

PARA EMPEZAR



Quesos { 11,50€ media / 18,50 € entera } Vegetariano / Gluten Free

Ahumado de Pría / Madurado al pimentón / Curado a la trufa / Crema de Torta del Casar / Azul de hoja, nueces y mermelada casera de calabaza con jugo de naranja y canela.

Embutidos { 11,50 € media / 18,50 € entera } Gluten Free

Morcilla ibérica serrana / Butifarra Sta. Perpetua / Salami de jabalí al cabrales / Paté Pirineo / Sobrasada mallorquina, nueces y olivada casera de aceituna negra, ajo y alcaparra.

Nuestras Tostas { 16,90 € } Opción vegetariana y vegana / Opción Gluten free

Prueba nuestras 3 tostas de:

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 { 14,50 € } Vegetariano / Opción vegana / Gluten free

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

Mediterránea { 13,50 € } Vegano / Gluten free

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

El Tartar { 15,50 € } Opción vegana / Opción Gluten free

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

Alcachofas & Boletus { 15,90 € } Opción vegana / Gluten free

Alcachofas aliñadas a la romana, salteadas con boletus y pesto cetarese de coladura de anchoa.

PARA CONTINUAR

Pizzeta Ibérica & Funghi { 15,90 € } Opción vegetariana y vegana

Pizza italiana con base de tomate especiado:

mitad mozzarella, jamón, tomate natural y aceituna negra / mitad de champiñón, boletus, puerro y cebolla.

Gigantones { 15,90 € } Opción vegana

Paccheris rellenos de pollo al tikka masala y bañados en bechamel de soja y crema de cacahuete, al toque de cilantro.

Falso Risotto { 15,90 € } Vegetariano / Opción vegana

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

Setas a la Trufa { 14,90 € } Vegetariano / Gluten Free

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

Blackburguer & Wedges { 13,90 € } Opción vegana / Opción Gluten Free

Pan de cristal, 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 { 13,90 € } Vegano / Opción Gluten Free

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

Crispipocho & Wedges { 11,90 € media / 17,50 € entera } Opción vegana / Opción Gluten Free

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

El Merluzo { 17,50 € } Opción vegana / Gluten free

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

La del Pulpo { 22,90 € } Gluten free

Pulpo a la plancha sobre parmentier de patata morada, aliñado con mojo picón y acompañado de huevo poché a la sal negra.

Ternera & Amarena { 19,50 € } Opción vegana / Gluten free

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

SUGERENCIAS DEL CHEF A. NAJOR

Cherry & Burrata { 15,90 € }

Vegetariano / Opción vegana/ Gluten Free

Gazpacho de tomate y cerezas al toque de hierbabuena y acompañado de burrata italiana a la sal negra, aceite de albahaca y topping de cereza.

Al Tuntún { 24,90 € }

Gluten Free

Tataki de atún rojo con costra de miel, arroz inflado y virutas de jamón sobre lagrima de alioli de ajo negro y aliñado con chimichurri de fresas.

Top Secret { 18,00 € }

Gluten Free

Lascas de secreto de cerdo ibérico a la plancha acompañado de chutney de higos & manzana sazonado al gusto de sal Maldom.

POSTRE SUGERIDO

Levántame el ánimo { 7,90 € }

Vegetariano / Opción vegana/ Gluten Free

Tiramisú en base de bizcocho de chocolate con crema de queso vegano de café, vainilla y cacao.

Si hay alguna persona con intolerancias u otra condición especial, hacédnoslo saber lo antes posible para informaros y adaptar lo que sea necesario.

Si en algún momento se demora de más algún plato, pedimos disculpas. Tened en cuenta que nuestros platos se preparan en el momento y las cosas llevan unos tiempos. Intentamos ser lo más rápido posible combinado con una buena preparación y presentación.

Somos orejas abiertas a cualquier duda, pregunta, sugerencia que queráis hacernos. Haremos todo lo posible para ayudaros en lo que necesitéis.

Esperamos que tengáis un feliz día y que disfrutéis de nuestro restaurante. Muchas gracias por darnos la oportunidad.

POSTRES CASEROS

Cheesecake { 6,90 € } Opción Gluten Free

Tarta de queso cremosa, base de galleta a la mantequilla, cobertura de manzana caramelizada, topping de nueces y espuma de caramelo

Carrot Cake { 6,90 € } Gluten Free

Clásica tarta de zanahoria con cobertura de mascarpone y topping de arándano deshidratado

Cerezeta { 6,90 € } Gluten Free

Copa de cremoso de yogur de cereza y coco sobre fondo de sirope de cereza y topping de petazetas crunchy de chocolate

Helados artesanales y veganos* { 8,90 € } Opción Gluten Free

Tres bolas a elegir entre:

Vainilla caramelo* / Mango Osteen* / Lima con jengibre y hierbabuena* / Violetas / Caramelo explosivo (algodón de azúcar con petazetas) / Chocolate trufado* / Pistacho* /

Surtido de postres { 12,50 € } Opción Gluten Free

¡Prueba un poquito de todo!

Nuestra carrot cake, nuestra versión de cheesecake y dos bolas de helado.

¿UN CAFETITO?

Solo / Con leche / Cortado { 2,20 € }

Solo doble { 3,90 € }

Capuccino The Black { 3,90 € }

Café especial { 4,80 € }

Té negro Paquistaní { 3,30 € }

Té negro, pimienta, canela, cardamomo, jengibre y clavo.

Té rojo Especiado { 3,30 € }

Té rojo, jengibre, pimienta rosa y negra, cardamomo y piel de cítricos.

Té verde Almendra dulce { 3,30 € }

Té verde, almendra, canela y flor de lima.

Rooibos Tiramisú { 3,30 € }

Rooibos con almendra, chocolate negro y cacao.

Infusiones clásicas { 2,20 € }

Manzanilla / Tila / Poleo / Té rojo / Té verde

ESPIRITUOSOS

Mojito Clásico o de Frutas { 7,90 € }

Lima, azúcar moreno, hierbabuena, sirope de azúcar o de fruta, ron y 7up.

Ginebras

Tanqueray { 7,00 € }

Seagrams { 7,00 € }

Nordes { 8,90 € }

Martin Miller's { 9,90 € }

Black de Indias { 8,90 € }

Ron

Matusalem Añejo { 7,00 € }

Barceló { 7,00 € }

Whisky

Ballantines { 7,00 € }

Johnnie Walker { 7,00 € }

Jack Daniel's { 8,00 € }

Vodka

Absolut { 7,00 € }