00€

ESPUMOSOS

RAVENTOS 2020: Bodega Ramon Raventos, Chardonnay, Macabeo, Xarello, Parellada	30,00€
MILLESIME ROSEE BRUT RESERVA: Bodega Pago de Tharsys, Garnacha	33,00€
MILLESIME BRUT RESERVA: Bodega Pago de Tharsys, Chardonnay	33,00€
HISTORIC BRUT NATURE 2018: Bodega Pares Balta, Macabeo, Xarello, Parellada	39,00€
UNIQUE 2021: Bodega Pago de Chozas Carrascal, Chardonnay y Macabeo	41,00€
BLANCA CUSINE 2014: Bodega Pares Balta, Chardonnay, Pinot Noir, Xarello	50,00€
ETERNO 2016: Bodega Pago de Chozas Carrascal, Macabeo, Xarello y Parellada	60,00€
INTENS ROSAT 2019: Viticultura Regenerativa, Bodega Recaredo, Xarello y Macabeo	65,00€
SERRAL DEL VELL BRUT NATURE 2017: Viticultura Regenerativa, Bodega Recaredo, Xarello y Macabeo	65,00€

BLANCOS TRANQUILOS

D.O RIAS BAIXAS

ARCAN 2022: Bodega Pombal, Albariño	30,00€
ALBINO 2021: Bodega Albamar, Caiño Tinto	45,00€
LEIRANA COSPES 2022: Bodega Leirana, Albariño	50,00€
PEPE LUIS 2021: Bodega Albamar, Albariño	60,00€

D.O VALDEORRAS

ADORMIÑONA 2021: Bodega Viña Samosa, Godello	25,00€
--	--------

D.O BIERZO

VERSOS DE VALTUILLE 2021: Bodega Estevez Bodegas y Viñedos, Godello	34,00€
---	--------

GALICIA SIN D.O

AS BATEAS 2022: Bodega Pombal, Albariño	40,00€
A PITA MUDA 2017: Bodega Lagar de Sabariz, Treixadura	74,00€

D.O PENEDES

AND THE WINNER IS 2022: Bodega Celler Credo, Xarello, Macabeo y Parellada	22,00€
RUPESTRIS 2022: Bodega Pardas, Xarello y Malvasia de Sitges	25,00€
LICOS 2021: Viticultura Regenerativa, Bodega Clos Pachem, Garnacha Blanca	29,00€
CAN SUMOI 2022: Bodega Can Sumoi Xarello	32,00€
GRAN CAUS 2016: Bodega Can Rafols Dels Caus, Xarello, Chardonnay, Chenin Blanc	45,00€
PUR XARELLO 2019: Bodega Celler Pardas, Xarello	52,00€
CAN FEIXES 2020: Viticultura Regenerativa, Bodega Can Feixes, Chardonnay	60,00€

D.O RUEDA

PANDORA 2022: Bodega Pandora, Sauvignon Blanc	23,00€
HERMANOS LURTON 2022: Bodega François Lurton, Verdejo	24,00€
BELONDRADE Y LURTON 2020: Bodega Belondrade, Verdejo	86,00€

D.O VALENCIA

BLANC D'ENGUERA 2020: Bodega Enguera, Verdin, Chardonnay y Viognier	24,00€
---	--------

D.O.Q PRIORAT

EL VOL DE LA LIGA 2021: Viticultura Regenerativa, Bodega Prior Terrae, Garnacha Blanca	28,00€
LES MARGUES 2019: Bodega El Mas De L'A, Garnachas Blancas y Grises	65,00€

BLANCOS TRANQUILOS

V.T CASTILLA

LAS TINADAS 2021: Bodega Verum, Airén 34,00€

D.O CASTILLA Y LEÓN

CARABALLAS 2022: Bodega Finca Caravallas, Verdejo 35,00€

CAPITEL 2020: Bodega Ossian, Verdejo 86,00€

TOLEDO SIN D.O

RUUTS N2 2022: Bodega Ruuts, Albill, Macabeu, Airen 34,00€

D.O.CA RIOJA

TRASCUEVAS 2021: Bodega Artuke, Viura, Malvasía y Palomino 54,00€

D.O RIBERA DEL DUERO

COMENGE 2020: Bodega Comenge, Albill 55,00€

DOMINIO DEL AGUILA PARAJE CALIZO 2019: Bodega Dominio de Aguila, Albill Mayor 143,00€

