

PARA EMPEZAR



Quesos { 10,50 € media / 17,90 € entera } *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 { 10,50 € media / 17,90 € entera } *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 { 15,90 € } *Opción vegana / Opción Gluten Free*

3 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 { 12,90 € } *Vegetariano. Opción vegana / Opción Gluten Free*

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

Mediterránea { 11,90 € } *Vegana / Gluten Free*

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

Salmón & Romescu { 13,90 € } *Opción vegana / Gluten Free*

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

El Tartar { 13,90 € } *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 { 14,90 € } *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

Ibérica & funghi { 14,00 € } *Opción vegana*

Pizzeta de masa pinsa original italiana con tomate especiado: mitad mozarella, jamón, tomate natural y aceituna negra / mitad de champiñón, boletus, puerro y chalotta.

Raviolada { 14,00 € } *Vegetariano*

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

Falso risotto { 14,00 € } *Vegetariano / Opción vegana*

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

Setas a la trufa { 13,50 € } *Vegetariano / Gluten Free*

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

Blackburger & wedges { 12,50 € } *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)

Veggieburger & wedges { 12,50 € } *Vegano / Opción Gluten Free*

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

Crisppollo & wedges { 9,50 € media / 14,90 € entera } *Opción Gluten Free*

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

El merluzo { 16,50 € } *Opción vegana / Gluten Free*

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

Ternera & amarena { 17,50 € } *Opción vegana / Gluten Free*

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

EXTRAS

Nuestros panes { 3,50 € } *Opción Gluten Free*

Cesta de panes para compartir: chapata de pan de cristal, pan de centeno, pan de cereales & semillas y picos reventaos. (Individual: elige un pan y picos reventaos { 1,00 € })

Patatas wedge { 3,50 € } *Vegano / Gluten Free*

Ración de nuestras famosas patatas wedge.

Salseo { 1,00 € } *Vegetariano. Opción Vegano / Gluten Free*

Salsas miel & mostaza y ranch dressing vegan.