

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 boniato12,00 €

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

Gazpacho de sandía

Ensalada de quinoa con verduritas salteadas

Arroz negro con trigueros

Salmorejo cordobés con huevo y virutas de jamón

SEGUNDOS.

Fritura de cazón adobado con alioli de ajo negro

Albondigas de ternera con salsa de la abuela

Tacos de salmón marinado con totopos y guacamole

Pollo crujiente con pasta filo relleno de setas y
espinacas (10' de horno)

GUARNICIONES

Ensalada vede, tomate y cebolla con vinagreta miel

Cuscus con pesto, rúcula y nueces

Pastel de patata, bacon crujiente y huevo

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.

12,50
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.

10,50
por persona
iva inc.

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