V.T CÁDIZ

LUMIERE SOBRE LIAS 2019: Bodega Muchada Leclapart, Palomino 70,00€

D.O VALLE DE OROTOVA

VIDONIA VP 2022: Bodega Suertes del Marques, Listan Blanco 80,00€

VINOS BLANCOS DE PAGO

LAS TRES 2019: Bodega Pago de Chozas Carrascal, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo 30,00€

MARGAS FINCA CALVESTRA 2021: Bodega Pago Mustiguillo, Mersegura 38,00€

CHARDONNAY 2021: Bodega Pago De Los Balagueses 45,00€

ROSADOS

TINTOS TRANQUILOS

D.O PENEDES

ROSAT 2022: Bodega Parda, Sumoll 25,00€

D.O PAGO DE CHOZAS CARRASCAL

LAS CUATRO 2019: Bodega Pago Chozas Carrascal, Tempranillo, Garnacha, Syrah y Merlot 29,00€

D.O RIBERA DEL DUERO

CARMEN 2022: Bodega Comenge, Tempranillo, Garnacha 38,00€

PICARO DEL AGUILA CLARETE 2021: Bodega Dominio del águila, Tempranillo, Albillo Mayor y Otras 68,00€

D.O VALENCIA

VERMELL 2021: Bodega Celler Del Roure, Garnacha tintorera y Mando 22,00€

ALIATS 2022: Bodega D'Enguera, Monastrell y Marselan 24,00€

RESPECTO 2019: Bodega Sexto Elemento, Bobal 63,00€

D.O JUMILLA

CASA CASTILLO 2021: Bodega Casa Castillo, Monastrell 24,00€

LA TENDIDA 2021: Bodega Casa Castillo, Monastrell 36,00€

D.O NAVARRA

VIÑA ZORZAL 2020: Bodega Viña Zorzal, Graciano 23,00€

SEÑORA DE LAS ALTURAS 2021: Bodega Viña Zorzal, Garnacha 60,00€

D.O VALDEORRA

ADORMIÑONA 2020: Bodega Viña Samosa, Mencia 25,00€

D.O RIBERA DEL DUERO

MONTECASTRILLO 2022: Bodega Torremilanos, tempranillo 23,00€

SR NIÑO 2022: Bodega Prado Rey, Tempranillo 24,00€

COMENGE EL ORIGEN 2019: Bodega Comenge, Tempranillo 35,00€

FINCA VALDEROBLE 2021: Bodega Calleja, Tempranillo, Merlot 60,00€

TORRE ALBENIZ 2019: Bodega Torremilanos, Tempranillo 68,00€

DON MIGUEL 2018: Bodega Comenge, Tempranillo 70,00€

MATALLANA 2019: Bodega Viñedo De Matallana, Tinto Fino 88,00€

JACOBUS 2014: Bodega Comenge, Tempranillo 220,00€

TINTOS TRNQUILOS

D.O TORO

VIÑAS DE SEGUNDO 2020: Bodega Iturria, Tinta de Toro	25,00€
DISCOLO 2019: Bodega Cuatro Mil Cepas, Tinta de Toro	35,00€
LAS SABIAS 2020: Bodega Dominio Del Bendito, Tinta de Toro	58,00€

D.O.CA RIOJA

IJALBA 2019: Bodega Ijalba, Tempranillo y Graciano	27,00€
CASTILLO DE CUZCURITA 2020: Bodega Castillo de Cuzcurita, Tempranillo	38,00€
FINCA DE LOS LOCOS 2021: Bodega Artuke, Tempranillo y Graciano	45,00€
LANZAGA 2019: Bodega Telmo Rodríguez, Tempranillo	55,00€
ARTADI VIÑAS DEL GAIN 2020: Bodega Artadi, Tempranillo	60,00€

