

para acompañar

pan de coca de folgueros con tomate 3.50 (vegano)
100% naturales, masa fermentará más de ocho horas

tapas

aceitunas verdes sicilianas 3.95 (vegano)

almendras de "la casa" (tandoori) 3.50 (v)

patatas fritas al estilo GiGi con mayonesa de jalepeño 4.50 (v)

bastones de berenjena en tempura con una reducción de vinagre negro 6.90 (vegano)

boquerones al vinagre de jerez y aceite de oliva 7.20

arroz negro venere, gorgonzola, gambas a la plancha, aceite de cacahuete y brunoise de naranja 9.90

croquetas de setas de temporada con aceite de trufa y crema de parmesano 6.75 (v)

croquetas del día 6.75

huevos "rotos" con patatas fritas y paleta ibérica de bellota 9.95

huevos "rotos" (vegetarianos) con patatas fritas, paté de setas, aceite de trufa y parmesano 7.95 (v)

alitas de pollo "sticky" estilo japonés 7.50

gambas borrachas con ajo, mantequilla, vino blanco y limón servido con tortillas de trigo y salsa secreta 10.95

cordero cocinado a fuego lento, tabbouleh, yogurt, menta, mermelada de hibisco y cebolla 8.95

tortilla con salmón ahumado, puerro a la mantequilla y crème fraiche al curry 7.80

ensaladilla rusa con boquerones 6.90

labneh - yogur griego al ajo con dukkah de avellanas y pistachos, granada, menta, alcaparras y pan tostado 8.50 (v)

chorizo a la sartén con ajo y picatostes a las hierbas 7.50

ensalada de espelta, limón confitado, frutos secos caramelizados, vinagreta de miso blanco y parmesano 7.95 (v)

gyozas con salsa de soja fermentada (vegano) 7.30

selección de embutidos 8.75

paleta ibérica de bellota 50g 5.00 100g 9.75

una selección de quesos locales 8.25

postres

una selección diaria de postres

