

tapas

CENA ESPAÑOL

pan con tomate 3.75 (vegano)

potted garden - "fingers" gruesos de aguacate fritos al panko con salsa de miso rojo y tahini 8.95 (vegano)

lazy peppers - pimientos asados con queso cabra y aceite de chili 8.75 (v)

gyozas con salsa de soja fermentada 7.30 (vegano)

paleta ibérica de bellota 50g 5.95 100g 11.45 NO gluten

patatas fritas con queso parmesano 4.50 (v) NO gluten

halloumi a la plancha (queso chipriota) con mermelada de tomate de la casa 6.95 (v) No gluten

ensalada truffle César - lechuga romana, salsa casera, picatostes, beicon, parmesano 7.75

ensalada de cítricos, hinojo, remolacha y granada con queso feta batido al ajo 11.50 (v) pan a lado es sin gluten

croquetas (3) de setas de temporada con aceite de trufa y crema de queso de cabra 6.75 (v) hay gluten

arroz negro venere, gorgonzola, gambas a la plancha, cebollinos y brunoise de naranja 9.90 NO gluten

huevos "rotos" con patatas fritas y paleta ibérica de bellota 10.95 No gluten

huevos "rotos" (vegetarianos) con patatas fritas, paté de setas, aceite de trufa y parmesano 9.95 (v) No gluten

gambas borrachas con ajo, mantequilla, vino blanco y limón servido con tortillas de trigo y salsa secreta 11.95

tacos de cochinita en jugo cítricos, cebolla encurtida y salsa verde (península de yucatán) 11.25

hamburguesa gourmet - cremoso de gorgonzola, cebolla francesa con oporto, lechuga, dijon y beicon ahumado 10.95

hamburguesa ramen noodle - dentro de un bollo de fideos, cebolleta china, rúcula, mayonesa de soya 9.95

alitas de pollo "sticky" estilo japonès con sesamo wasabi i chili 8.25

chorizo a la sartén con ajo y picatostes a las hierbas 7.95

postres una selección diaria de postres

TODOS NUESTROS PANES SE HORNEAN LOCALMENTE,
DE HECHO, A LA VUELTA DE LA ESQUINA POR SENIOR CARLOS,
NUESTRO PANADERO DE CONFIANZA.

por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia alimentaria.

