

TAPAS



Bravas

Nuestras patatas con salsa brava y alioli / 9€

"Oído croquetas"

(6 uds.) De jamón, queso azul, boletus o un mix / 11€

Ensaladilla rusa

con kimchi y carpaccio de gamba / 14,50€

Jamón Ibérico de bellota

con tostas de cristal y tomate / 26€



WINE NOT?

Green lovers

CREMA DE CALABAZA ●

con alcachofa frita / 12,50€

ENSALADA CÉSAR

con pollo crujiente o dados de salmón ahumado / 13,50€

ENSALADA DE AGUACATE AHUMADO

sobre compota de tomate y polvo de kikos / 14€



LA CRUDA REALIDAD

Ceviche de lubina estilo tradicional / 16€

Laminado estilo sashimi de atún rojo aliñado con soja, wasabi y cebolleta china / 18€

Te queso mucho

Ensalada de burrata

con tomate, salsa pesto y micromezclum / 13,50€

Surtido de quesos europeos

con chutney de tomate y pan crujiente; Comte, Idiazabal, Stilton, Mahon semicurado, Garrotxa / 22€

Pasta e basta

Spaguettoni al dente con autentica carbonara y huevo a baja temperatura / 18€

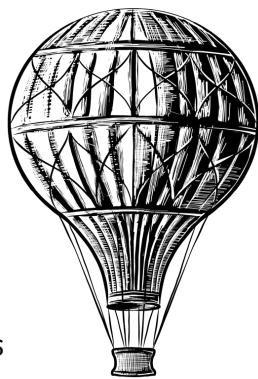
Raviolacci de trufa negra y setas con salsa cremosa de queso y pimienta / 18€

CARNÍVOROS

Pollo picantón a la jamaica / 18€

Costilla de cerdo lacado con salsa barbacoa coreana / 18€

Entrecot de lomo de vaca, patatas y pimientos de padrón / 22,50€



Fish no chips



Lomo de salmón grill, aguacate y lima / 16€

Gambón tempurizado: ensalada templada de gambón cremoso, crujiente y picante / 16€

PARARRAS

Briekini: Sándwich de jamón york y queso brie / 12,50€

Sandwich brioche de pastrami con mostaza de hierbas y encurtidos caseros / 14€

Pepito de solomillo con cebolla caramelizada, queso idiazabal y rúcula / 14€

Club sándwich: pollo, beicon, lechuga, tomate, huevo y mayonesa / 14€

Hamburguesa vegana con pan de cristal, lechuga, mayonesa de jalapeño y tomate asado / 18€

Hamburguesa de wagyu estilo NYC con mayonesa de trufa / 18€

Postres

7,50€

Tarta de queso con frutos rojos estilo NY

Torrija brioche con helado de galleta lotus

Tiramisú de matcha, kombucha y amaretto

Ensalada de frutas

Coulant (10 minutos)

Helados artesanales: mango brasil, chocolate, vainilla, galleta

Vino blanco

	copa	botella
EL PERRO VERDE	4,50	21
D.O. Rueda_Verdejo		
MARQUÉS DE RISCAL LIMOUSIN	5	25
D.O. Rueda_Verdejo		
LA MARIMORENA		22
D.O. Rías Baixas_Albariño		
EL JARDÍN DE LUCÍA	5,50	27
D.O. Rías Baixas_Albariño		

Vino tinto

BIBERIUS	4,50	21
D.O. Ribera del Duero_Tempranillo		
ALONSO DEL YERRO		29
D.O. Ribera del Duero_Tempranillo		
CORIMBO		36
D.O. Ribera del Duero_Tempranillo		
EMILIO MORO MALLEOLUS		45
D.O. Ribera del Duero_Tempranillo		
FLOR DE PINGUS		180
D.O. Ribera del Duero_Tempranillo		
merlot, cabernet sauvignon		
LETARGO	4,50	23
D.O.Ca. Rioja_Tempranillo		

Para hacer especial tu día...

Peter Sisseck - PSI	12,50	
D.O. Ribera del Duero_Pingus		
Valbuena	25	
D.O. Ribera del Duero_Tempranillo		
Terras Gauda etiqueta negra	12,50	
D.O. Rías Baixas_Albariño		
Eulogio Pomares	12,50	
D.O. Rías Baixas_Albariño		
maceración con pieles		

Espumosos

D.O. Cava, Elyssia nature	7	21,50
Xarel-lo, parellada		
D.O. Cava, Elyssia rosé	8	23,50
Pinot noir		
A.O.C. Moët & Chandon	12	56,50
Pinot noir, meunier, chardonnay		
A.O.C. Moët & Chandon rosé	14	64,50
Pinot noir, meunier, chardonnay		