

LUNCH MENÚ



Elige un PARA EMPEZAR + un PARA CONTINUAR o SUGERENCIA + un POSTRE o CAFÉ

Incluye una bebida y una ración de pan

De lunes a viernes laborables hasta las 16h

12,90€

PARA EMPEZAR

Quesos Vegetariano / Gluten Free

Tabla de quesos: Ahumado de Pría, madurado al pimentón de la Vera, curado a la trufa, crema de Torta del Casar, azul de hoja, frutos secos y mermelada casera de calabaza con jugo de naranja y canela.

Embutidos Gluten Free

Rabal de embutidos: Mortadela de Bologna a la trufa, butifarra blanca y negra de Sta. Perpetua, salami de jabalí al cabrales, paté tradición Pirineo, sobrasada artesana mallorquina y olivada casera.

Nuestras tostas Opción vegana / Opción Gluten Free

Elige 2 tostadas de pan artesano de semillas:

- Micuit de foie de pollo con cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez ;
- Ventresca de bonito de conservas Cambados sobre porra antequerana, sal negra y aceite de oliva virgen extra ;
- Hummus de remolacha, aguacate, sal rosa, pimienta negra, brotes verdes y aceite de oliva virgen extra .

Pumpkin & Honey Vegetariano. Opción vegana / G.F

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

Mediterránea Vegana / Gluten Free

Ensalada baby leaf con cherries macerados en especias, cebolla morada, aceitunas, mandarina y emulsión de vinagre de Xerez.

Salmón & Romesco Opción vegana / Gluten Free

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

El Tartar Opción vegana / Opción Gluten Free

Tartar de salmón marinado en soja y pomelo sobre base de aguacate y mango, acompañado de pan guttiau negro.

Alcachofas & boletus Opción vegana / Gluten Free

Alcachofas naturales a la romana en su punto de cocción, salteadas con boletus y pesto cetarese de coladura de anchoa.

PARA CONTINUAR

Pizzeta Ibérica Opción vegana

Pizzeta de masa pinsa original italiana con tomate especiado, mozzarella, jamón, tomate natural y aceituna negra.

Pizzeta Funghi Vegano

Pizzeta de masa pinsa original italiana con tomate especiado, champiñón, boletus, puerro y chalotta.

Raviolada Vegetariano

Raviolones italianos rellenos de calabaza, con salsa de queso brie, castañas y toque de aceite infusionado de albahaca.

Falso risotto Vegetariano / Opción vegana

Falso risotto de pasta italiana de semilla de sémola , champiñón Portobello, ciruelas pasas, queso parmesano y eneldo.

Setas a la trufa Vegetariano / Gluten Free

Bouquet de setas en reducción de Albariño, mantequilla a la trufa blanca y gratinadas con mozzarella.

Blackburguer & wedges +2,00 € Opción Gluten Free

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

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

Veggieburguer & wedges +2,00 € Vegano / Opción GF

Pan rústico, carne vegana, queso vegano, cebolla morada, tomate mar azul, aguacate, mézclum y batata wedge.

Crispapollo & wedges Opción Gluten Free

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

El merluzo +3,00 € Opción vegana / Gluten Free

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

Ternera & amarena +3,00 € Opción vegana / Gluten Free

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

POSTRES

Cheesecake Opción Gluten Free

Tarta casera de queso, base de galleta, cobertura de manzana glaseada, topping de nueces y sirope de caramelo.

Carrot Cake Gluten Free

Tarta casera de zanahoria con cobertura de mascarpone.

Framboise +2,00 € Vegano / Gluten Free

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

Chocolate & Love +2,00 € Opción Gluten Free

Semiesfera de chocolate cubierta de chocolate blanco, relleno de merengue de lima y falsa tierra de galleta de chocolate

Helados artesanales Opción vegana / Gluten Free

2 bolas de helados a elegir (pregunta los sabores)