

TAPAS

- Anchoas 8,85
- Surtido de hummus con pan de pita 10,20 (V)
- Croquetas caseras 5,00
- Sardina ahumada con picadillo 9,50
- Alcachofas a la plancha con jamón ibérico 10,50
- Patatas bravas 5,50 (V)
- Pimientos de Padrón 5,60 (V)
- Pincho de tortilla de patata 6,00 (V)
- Ensaladilla rusa con sardina ahumada 9,25
- Tempura de espárrago con salsa romesco 8,85 (V)
- Berenjenas fritas con miel de caña 6,50 (V)
- Alitas de pollo 6,60
- Taco Cochinita Pibil 9,50
- Albóndigas con calamar y ceps 9,60
- Pollo Tandoori 8,50
- Calamares andaluza 8,50
- Tataki de atun con guacamole 11,00
- Ceviche de corvina 11,00
- Pulpo a la gallega 11,00
- Pescaito frito 7,65
- Nachos con guacamole 8,50 (V)
- Mejillones a la crema 8,00
- Almejas con miso y salicornia 13,10
- Gambas en tempura con salsa chili 15,85
- Pan con tomate 2,5

***DISPONEMOS DE INFORMACIÓN
PARA PERSONAS ALÉRGICAS O
INTOLERA INFORMACIÓN**

Vegetariano — (V)

JAMONES, EMBUTIDOS Y QUESOS

- Jamón ibérico y pan con tomate
tapa 14,00 ración 19,65
- Surtido de quesos 10,00 (V)

PLATOS LIGEROS

- Gazpacho 9,00 (V)
- Surtido de tomates del país 9,90 (V)
- Ensalada Vegana 8,00 (V)
- Ensalada de espinacas, queso azul, manzana y bacon 9,15
- Ensalada de rúcula, tomate seco y parma 9,70 (V)
- Ensalada de tomate y mozzarella 9,15
- Ensalada de verdes y queso de cabra gratinado 9,15 (V)
- Ensalada de Quinoa 9,50 (V)
- Verduras a la parrilla 11,00 (V)
- Arroz salvaje con salsa de mostaza y verdura 10,70 (V)
- Salmón salvaje con verduras 15,70
- Carpaccio de ternera y parmesano 12,20
- Calamar salteado con ajo tierno y espárragos 12,00

RACIONES

- Rigatoni con pesto y tomate fresco 10,70 (V)
- Huevos fritos con patatas y jamón ibérico 9,15
- Rodaballo con salsa romesco 15,00
- Steak tartare 15,30
- Dados de solomillo con mostaza, patata y pimientos de padrón 20,00
- Fajitas de pollo con guacamole 13,25
- Lobo burguer 12,50
Extra: queso 1 / bacon 1 / huevo 1
- Hamburguesa a la plancha (170g) con:
salsa de cebolla confitada 11,25
salsa de champiñones 11,25
salsa roquefort y nueces 11,25
- Pallarda de pollo con soja y espárragos verdes 11,00
- Magret de pato con cebollita glaseada 14,25
- Cordero al curry con arroz basmati 15,40
- Entrecot de ternera con patatas 20,00
- Tosta de roast beef con:
salsa de cebolla confitada 10,50
salsa de champiñones 10,50
salsa roquefort y nueces 10,50

POSTRE

- Tarta de queso 6,50
- Lemon pie 6,50
- Brownie 6,50
- Tarta fina de manzana con helado de vainilla 6,10
- Tarta de zanahoria 6,10
- Crema catalana quemada 6,10
- Fruta de temporada 5,10
- Sorbete de limón 4,50
- Helado de vainilla 4,50
- Helado de yogur y moras 4,50
- Helado de chocolate 4,50
- Helado de café 4,50
- Sorbete de manzana 4,50

DESAYUNO

Zumos orgánicos de presión en frío

Organic cold pressed juices

Luna: Remolacha, zanahoria, manzana, gengibre y limón 6.60 €
Beet root, carrot, apple, ginger and lemon

Alma: Kale, manzana, pepino, apio y limón 6.60 €
Kale, apple, cucumber, celery and lemon

Maia: Piña, manzana, pepino, limón y menta 6.60 €
Pineapple, apple, cucumber, lemon and mint

Sienna: Sandía, manzana, limón y menta 6.60 €
Watermelon, apple, lemon and mint

India: Zanahoria, naranja, limón, pera, jengibre, cúrcuma fresca y manzana 6.60 €
Carrot, orange, lemon, pear, ginger, fresh turmeric and apple

