

# 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.

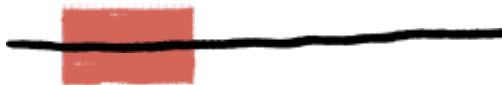
Nuestro proyecto social tiene a Mo de Movimiento, como plataforma de acceso y formación a personas con dificultad para insertarse en el mercado laboral, y en TRAMO cumplen su segunda etapa, para perfeccionar las aptitudes que les permitirán no depender nunca más de ninguna entidad, consiguiendo por méritos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

Hoy podrá ver un proyecto poco convencional que cimienta 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 Riofrío (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) | Poultree (Madrugal de la Vera, Cáceres) | 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 Riofrío (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) | Beee, 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€
Croqueta de lacón, kale y ajada	9€/3ud
Milhojas de patata*, papada* y caviar*	8€/ud



## ENTRANTES

Canelón de Pollo de pastoreo a la brasa	18€
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
Calçots del Valls, chistorra y sidra	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 pimiento*	65€/kg
Presa*, chirivía* y chimichurri	24€
Pierna de ternasco de Aragón IGP, berenjena* y kéfir* salvaje	28€
Pan* casero de masa madre y AOVE* recién molturado	3€

\*Ecológico

HUERTO

PESCADOS

CARNES

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

QUESOS

DULCES

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.

# CARTA DE VINOS



## GENEROSOS

MANZANILLA Dios Baco: Bodega Dios Baco, Palomino	4,20€
FINO EN RAMA Dios Baco: Bodega Dios Baco, Palomino	4,20€
AMONTILLADO TRESILLO: Bodega Emilio Hidalgo, Palomino	7,50€
OLOROSO VILLAPANES: Bodega Emilio Hidalgo, Palomino	10,00€

## ESPUMOSO

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

## BLANCOS

AND THE WINNER IS 2022: Bodega Celler Credo, Xarello, Macabeo y Parellada	4,20€
HERMANOS LURTON 2022: Bodega François Lurton, Verdejo	4,20€
LIRONDO NATURAL 2020: Bodega Isaac Cantalapiedra, Verdejo	4,80€
CARABALLAS 2022: Bodega Finca Caravallas, Verdejo	5,20€
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€
LAS CUATRO 2019: Bodega Pago Chozas Carrascal, Tempranillo, Garnacha, Syrah y Merlot	4,80€
TELOS ORANGE 2022: Bodega Vintopia, Airen	5,80€

## TINTOS

MONTECASTRILLO 2022: Bodega Torremilanos, tempranillo	4,20€
VIÑAS DE SEGUNDO 2020: Bodega Iturria, Tinta de Toro	4,50€
EL PACTO 2020: Bodega El Pacto, Tempranillo	5,50€
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€

## VINOS DULCES

MENADE DULCE 2022 1/2: Bodega Menade, Sauvignon Blanc	7,50€
DOMAINE DE MONTAHUC 2022: Bodega Chozas Carrascal, Muscat	9,50€
DOLÇ MATARO 2019 1/8: Bodega Alta Alella , Mataro	10,50€

## 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€
LIRIO NATURAL 2022: Bodega Patricia García, Cariñena	34,00€
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€

## ROSAO

CLARETE ALUMBRO 2020: Bodega Rodriguez Moran, Tempranillo y Palomino	29,00€
TELOS ORANGE 2022: Bodega Vintopia, Airen	35,00€
OJO DE GALLO NATURAL 2021: Bodega Torremilanos, Tempranillo, Viura	52,00€

## TINTOS

LES ASTRONAUTES 2022: Bodega Les Astronautas, 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€
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€

## GENEROSOS

MANZANILLA Dios Baco: Bodega Dios Baco, Palomino	22,00€
FINO EN RAMA Dios Baco: Bodega Dios Baco, Palomino	34,00€
AMONTILLADO: Bodega Tresillo, Palomino	70,00€
OLOROSO VILLAPANES: Bodega Hidalgo	99,00€

## 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€
UNIQUE 2013: Bodega Pago de Chozas Carrascal, Chardonnay y Macabeo	48,00€
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€

