

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 tostas 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 / Opción 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.

Gigantones Opción Vegana

Maccheronis gigantes de pasta italiana rellenos de pollo desmigado en especias arábicas y bañados en bechamel de crema de cacahuete y hojas de cilantro.

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.

Blackburger & 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)

Veggieburger & wedges +2,00 € Vegano Opción GF

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

Crispipocho & wedges Opción Gluten Free

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

La del Pulpo +3,50 € Gluten Free

Medallas de pulpo a la plancha sobre parmentier de patata morada, aliñado con mojo picón canario y acompañado de huevo poché con toque de sal negra de Chipre.

Al tuntún +3,50 € Gluten Free

Tataki de atún rojo marinado en soja y miel, costra crujiente de arroz inflado y virutas de jamón sobre lagrimón de alioli de ajo negro y aliñado con chimichurri de fresas.

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.

Cerezeta Vegetariano / Opción Gluten Free

Copa de cremoso de yogur casero de cereza y coco sobre fondo de gelatina de cereza y topping de petazetas crunchy de chocolate.

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)

LUNCH MENÚ



Sugerencias de nuestro equipo de cocina

Raviolada { +1,50 € }

Raviolones Italianos artesanos (Elige tu opción)

- **Nero**: Pasta de sepia, rellenos de gamba roja, leche de coco y curry verde, con salsa de mejillones y pimiento rojo.
- **Verdi**: Pasta de espinaca, rellenos de burrata, tomate seco y pesto, con salsa arrabbiata y ralladura de limón.
- **Rosso**: Pasta de remolacha y vino, rellenos de panceta, portobello y queso idiazabal, con salsa de shitakes y coulis de frutos rojos.

Tortillas Gluten Free (Elige tu opción)

- **Violeta**: Tortilla de patata morada, trufa y cebolla caramelizada.
- **Boniata**: Tortilla de batata, queso de cabra y nueces.

Top Secret { +1,50 € } Gluten Free

Lascas de secreto ibérico a la plancha, con chutney de higos & manzana, y sal ahumada.

Postre

Levántame el ánimo { +2,00 € } Opción Vegana / Gluten Free

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