

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tartar de Atún	4.6.7.9.10.12	19.95
Crema de aguacate, crema de rábano picante, sésamo , pan Karasatu		
Mejillones	4.6.11	14.95
Salsa marinera thai con aceite albahaca, cilantro y lima		
Hummus	1.12	8.95
De tomate seco con pan de pita artesanal		
Patacones	6.12	13.95
Trío de patacones : tofu, pollo tika , chicharrones		
Guacamole		11,95
Con chicharrones y plátano macho		
Nachos "La Sal"	1.6	12.75
Totopos, chile con carne, pico de gallo, jalapeños, frijoles refritos, crema agria , guacamole queso cheddar		
Calamares a la romana	(1.4.6.9)	11,95
Con espuma de limón de Sóller		
Croquetas de cochinita pibil	(5 u) 1.3.6	6.95
Con mayonesa de aji amarillo		
Croquetas de Sobrasada	(5u) 1.3.6	6.95
Con mayonesa de miel y romero		
Croquetas de Gambas al ajillo	(5 u) 1.2.3.4.6.9.12	6.95
Con Alioli		
Patatas bravas	1.3	7,95
Con espuma Sriracha y ali oli		
Pan rústico casero	1.6	4,50
Aceitunas, alioli		

ENSALADAS

Burrata	6.13	14.95
Tomate verde, pesto rojo, rúcula, tomates cherri confitado, helado de tomate de ramillete y albahaca, espuma de tomate		
Ensalada César	1.6.9	14.95
Pollo crujiente, lechuga romana, costrones, queso parmesano y salsa caesar original.		
Ensalada de langostinos	1.2.6.12	15.95
Aderezo con miso, rúcula y berros, kumquat marinados en ginebra, espuma de fruta de la pasión		

PASTA FRESCA

Tagliatelle negro con bogavante y langostinos	1.2.3.4.6.11	35.95
Spaguetti chitarra a la carbonara		17.75
Huevo, parmesano, guanciale 1.3.6.9		
Tagliatelle con Burrata	1.3.6.13	16.95
con pesto de aguacate , tomates cherries, parmesano ,almendras fritas, cilantro		

PARA LOS PEQUES

Nuggets de pollo	1.3	7,50
con patatas fritas		
Pasta con tomate	1.3	6,95
Pasta con mantequilla	1.3.6	6,95
Calamares a la Andaluza	1.4.9	9,95
con patatas fritas		
Ensalada verde		9,95

OBRADOR PROPIO CON PANADERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL

NO UTILIZAMOS ADITIVOS, NI CONSERVANTES

80% PRODUCTOS Y PROVEEDORES LOCALES

OPCIONES VEGANAS OPCIONES SIN GLUTEN

IVA INCLUIDO

	GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CAJAHUUTES	LACTEOS	APPO	MOYSTRAZA	SUFITROS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMIZ
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Dairy	Celery	Mustard	Sulfites	Sesame	Mollusks	Soya	Nuts	Lupins	

NUESTROS TACOS DE AUTOR

Arrachera	6.12	13.95
3 tacos de entraña de ternera marinada y salteada, guacamole, cebolla encurtida, crema agria, queso cheddar, jalapeños y cilantro		
Cochinita pibil	6	13.95
3 tacos de carne de cerdo desmechada al estilo pibil, guacamole, cebolla encurtida, crema agria, queso cheddar, jalapeños y cilantro		
Pollo	6	13.95
3 tacos con pollo "Tinga", Pico de gallo, queso cheddar Tomates y pimientos, cebolla encurtida, salsa verde mexicana		
Gambas	2.6	14.95
3 tacos de gambas con salsa de ají amarillo, cogollos, cebolla morada, pico de gallo, cilantro		
Cangrejo	1.2.6.12	15.95
2 tacos de cangrejo de concha blanda en tempura, vinagreta Thai, berros de agua, pico de gallo		
Veggies		13.95
2 tacos abiertos de verduras marinadas, con vinagreta Thai, rúcula, berros		

BURGERS

CON PANES CASEROS DE NUESTRO OBRADOR Y PATATAS FRITAS CASERAS

Burger Deluxe *	1.6.10	14,95
Ternera Gallega Premium (170 gms), pan casero , lechuga, tomate, salsa de trufa, queso cheddar, cebolla caramelizada, beicon crispy		
* Suplemento huevo frito + 1€		
Burger de Pollo crujiente	1.3.6.10	14,95
Pollo frito , pan de espinacas, queso Edam, cebolla caramelizada, mayonesa de chimichurri		
Fish burger	1.3.4.6.8.10.11	14.95
Filete de San Pedro , pan de tinta de calamar, mézclum ,tomate, cebolla caramelizada y salsa tártara		
Veggie burger	1.6.10	13,95
Lentejas, avena, pan de remolacha, brotes verdes, chutney de tomate, guacamole, mezclum		

CARNES Y PESCADOS

Entrecot de Ternera madurado		26,75
Ternera asturiana, maduración entre 21 y 25 días, 280 gms , laminado, con patatas fritas, ensalada		
Paletilla de cordero	9	24,95
A baja temperatura, con patató y portobello		
Salmón	4.7.12.13	24.95
Con salsa de miso, puré de boniato , apionabo y zanahoria, mini mazorca, chalotas, pakchoi		
Bogavante a la plancha	2	38.95

OBRADOR PROPIO CON PANADERÍA Y PASTELERÍA ARTESANAL

NO UTILIZAMOS ADITIVOS, NI CONSERVANTES

80% PRODUCTOS Y PROVEDORES LOCALES

OPCIONES VEGANAS OPCIONES SIN GLUTEN

IVA INCLUIDO

GLUTEN	FRUTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LACTEOS	APPO	MOYAZA	SUITOS	SESAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALMAMIZ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Dairy	Celery	Mustard	Sulfites	Sesame	Mollusks	Soya	Nuts	Lupins