

MENÚ 14º ANIVERSARIO

MÍNIMO 2 PERSONAS, BEBIDAS NO INCLUIDAS

25,00

PRECIO POR PERSONA, A MESA COMPLETA

Aperitivo

Croqueta de jamón ibérico

Entrante a elegir

Pulpo a la brasa con crema de patata al pimentón de la Vera

Berenjenas fritas con miel de caña

Pan de coca con tumaca y jamón ibérico D.O Guijuelo

'Gyozas' empanadillas japonesas de pollo y verdura con salsa agridulce

Ensalada de queso de cabra fundido y tomate a la brasa con vinagreta de miel y frutos secos

Segundo a elegir

Entraña de ternera a la plancha con papas asadas a la sal y mojo picón

Pollo crujiente de corral en pasta filo relleno de setas y espinacas con ensalada y patata asada

Linguini negro con gambón rojo y tallarines de calabacín.

Tacos de salmon marinado con ensalada de aguacate, patata asada al romero y crema fresca.

Postre a elegir

Tarta doble de chocolate (sin harina)

Panna cotta, coulis de fresas naturales, muesli y virutas de chocolate

BRUNCH

PRECIO POR PERSONA

A MESA COMPLETA

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
DE 10AM A 2PM

17,50

LA FÓRMULA PERFECTA

CÓCTEL O ZUMO
NATURAL DE FRUTAS

CAFÉ

PLATO A ELEGIR

POSTRE

**CUALQUIER CÓCTEL DE
NUESTRA CARTA**

ZUMOS NATURALES

MANGO + PLÁTANO + NARANJA
PIÑA + ZANAHORIA + NARANJA
ARANDANOS + NARANJA + MANZANA

Tortillas recién hechas y jugositas de patata o de bacalao

'Gyozas' empanadillas japonesas de pollo y verdura con salsa agridulce

Huevos Benedictinos Clásicos o de Salmón ahumado

Tacos de salmón marinado con patata asada y crema agria

Hamburguesa 100% de ternera gallega con queso cheddar y havarti, tomate, lechuga y cebolla roja con patatas fritas y salsas

Hamburguesa de Bonito del Cantábrico con mozzarella, tomate y brotes tiernos con patatas fritas y salsas

Quesadillas sincronizadas con 5 quesos, pollo y champiñón

Tarta clásica de lima con merengue y base de galleta

Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos

Tarta de doble de chocolate (sin harina)

Flan de la abuela, crujiente de almendra y coulis de chocolate y fresas

Panna cotta, coulis de fresas naturales, muesli y virutas de chocolate

PARA EMPEZAR

Para Compartir

Croquetas de jamon ibérico
6 unidades /unidad a 1,60..... **9,00**

'Gyozas' empanadillas japonesas de pollo y verduras con salsa agridulce de chiles **8 unidades.. 9,00**

Guacamole con tortillas de maíz fritas caseras..... **8,00**

Berenjenas fritas con miel de caña **9,00**

Pulpo a la brasa con crema de patata al pimentón de la vera **14,80**

Gamba blanca al ajillo con pimentón de la Vera **10,00**

Tartar de bonito del Cantábrico con huevas de salmon, mujol y aguacate con pan curasao **13,00**

Ración de jamón ibérico D.O. Guijuelo con pan de cristal con tumaca..... **12,50**

Quesadillas sincronizadas de 5 quesos, pollo y champiñón con guacamole, pico de gallo y crema agria **10,80**

Queso camembert al horno con pistachos acompañado de tostas y mermelada de higo **8,50**

Tortillas recién hechas

Tortilla de patata o de bacalao recién hecha acompañado de pan de coca con tumaca **9,00**

Ensaladas

Tomate ibérico de temporada aliñado..... **7,50**

Ensalada de quinoa real con remolacha, cebolla morada, cilantro, queso feta y pipas **9,50**

Tomate ibérico de temporada con ventresca de bonito, cebolleta y piparra..... **9,50**

Ensalada de queso de cabra fundido y tomate a la brasa con vinagreta de miel y frutos secos **9,50**

Verduras salteadas con quinoa blanca y roja, pollo braseado y fondo de caldo de ave en puchero **10,00**

PLATOS DEL CHEF

Linguini negro con gambón rojo y tallarines de calabacín **12,00**

Trío de arroces: negro integral, rojo thai y jazmín, salteados con magret de pato, setas de otoño, trigueros, mango y frutos secos **12,00**

Guiso gallego de patata con rape y gambón rojo..... **12,00**

PRINCIPALES

Pescado

Tacos de salmón marinado con ensalada de aguacate, patata asada al romero y crema fresca **13,00**

Pulpo a la brasa con crema de patata al pimentón de la vera..... **14,80**

Lubina asada con verduritas y cítricos acompañada de ensalada de quinoa real **14,00**

Hamburguesa de bonito del cantabrico con mozzarella, tomate, brotes tiernos con patatas fritas y salsas **13,25**

Tataki de bonito del Cantábrico de temporada con aliño de sésamo y huevas sobre arroz jazmín . **16,50**

Carnes

Pollo crujiente de corral con pasta filo relleno de setas y espinacas, ensalada y patata asada . **13,00**

Secreto ibérico de bellota D.O. Guijuelo con puré de salvia, cebolleta a la plancha y trigueros. **15,00**

Costilla deshuesada de cerdo asada a baja temperatura con salsa barbacoa casera y patatas **14,00**

Entraña de ternera a la plancha con papas asadas a la sal y mojo picón..... **14,00**

Lomo bajo de buey fileteado con patatas fritas, tomate raf confitado y cebolleta asada **19,00**

Hamburguesa 100% de ternera gallega con queso cheddar y havarti, tomate, lechuga y cebolla roja con patatas fritas y salsas **11,00**

La Hamburguesa más sana del mundo
Ternera gallega 100%, cebolla roja, quesos cheddar/havarti y lombarda acompañada de berenjenas fritas. Salsa de mostaza/uva roja, mayonesa de remolacha & ketchup de moras silvestres. **12,50**
opción vegetariana: espinaca, guacamole, queso feta y tomate asado

RECOMENDADO

OPCIÓN VEGETARIANA