

APERITIVOS

Gilda de boquerón (2 uds.)	6.5
Anchoas del Cantábrico (3 uds.)	8.5
Aceitunas aliñadas	3.5
Berberechos al natural	10
Bolsa de patatas chips	4
Almendras tostadas	3.5

TAPAS

Croquetas de jamón ibérico y pollo (3 uds.)	8
Patatas Bravas	8
Alcachofas fritas	9
Calamares a la andaluza con mayonesa de kimchi	14
Guacamole con nachos y pico de gallo	11
Ensaladilla rusa, ventresca de atún y piparras	9
Hummus de berenjena, anacardos y pan sartén	10
Queso caliente “Moli de ger”, tomatitos al horno y focaccia	16
Gambas al ajillo	15
Alitas de pollo	9
Jamón ibérico de bellota (60 gr.)	15
Pan con tomate	3.5

BOCATAS

Smash burger con fritas	12
Flauta de chistorra, pimiento frito, mayonesa picante y patatas paja	14
Burger de salmón salvaje, aguacate y mayonesa de wasabi con fritas de boniato	17
Sándwich trufado con queso Brie y espárragos	9

VERDES Y LIGEROS

Gazpacho	9
Ensalada de queso de cabra caramelizado con manzana y nueces	12
Ensalada César	13
Ensalada de tomate, aguacate y aceitunas de Kalamata	13
Espárragos en tempura con romesco	11

PASTAS Y ARROCES

Ravioli de ricotta, pesto de pistacho	16
Tagliolini al ragú de ternera	17
Macarrones a la boloñesa gratinados	16

Arroz de montaña (setas de temporada, butifarra y espárragos)	21
---	----

* Precio por persona/Minimo dos raciones

PRINCIPALES

Tosta de roast beef con salsa de champiñones	16
Costillar de cerdo asado, guacamole y tortillas	17
Steak tartar con patatas fritas	17
Curry rojo de langostinos y arroz jazmín	16
Salmón asado al miso, celery y pepino encurtido	16

POSTRES

Tiramisú	8
Flan de café	6
Churros con chocolate	7.5
Tarta de queso y pistachos	7.5
Pastel de chocolate	7
Tarta fina de manzana con helado de vainilla	8
Helados artesanos:	6

Pistacho / avellana / vainilla / limón / chocolate / café