

Para compartir

Patatas bravas 7€

tomate, pimentón de la Vera, alioli de ajos asados [h · m · sl] •

Pan de coca con tomate 5€

tostado con AOVE y sal Maldon [g] •

Jamón ibérico 20€

cortado a mano

Quesos y embutidos 21€

selección de quesos y embutidos nacionales e internacionales [g · l · fc]

Croqueta vegana

de escalivada 2€

verduras escalivadas (1 u.) [g] •

Croqueta de bacalao 2€

con mayonesa de ajo (1 u.) [g · h · l · p]

Croqueta de rustido 2€

de carne asada (1 u.) [g · h · l]

ALÉRGENOS

• Veggie [g] Gluten [c] Crustáceos [fc] Frutos de cáscara [a] Apio [s] Soja [h] Huevo [m] Mostaza [p] Pescado [ss] Sésamo [cc] Cacahuete [sl] Sulfitos [at] Altramuces [l] Lácteos [ml] Moluscos

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria que cree que deberíamos saber, o si desea más información sobre los ingredientes de algún plato, por favor, indíquelo a nuestro personal.

Suplemento terraza: 10 %

Cocina abierta de 12:00 a 23:00 h

Comer comer

Ensalada veggie 9€

de tirabeques, aguacate, bimi, granada y vinagreta cítrica [sl · s · ss] •

Ensalada de tomate 9€

tomates de temporada confitados, cebolleta y piparra [sl] •

“Pizzeta” de berenjena escalivada 13€

escalivada con miel de caña, queso feta y aceituna Kalamata [l · g · ss · sl · fc] •

“Crudo” de lubina 18€

manzana ácida, hierbas y ensalada de brotes frescos [g · p]

Tartar de ternera, yema y tuétano 18€

ternera, alcaparras, pepinillo, escaluña y tuétano [sl · h]

Arroz de secreto ibérico 23€

meloso con secreto de cerdo ibérico y trompetas de la muerte [h · m · a · sl]

Calamar braseado 21€

con fideos cremosos de sepia y salsa de ajos asados [g · m · a · ml · sl]

Pulpo crujiente 22€

con ensaladilla de patata y ají amarillo [h · sl · s · ml]

Parpatana de atún 22€

con cebolla diablo y brotes frescos [p · sl]

Tataki de vaca 25€

vaca madurada, “criolla” y patatas con “mojo verde” [sl]

Para los nostálgicos

Canelones de asado con parmesano 12€

tradicionales con bechamel de parmesano [g · a · sl · l]

Macarrones de la abuela 11€

sofrito de cebolla y tomate con picada de cerdo y pollo asado [g · sl · l]

Con las manos

Classic burger 16€

vaca madurada, cebolla caramelizada, queso Mahón, salsa BBQ y patatas [g · sl · l]

Focaccia “Apulia” 12€

pesto de tomate, pimientos escalivados y scamorza [g · l · fc · sl] •

Katsu sandwich 12€

de pollo crujiente, col lombarda y salsa Satay [g · sl · h · ss · cc]

A dos cucharas

Matcha tiramisú 6€

crema de té matcha y bizcocho suave de melindro [g · l · h] •

Chucho de crema 6€

glaseado con azúcar, ratafia y caramelo de especias [g · l · h · sl] •

Cheesecake de mascarpone

y parmesano 6€

con toffee [g · l · h] •

Chocolate y pasión 6€

bizcocho vaporizado de chocolate, crema de limón y de fruta de la pasión [g · h · l · sl] •

Ensalada de frutas 6€

fruta fresca cortada •

Helados artesanos 6€

surtido de sorbetes y helados [l] •