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€
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	24,00€
CAN SUMOI 2022: Bodega Can Sumoi Xarello	32,00€
PUR XARELLO 2019: Bodega Celler Pargas, Xarello	52,00€
D.O RUEDA	
HERMANOS LURTON 2022: Bodega François Lurton, Verdejo	24,00€
NIEVA: Bodega Comenge, Verdejo	58,00€
BELONDRADE Y LURTON 2020: Bodega Belondrade, Verdejo	86,00€
D.O VALENCIA	
BLANC D'ENGUERA 2020: Bodega Enguera, Verdil, Chardonnay y Viogner	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€
D.O VALENCIA	
BLANC D'ENGUERA 2020: Bodega Enguera, Verdil, Chardonnay y Viogner	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€
D.O TERRA ALTA	
LICOS 2021: Viticultura Regenerativa, Bodega Clos Pachem, Garnacha Blanca	29,00€



VT 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, Albillo, 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, Albillo	55,00€
DOMINIO DEL AGUILA PARAJE CALIZO 2019: Bodega Dominio de Aguila, Albillo Mayor	143,00€
V.T CÁDIZ	
LUMIERE SOBRE LIAS 2019: Bodega Muchada Leclapart, Palomino	75,00€
D.O VALLE DE OROTOVA	
VIDONIA VP 2022: Bodega Suertes del Marques, Listan Blanco	88,00€
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	46,00€

D.O PENEDES	
ROSAT 2022: Bodega Parda, Sumoll	26,00€
D.O PAGO DE CHOZAS CARRASCAL	
LAS CUATRO 2019: Bodega Pago Chozas Carrascal, Tempranillo, Garnacha, Syrah y Merlot	30,00€
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	24,00€
ALIATS 2022: Bodega D'Enguera, Monastrell y Marselan	25,00€
RESPETO 2019: Bodega Sexto Elemento, Bobal	63,00€
D.O JUMILLA	
CASA CASTILLO 2021: Bodega Casa Castillo, Monastrell	25,00€
LA TENDIDA 2021: Bodega Casa Castillo, Monastrell	36,00€
D.O NAVARRA	
VIÑA ZORZAL 2020: Bodega Viña Zorzal, Graciano	25,00€
SEÑORA DE LAS ALTURAS 2021: Bodega Viña Zorzal, Garnacha	64,00€
D.O VALDEORRA	
ADORMIÑONA 2020: Bodega Viña Samosa, Mencia	25,00€
D.O RIBERA DEL DUERO	
MONTECASTRILLO 2022: Bodega Torremilanos, tempranillo	25,00€
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€

D.O TORO	
VIÑAS DE SEGUNDO 2020: Bodega Iturria, Tinta de Toro	26,00€
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	28,00€
FINCA DE LOS LOCOS 2021: Bodega Artuke, Tempranillo y Graciano	45,00€
LANZAGA 2019: Bodega Telmo Rodríguez, Tempranillo	55,00€
D.O MADRID	
EL FAVORITO DE BAAL 2021: Bodega Pelazo Wine Company, Garnacha	28,00€
COMANDO G LA BRUJA DE ROSAS 2021: Bodega Comando G, Garnacha	55,00€
COMANDO G PREMIER CRU 2021: Bodega Comando G, Garnacha	76,00€
LA MUJER CAÑON 2021: Bodega Comando G, Garnacha	123,00€
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 PENEDÉS	
CAN SUMOI 2021: Garnatxa-Sumoll	35,00€
MAS IRENE 2018: Bodega Pares Balta	47,00€
RAIMS 2016: Bodega Torre del Veguer, Syrah, Cabernet Sauvignon	55,00€
V.T CASTILLA	
ULTERIOR 2017: Bodega Verum, Graciano	45,00€
D.O MANCHUELA	
RUBATOS 2018: Bodega la Niña de Cuenca, Bobal	46,00€
V.T MALLORCA	
GALLINAS Y FOCAS 2019: Bodega 4 Kilos vinícola, Syrah y Manto Negro	45,00€

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 Bibeí, Mencia y Otras	70,00€
ALGUEIRA RISCO 2019: Bodega Algueira, Merenzao	75,00€
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 Balagueses	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€
VINOS DULCES	
MENADE DULCE 2022 1/2: Bodega Menade	30,00€
DOMAINE DE MONTAHUC 2022: Bodega Chozas Carrascal, Muscat	38,00€
DOLÇ MATARO 2019 1/8: Bodega Alta Alella	42,00€