D.O MADRID

EL FAVORITO DE BAAL 2021: Bodega Pelazo Wine Company, Garnacha	28,00€
FUERZA BRUTA 2021: Bodega A Pie de Tierra, Garnacha	40,00€
COMANDO G LA BRUJA DE ROSAS 2021: Bodega Comando G, Garnacha	54,00€
COMANDO G PREMIER CRU 2021: Bodega Comando G, Garnacha	75,00€

D.O.Q PRIORAT

EL VOL DE LA LIGA 2019: Viticultura Regenerativa, Bodega Prior Terrae, Garnacha y Cariñena	29,00€
PACHEM 2020: Viticultura Regenerativa, Bodega Clos Pachem, Garnacha Tintorera	35,00€
MAS DOIX SALANQUES 2017: Bodega Mas Doix, Garnacha, Syrah	70,00€

D.O PENEDES

CAN SUMOI 2021: Garnatxa-Sumoll	35,00€
GRAN CAUS 2016: Bodega Can Rafols Del Caus, Cabernet Franc, Merlot y Cabernet Sauvignon	45,00€
MAS IRENE 2018: Bodega Pares Balta	47,00€
HISENDA MIRET 2020: Bodega Pares Balta, Garnacha	49,00€
RAIMS 2016: Bodega Torre del Veguer, Syrah, Cabernet Sauvignon	55,00€

V.T CASTILLA

ULTERIOR 2017: Bodega Verum, Graciano	45,00€
VERUM 2014: Bodega Verum, Merlot	48,00€

D.O MANCHUELA

RUBATOS 2018: Bodega la Niña de Cuenca, Bobal	46,00€
---	--------

V.T MALLORCA

12VOLTIOS 2021: Bodega 4 Kilos vinícola, Cabernet Sauvignon, Callet, Fogoneu y Otras	36,00€
GALLINAS Y FOCAS 2019: Bodega 4 Kilos vinícola, Syrah y Manto Negro	45,00€

TINTOS TRANQUILOS

VINOS DULCES

TOLEDO SIN D.O	
RUUTS N5 2021: Bodega Ruuts, Tempranillo, Garnacha y Syrah	42,00€
D.O BIERZO	
VILLEGAS 2021: Bodega Versos De Valtuille Mencia y Otras	45,00€
LA VITORIANA ULTREIA 2021: Bodega Ultreia, Mencia	98,00€
D.O RIBERA SACRA	
LA CIMA 2019: Bodega Dominio do Bibei, Mencia y Otras	70,00€
POMBEIRAS 2021: Bodega Guimaro Caiño Tinto y Otras	80,00€
GUIMARO CAPELIÑOS: Bodega Guimaro, Caiño Tinto y Otras	82,00€
D.O SOMONTANO	
GRILLO 2014: Bodega El Grillo y La Luna, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha	70,00€
D.O VALTIENDAS	
LA NOTA 2016: Bodega Vagal, Tempranillo	80,00€
VINOS TINTOS DE PAGO	
LAS OCHO 2019: Bodega Pago Chozas Carrascal, Bobal, Monastrell, Garnacha, Tempranillo y otras	40,00€
GARNACHA TINTORERA 2020: Bodega Pago De Los Balaguses	55,00€
FINCA TERRERAZO 2020: Bodega Pago Mustiguillo, Bobal	55,00€
CABERNET FRANC 2018: Bodega Pago Chozas Carrascal	64,00€
MATERIA 2020: Bodega Pago Chozas Carrascal, Bobal	75,00€
MENADE DULCE 2022 1/2: Bodega Menade	30,00€
DOLÇ DE NEU BLANCO 2022 1/8: Bodega Alta Alella	40,00€
DOLÇ MATARO 2019 1/8: Bodega Alta Alella	42,00€