

PARA EMPEZAR



Quesos { 9,30 € media / 16,50 € entera } Vegetariano / Gluten Free

Tabla de quesos: Ahumado de Pría, madurado al pimentón, 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 { 9,30 € media / 16,50 € entera } Gluten Free

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

Nuestras tostas { 14,50 € } 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 { 11,50 € } Opción vegana / Opción Gluten Free

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

Mediterránea { 10,50 € } Vegano / Gluten Free

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

Salmón & Romesco { 12,50 € }

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

El Tartar { 12,50 € } Gluten Free

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

Alcachofas & boletus { 13,50 € } 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 { 12,90 € } Con opción vegana

Pizzeta con tomate especiado: mitad mozzarella, jamón, tomate natural y aceituna negra / mitad de champiñón, boletus, puerro y chalotta.

Raviolada { 12,90 € } Vegetariano

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

Falso risotto { 12,90 € } Vegetariano / Opción vegana

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

Setas a la trufa { 11,90 € } Vegetariano / Gluten Free

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

Blackburger & wedges { 11,40 € } 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 { 11,40 € } Vegano / Opción Gluten Free

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

Crisppollo & wedges { 8,50 € media / 13,50 € entera } Opción Gluten Free

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

El merluzo { 14,90 € } Gluten Free

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

Ternera & amarena { 15,90 € } 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 { 2,90 € }

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 { 2,50 € } Vegano / Gluten Free

Ración de nuestras famosas patatas wedge.

Salseo { 1,00 € } Vegano / Gluten Free

Salsas miel & mostaza y ranch dressing vegan.