Mara: Manzana, apio, limón y cilantro 6.60 €
Apple, celery, ginger, lemon and coriander

Tés / Teas

Té verde 2,50 €
Green tea

Manzanilla 2,50 €
Camomile

Menta poleo 2,50 €
Peppermint

Rooibos naranja 2,50 €
Rooibos orange

Té Earl grey 2,50 €
Earl grey tea

Anís, menta y regaliz 2,50 €
Anise, mint and licorice

Melisa, tila y canela 2,50 €
Melisa, lime and cinnamon

Té negro 2,50 €
Black tea

Té rojo Pu Erh 2,50 €
Pu Erh red tea



Zumos Naturales

Fresh Fruit Juices

Naranja 4.10 €
Orange

Naranja, zanahoria y gengibre 5.00 €
Orange, carrot & ginger

Melón, manzana verde y menta 5.00€
Melon, green apple & mint

Homemade pastries

Croissant de mantequilla 1.35 €
Butter croissant

Croissants de espelta 1.80 €
All-butter croissant

Muffin de arándanos 1.45 €
Blueberry muffin

Variación de Muffins integral 2.50 €
Variety of integral Muffins

Cookies de espelta de frutos rojos y avena 2.50 €
Spelled cookies of red fruits and oats

Scones de espelta con mermelada casera 3.00 €
Spelled scones with homemade jam

Pastel del día 4.50 €
Pie of the day

Plum cake 1.45 €
Plum cake

Pan de plátano integral con azúcar morena y nueces 3.00 €
Whole-grain banana bread with brown sugar and nuts

Tostada o pan rustico con mermelada natural 3.50 €
Toast with homemade jam

Yogurt de granja con muesli orgánico 3.90 €
Farm Yogurt with organic muesli

Fruta de temporada 5.10 €
Fresh seasonal fruit

Flautas / French bread

Fuet 3.00 € / 1.95 € (mini)
Fuet sausage

Lomo ibérico 5.10 € / 2.55 €
Iberian ham tenderloin

Chorizo 4.10 € / 2.30 €
Iberian chorizo

Jamón ibérico 6.10 € / 3.60 €
Iberian ham

Jamón dulce 3.10 € / 2.00 €
Ham

Tortilla francesa 3.00 € / 2.00 €
Egg omelette

Huevos / Eggs

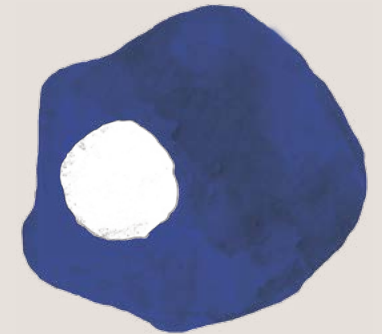
Huevos orgánicos, bacon, tomates asados, café y zumo de naranja natural 12.00 €
Organic eggs, bacon, baked tomatoes, coffee and fresh orange juice

Huevos benedictine: con bacon y salsa holandesa 8.00 €
Benedictine eggs with bacon and hollandaise sauce

Huevos revueltos con salmón ahumado y eneldo 11.00 €
Scrambled eggs with smoked salmon and dill

Tortilla de patatas con pan de payés 7.00 €
Spanish potato omelette with rye bread

Huevos revueltos con vegetales ecológicos 8.00 €
Scrambled eggs with ecological vegetables



Sandwiches

Tostada de pan negro con aguacate, tomate fresco y tomate semiseco 9.00 €
Brown bread toast with avocado, fresh tomato and semi-seasoned tomatoes

Sandwich de gorgonzola, pera, dátiles y mantequilla de cacahuete 8.50 €
Gorgonzola, pear, dates and peanut butter sandwich

Pan de payés con hummus de berenjena, espárragos verdes, aguacate y tomate semiseco 9.00 €
Rye bread with eggplant hummus, green asparagus, avocado and semi-seasoned tomatoes

Flauta rústica, pepinillo alemán, rabanitos, brotes de zanahoria, pastrami 10.00 €
Rustic french bread, german pickle, radish, carrot sprouts and pastrami

Sanwich mixto de jamón y queso 3,10 €
Ham and cheese sandwich



* Nuestros productos de brioche pueden contener trazas de gluten, sésamo, leche y frutas de cáscara.
* Nuestros productos de chocolatería pueden contener trazas de frutos de cáscara.