

ENTRANTES

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 €**
- Tartar de bonito del Cantábrico con huevas de
salmón, mujol y aguacate con pan curasao.....**13,00 €**
- Ración de jamón ibérico D.O. Guijuelo con
pan de cristal con tumaca.....**12,00 €**
- Quesadillas sincronizadas de 5 quesos,
pollo y champiñon con guacamole,
pico de gallo y crema agría.....**10,00 €**
- Queso camembert al horno con pistachos
acompañado de tostas y mermelada de higo.....**8,50 €**
- Burrata de búfala, tomate en 3 texturas y
tostadas de pan piamonte.....**12,50 €**
- Parrillada de verduras, trío de pimientos, zanahoria
y maíz asado con aceite de perejil japonés.....**10,50 €**

Recomendación Opción Vegetariana

CONDOS PALILLOS Y A LO LOCO

- Rollito iberico de carrillera de cerdo,
setas, y boniato**12,00 €**
- Tataki de magret de pato, con base de
fideos de arroz, plátano frito y salsa citrus sweet...**12,00 €**
- Tataki de Bonito del Cantábrico de
temporada con aliño de sésamo y
huevas sobre arroz jazmín.....**16,50 €**

ENSALADAS Y CARPACCIOS

- Tomate ibérico de temporada aliñado.....**7,50 €**
- Ensalada de quinóa real con remolacha, cebolla
morada, cilantro, queso feta y pipas.....**9,50 €**
- Tomate ibérico de temporada con
taco de atún, cebolleta fresca y piparra.....**9,50 €**
- Ensalada de queso de cabra fundido y tomate a
la brasa con vinagreta de miel y frutos secos.....**9,50 €**
- Carpaccio de ternera marinada con rúcola
y lascas de parmesano.....**11,00 €**

TORTILLAS Y REVUELTOS

- Tortilla de patata jugosita recién hecha
con pan de coca y tumaca.....**9,00 €**
- Tortilla de bacalao jugosita recién hecha
con pan de coca y tumaca.....**9,00 €**
- Revuelto de huevos camperos con setas
de primavera y espárragos trigueros.....**9,50 €**

PRINCIPALES

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 patata...**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 MAS SANA DEL MUNDO

Ternera gallega, cebolla roja, quesos y lombarda
acompañada de berenjenas fritas. Salsa de
mostaza/uva roja, mayonesa de remolacha
& ketchup de moras.**12,50 €**

opción vegetariana: espinaca, guacamole, queso feta y
tomate asado.

Recomendación Opción Vegetariana
Servicio de pan y aperitivo **1,60 €** • Precios con IVA

COCINA ABIERTA TODO EL DIA

PESCADOS

- 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 €**
- Hamburguesa de bonito del cantábrico con
mozzarella, tomate, brotes tiernos con
patatas fritas y salsas.....**13,25 €**
- Bacalao Skrei a baja temperatura, salteado
de setas, trigueros y salsa romesco.....**15,80 €**
- Tataki de bonito del cantábrico de temporada
con aliño de sésamo y huevas sobre arroz jazmín...**16,50 €**

PASTAS Y ARROCES

- 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
primavera, trigueros, mango.....**12,00 €**

#diurnochueca

MENÚ DEL DÍA

PRIMEROS

- Pasta con salsa de champiñón y parmesano
- Gazpacho de remolacha
- Ensalada de quinoa, brotes, aguacate y gambón
- Salmorejo cordobés con huevo y virutas de jamón

SEGUNDOS.

- Escalopín de ternera con salsa roquefort
- Tacos de salmón marinado con totopos y guacamole
- Merluza al horno con refrito de ajo
- Pollo crujiente con pasta filo relleno de espinacas y
setas (10' horneado)

GUARNICIONES

- Arroz thai frito
- Cuscus con pesto y nueces
- Lombarda salteada con repollo

12,50
por persona
iva inc.

DE 13H A 16H MEDIODIAS DE LUNES A VIERNES

INCLUYEN PAN, BEBIDA, POSTRE O CAFÉ

POSTRES

- Crema de limón y hierbabuena.
- Piña natural golden o sandía en dados.
- Flan de la abuela con sirope de fresas y chocolate.
- Yogur griego con mermelada de frambuesa y arándanos.
- Natillas con galletas maría y canela en polvo.

10,50
por persona
iva inc.

MENÚ BURGUER LA HAMBURGUESA MAS SANA DEL MUNDO

180g de Ternera gallega, queso cheddar/havarti
servida con berenjenas fritas, cebolla roja y
lombarda. Salsa de mostaza y uva roja, mayonesa
de remolacha y ketchup de moras silvestres.

opción vegetariana: espinaca, guacamole,
queso feta y tomate asado.

BURGUER CLASICA

Carne 100% ternera gallega, queso cheddar/havarti,
tomate, lechuga y cebolla roja con patatas fritas.

BURGUER DE BONITO

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

BRUNCH LA FÓRMULA PERFECTA

COCKTAIL O ZUMO

- Cualquier cocktail de nuestra carta.
- Zumo de mango, plátano y naranja.
- Zumo de piña zanahoria y naranja.
- Zumo de arándanos, naranja y manzana.

17,50
por persona
iva inc.

PLATO A ELEGIR

- Tortitas recién hechas y jugositas de patata o de bacalao.
- "Gyozas" empanadillas japonesas de pollo y verdura
con salsa agridulce.
- Huevos Benedictos Clásicos o de Salmón ahumado.
- Tacos de salmón marinado con patata asada y crema agría.
- Hamburguesa 100% ternera gallega con queso cheddar y
havarti, tomate, lechuga y cebolla roja con patatas fritas.
- Hamburguesa de Bonito del Cantábrico con mozzarella,
tomate y brotes tiernos con patatas fritas y salsas.
- Quesadilla sincronizadas con 5 quesos, pollo y champiñón.

POSTRES + CAFE

- 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.

DE 10am A 2pm
SÁBADOS, DOMINGO Y FESTIVOS · A MESA COMPLETA

MENÚ 15º ANIVERSARIO

APERITIVO/ENTRANTE

ENTRANTE A ELEGIR + CROQUETA

- Pulpo a la brasa con crema de patata al pimentón de Vera.
- Berenjenas fritas con miel de caña.
- Pan de coca con tumaca y jamon 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.

PLATO 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 salmón marinado con ensalada de aguacate,
patata asada al romero y crema fresca.

POSTRES

- Tarta de doble de chocolate (sin harina).
- Panna cotta, coulis de fresas naturales,
muesli y virutas de chocolate.

25,00
por persona
iva inc.

MÍNIMO 2 PERSONAS · A MESA COMPLETA · BEBIDA NO INCLUIDA