

Menú

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

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

Corga - Mencía - Ribeira Sacra 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

Desayuno

Tostada:

1. Escoge una base:

Pan de masa madre	1,50€
Croissant	1,50€

2. Y que poner sobre ella:

Mantequilla +0,50€
Mermelada +0,50€
Tomate triturado +1,00€
AOVE +1,00€
Aguacate +1,50€
Jamón serrano +1,50€
Jamón cocido +1,00€
Salmón ahumado +1,50€
Huevo cocido +1,00€
Huevo poché +1,00€
Queso cremoso +1,00€
Fruta de temporada +1,00€

3. Nuestras Sugerencias:

Croissant con jamón, miel y burrata	7,50€
---	-------

VG, OV 1,4,5,7

Tostada de queso cremoso, fruta confitada y avellanas	6,00€
---	-------

VG, OV 1,4,5,7

Açaï bowl	10,00€
-----------------	--------

VG, OV 8

Yogur con frutas de temporada y granola	6,00€
---	-------

VG, OV 12

Huevo royale con salmón sobre pan brioche	10,00€
---	--------

1,4,5,7

Sandwich tres en uno con huevo poché	8,50€
--	-------

1,5,12

Sandwich de pavo y bacon a la plancha en pan de curry y pasas	9,50€
---	-------

1,6,9,12

Morning plate (Pan de masa madre, mantequilla, mermelada, huevo pasado por agua, queso y fruta de temporada)	6,50€
--	-------

VG, OV 1,4,5,7,12

Zumo de naranja natural	2,50€
-------------------------------	-------

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).