

Menú

Pan de masa madre & mantequilla /pp	1,50€
<i>1,4</i>	
Ostra gallega /1ud	5,00€
<i>1,4</i>	
Tabla de quesos nacionales e internacionales	17,00€
<i>VG 1,8,12</i>	
Tabla de embutidos nacionales e internacionales	21,00€
<i>1,8,12</i>	
Ensalada de burrata con cherrys asados y pesto de avellana	14,50€
<i>VG, 7,8,12</i>	
Puerro asado con salsa romesco	10,00€
<i>VG, OV 8</i>	
Tosta de pan alemán con mantequilla, sardina ahumada y pepinillo /2ud	11,00€
<i>1,4,6,12</i>	
Bikini sandwich trufado	8,50€
<i>1,4,5,7</i>	
Sashimi de atún rojo salvaje	16,50€
<i>1,4,9,13</i>	
Tartar de atún	15,00€
<i>1,4,9,13</i>	
Ventresca a la espalda	15,00€
<i>4,9,13</i>	
Salmón marinado picante con arroz de sushi	18,00€
<i>4,5,9,13</i>	
Brioche de steak tartar con ternera gallega suprema /2ud	15,50€
<i>1,4,5,6,9</i>	
Gnocchi al pesto con tomate seco	16,00€
<i>OVG 1,5,12,13</i>	
Rigatoni a la Amatriciana	16,00€
<i>OVG 1,5,12</i>	
Khachapuri (pan relleno de queso, espinacas, bacon y yema de huevo)	15,00€
<i>OVG 1,5,12</i>	
Muhammara de pimientos y frutos secos	7,50€
<i>OV 1,7,8</i>	
Ratatouille con huevo	7,50€
<i>VG, OV 5,12</i>	

ALERGENOS:

VG (vegetariano)
 OV (opción vegana)
 OVG (opción vegetariana)

Gluten (1), Crustáceos (2), Moluscos (3), Pescado (4), Huevos (5), Mostaza (6), Cacahuetes (7),
 Frutos de cáscara (8), Soja (9), Sésamo (10), Apio (11), Lácteos (12), SO2 y sulfitos (13).

Postres

Cookie casera de chocolate con tofe salado y helado de nata o coco 7,00€

VG 1,4,7,8,12

Crumble de manzana con helado de coco 7,00€

OV 8

Torrija de roscón de la Gran Antilla 7,00€

VG 1,4,12

ALERGENOS:

*Gluten (1), Crustáceos (2), Moluscos (3), Pescado (4), Huevos (5), Mostaza (6), Cacahuetes (7),
Frutos de cáscara (8), Soja (9), Sésamo (10), Apio (11), Lácteos (12), SO2 y sulfitos (13).*

VG (vegetariano)

OV (opción vegana)

OVG (opción vegetariana)

Desayuno

Bollería artesana del día	2,20€
<i>VG 1,5,12</i>	
Bizcocho artesano del día	3,00€
<i>VG 1,5,7,8,12</i>	
Pan de masa madre con mantequilla & mermelada	3,50€
<i>1,12</i>	
Pan de masa madre con tomate & AOVE	4,00€
<i>VG, OV1</i>	
Pan de masa madre con tomate, AOVE & jamón	6,00€
<i>1</i>	
Pan de masa madre con aguacate & salmón ahumado	6,00€
<i>VG, 1,4,13</i>	
Pan de masa madre con aguacate & tomate	5,00€
<i>VG, 1,13</i>	
Yogur con frutas de temporada y granola	6,00€
<i>VG, 12</i>	
Huevo royale con salmón sobre pan brioche	10,00€
<i>1,4,5,7</i>	
Pita vegetal (pan pita, verduras asadas huevo cocido y salsa tahina con toque picante)	10,00€
<i>VG, OV 1,5,10</i>	
Sandwich de salmón, huevo revuelto y pepinillo	11,00€
<i>1,4,5,6</i>	
Sandwich de pavo y bacon a la plancha en pan de curry y pasas	10,00€
<i>1,6,9,12</i>	
Grilled Cheese sandwich	6,00€
<i>VG, OV 1,4,5,7</i>	
Cookie casera de chocolate con tofe salado y helado de nata	7,00€
<i>VG 1,4,7,8,12</i>	
Crumble de manzana con helado de coco	7,00€
<i>OV</i>	
Torrija de roscón de la Gran Antilla	7,00€
<i>VG 1,4,12</i>	

ALERGENOS:

VG (vegetariano)
OV (opción vegana)
OVG (opción vegetariana)

Gluten (1), Crustáceos (2), Moluscos (3), Pescado (4), Huevos (5), Mostaza (6), Cacahuetes (7), Frutos de cáscara (8), Soja (9), Sésamo (10), Apio (11), Lácteos (12), SO2 y sulfitos (13).

Vinos

Espumosos

Cim del Turó Brut - Chardonay, Pinot Noir - Cava 3,50€/ 22,00€
E

Cueva Brutal Ancestral - Moscatel, Macabeo - Utiel Requena 35,00€
VN

Blancos

Ailalá - Treixadura - Ribeiro 3,50€/ 21,00€
V

Val do Galir - Godello - Valdeorras 4,00€/ 24,00€

Xisto Ilimitado - Rabigato y otras - Douro 30,00€

O Rubio - Godello, Valdeorras - Orange Wine..... 35,00€
VN

Tintos

T Red - Brancellao y otras - Ribeiro 4,00€/ 24,00€

Clos Lojen - Bobal - Manchuela 3,50€/ 20,00€
E

El Marciano - Garnacha - Castilla y León 30,00€
VN

Xela - Alicante Bouschet, Arauxa - Valdeorras 30,00€
VN

Juicy - Garnacha, Merlot - Empordà 35,00€
VN

Tandem - Syrah - Marruecos 35,00€

Matalaz - Tempranillo, Graciano - Rioja 45,00€

Dulces

Boal Reserva 5 años - Boal - Madeira 4,00€/ 24,00€
VN