



45€ *IVA incl.

ENTRANTE / *A COMPARTIR

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	NOTAS & ALÉRGENO/
COCRETA/ CASERA/	de chorizo y jamón ibérico + salsa tártara	5, 11, 13, 14
ENSALADA TEMPLADA DE VENTRESCA	ccon mix de tomates, cebolla pochada, y reducción de alsámico	2, 11, Sin Gluten
WOK DE PASTA	con setas y langostinos a la plancha + aceite de perejil	8, 14

JEGUNDOS *A ELEGIR

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	NOTAS & ALÉRGENO∫
		.
BURGER DE QUINOA	con rúcula, tomate, cebolla, pepinillos, lactonesa vegana de almendras con hierbas + papines	2, 11, Sin Gluten
CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO	con salsa de ciruela y cacao + papines	5, 11, 13, 14
TATAKI DE ATÚN ROJO	En costra de chía y sésamo, wakamole y mayo de sriracha	1, 2, 4

POSTRES *A ELEGIR

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	NOTAS & ALÉRGENO∫
HELADOJ CASEROJ DE DIEGO	de quinoa, rúcula, tomate, cebolla, pepinillos, lactonesa vegana de almendras con hierbas + papines	Pregunta por sabores veganos, sin gluten, sin frutos de cáscara, sin lácteosV
CUAJADA	de coco y piña	13 Sin gluten
TARTA DE ZANAHORIA	Crema de ricotta, zeste de limón + helado de yogur	5, 13, 14

* EL MENÚ INCLUYE, PAN, AGUA Y VINO CRIANZA TIERRAS DE MURILLO, RIOJA, VERDEJO O CERVEZA

