

PRIMEROS

CREMA ALCAHUETA (VEGETARIANO & SIN GLUTEN)
según temporada. *alérgenos: infórmese!

ENSALADA DE KALE Y RÚCULA 1, 13 (VEGETARIANO)
con remolacha, naranja y queso feta.

MARMITAKO 1, 2, 6, 14
de atún rojo y alga hijiki con chips de verduras

SALTEADO DE LENTEJA BELUGA Y QUINOA 11 (VEGANO & SIN GLUTEN)
con calabaza, judías verdes, txampiñón y salsa de maíz y tandoori

RISOTTO DE CODILLO A LA MIEL 5, 6, 10, 11, 13 (SIN GLUTEN)
con mantequilla de ajo asado y sésamo

SEGUNDOS

HAMBURGUESA PULLED PORK 1, 3, 5, 11
Cerdito desmigado en hogaza txiki, BBQ, escabeche de lombarda, remolacha y cebolla roja, papines y salsa tártara
Posibilidad de pan sin gluten

LAÑA DE RABO CON CALABACÍN 10, 13, 14
Velouté de trufa y tomatitos asados

FALAFEL 13, 14 (VEGETARIANO)
de garbanzos con feta batido y aceitunas aliñadas + pan de pita
*Posibilidad de pan sin gluten

CORVINA 1, 2, 4
Espuma de coliflor, salsa de ajo negro y pak choi

TXIPI 1, 2, 4, 6, 13, 14 (POSIBILIDAD SIN GLUTEN)
en harina de garbanzo, alioli de huevas masago y mix de algas

POSTRES

HELADOS CASEROS DE DIEGO
*Pregunta por sabores veganos, sin gluten, sin frutos de cáscara, sin lacteos.

MOUSSE DE ARROZ CON LECHE 1, 13
Gelatina de cítricos

CANNOLO SICILIANO 1, 5, 13, 14
Canutillo relleno de crema de ricota dulce, mermelada piña y mango

TARTA CHOCOLATE Y AVELLANAS 1, 5, 7, 13, 14
Salsa de chocolate, mermelada y crujiente de frambuesa



MENÚ

DEL

DE LUNES
A VIERNES

DÍA

16€

944 360 190

EXCEPTO
FESTIVOS

HORARIO COCINA
ENTRE SEMANA:
13:30 - 16:00 / 20:30 - 23:30
VIERNES, SÁBADO Y VÍSPERAS:
HASTA LAS 00:00

peso.neto

CANASTA DE PANES
VARIADOS O SIN GLUTEN

INC.