

Elige algo "para empezar" y algo "para continuar"  
o cualquiera de "nuestras sugerencias de cocina"  
Pan + 1 bebida + Postre o café  
**11,90€**

## Para empezar

### **Tabla de Quesos** { Vegetariano }

Queso madurado con pimentón, queso curado con trufa, queso ahumado de Pría, queso azul de hoja, crema de Torta del Casar y acompañado de mermelada de calabaza.

### **Rabal de Embutidos**

Mortadela Bologna a la trufa, butifarra blanca y negra de Sta. Perpetua, salami de jabalí con frutos del bosque, paté tradición Pirineo, sobrasada artesana ibérica y acompañado de olivada.

### **Pumpkin&honey** { Vegetariano y con opción vegana }

Ensalada templada de calabaza, calabacín, champiñón, espinaca baby, queso de cabra y emulsión de miel&nueces.

### **Mediterránea** { Vegano }

Ensalada mix baby leaf, tomates macerados en aceite de oliva con especias, cebolla morada, aceitunas, mandarina y emulsión de aceite&vinagre moscatel.

### **Salmón&romescu** { Con opción vegetariana }

Ensalada de rúcula, salmón Noruego ahumado, parmesano, granada, rabanito y romescu de castaña asada.

### **Nuestras tostas** { Con opción vegana } 2 tostas a elegir

Tostas de pan artesano: micuit de foie de pollo con cebolla caramelizada y reducción de px ; ventresca de bonito del norte con porra antequerana y hummus de remolacha aguacate y aceite de oliva con especias.

### **Alcachofas&boletus** { Con opción vegana }

Alcachofas salteadas con boletus y pesto cetarese de coladura de anchoa.

## Para continuar

### **Ibérica&funghi** { Con opción vegana }

Pizzeta con tomate especiado, elige entre mozzarella, jamón, tomate natural y aceituna negra o champiñón, boletus, puerro y chalotta.

### **Raviolada** { Vegetariano }

Raviolones Italianos rellenos de calabaza, con salsa de castañas y queso brie.

### **Falso risotto** { Vegetariano }

Falso risotto de pasta Italiana, con champiñón portobello y ciruelas pasas, queso parmesano y eneldo.

### **Setas a la trufa** { Vegetariano }

Bouquet de setas con mantequilla trufada gratinadas con mozzarella.

### **Blackburger&wedges** + 2,00€

Pan rústico, carne de ternera madura, queso raclette, verde al gusto y patatas wedge.

(Complementos { + 1,00 euros } : micuit de foie de pollo, boletus plancha, bacon crujiente, guacamole y cebolla caramelizada)

### **Veggieburger&wedges** + 2,00€ { Vegano }

Pan rústico, carne beyond, cebolla morada, tomate mar azul, aguacate, mézclum y batata wedge.

### **Crispipocho&wedges**

Tiras de pollo crujiente acompañadas de patatas wedge y salsa miel&mostaza.

### **El merluzo** + 3,00€

Lomo de merluza gallega sobre muselina de calabacín, velouté de tomate al azafrán y zanahoria glaseada.

### **Ternera&amarena** + 3,00€

Solomillo de ternera con su salsa al toque de amarena, crema de patata a la trufa y tomate cherry asado.

## Sugerencias de temporada de nuestro equipo de cocina

### **El tartar**

Tartar de salmón marinado en soja y pomelo sobre base de aguacate y mango.

### **Garbancitos&curry**

Garbanzos Pedrosillanos guisados con batata, calabacín, calabaza y curry marroquí

### **Berenjena flower**

Berenjena al horno con bechamel de queso feta, bacon y miel

### **Macarronis de Busa**

Macarronis de Busa de pasta fina Italiana, con salsa de praliné salado de pistacho y burrata, acompañado de tomatitos cherry pochados

## Postres

### **Manzana&nueces**

Tarta casera de queso con manzana y nueces.

### **Zanahoria**

Tarta casera de zanahorias con cobertura de mascarpone.

### **Framboise** +2,00€ { Vegano }

Pastel de dulce de frambuesa sobre base de bizcocho de cacao puro

### **Helados artesanos** { Con opción vegana }

2 bolas de helado a elegir (pregunta los sabores).

### **Chocolate&love** + 2,00€

Semiesfera de chocolates rellena de merengue de lima y tierra de galleta.