

FOOD

FRESCOS Y ENSALADAS

- Poke de bonito marinado** con quinoa, aguacate, calabacín encurtido, lombarda, melón marinado y anacardos al wasabi **12 €**
- Ensalada Angela** con verduras a la brasa, mozzarella di búfala, pesto y romescu de almendras **9 €**
- Hummus de berenjena** al carbón con baba ghannouj, crujiente de pita y plátano macho **6 €**
- Tomates verdes fritos** con queso de cabra, confitura de higos y brotes de rúcula **9 €**
- Mortero de aguacate** y tomate con totopos de maíz **7,5 €**

TAPAS

- Bomba** de patata rellena de carne **6 €**
- Croquetas** de pollo y jamón (4 unidades) **6 €**
- Pan Bao** de pulled pork con salsa hoisin y encurtidos **6 €**
- Taco de ropa vieja** con cilantro (2 unidades) **6 €**
- Empanadillas japonesas** de pollo con salsa ponzu (4 unidades) **6 €**
- Carrilleras con setas** y all-oli de miel **6 €**
- Lollipop de pollo** con chutney de cerezas y salsa Raita Masala **6 €**
- Tempura de langostinos** y aguacate **6 €**

1/2 RACIONES

- Albóndigas** de ternera a la brasa rellenas de mozzarella con salsa de tomate, lima y chips de kale **10 €**
- Tortilla guisada** con morro ibérico **10 €**
- Rabas de calamar** con mayonesa de wasabi **9 €**
- Croquetas** de jamón y pollo (8 unidades) **10 €**
- Chau Fan:** arroz con pollo crujiente, huevo, zanahoria, calabacín, pak choi y salsa brava **12 €**
- Chow Mein:** tallarines salteados con langostinos, cebolleta china, espárragos, cacahuets fritos y salsa de soja con chili Thai **12 €**

POSTRES Y TARTAS

- Tarta de queso con Baileys Strawberry Cream** con fresas estofadas y galleta de mantequilla **5 €**
- Cheesecake** con frambuesa y galleta escocesa **5 €**
- Brownie** de chocolate con nueces caramelizadas y helado de vainilla **6 €**
- Tarta Fudge** de chocolate **5,5 €**
- Tarta** de zanahoria **5,5 €**

DRINKS

SMOOTHIES con zumo de naranja 5€

- Green** Col Kale, mango, plátano.
- Ginger** Remolacha, piña, arándanos y jengibre.
- Fresh** Frambuesa, mango, manzana y arándanos.
- Brasilian** Açai, arándano y fresa.

CERVEZAS

- DE GRIFO**
- El Águila** 1/2 pinta **2,70 € / pinta 4,30 €**
- El Águila sin filtrar** 1/2 pinta **2,70 € / pinta 4,30 €**
- Paulaner de trigo** 30 cl **4,00 € / 50cl 6,00 €**

DE BOTELLA

- Heineken** 33 cl **3,00 €**
- Hop House** 33 cl **3,50 €**
- Amstel Oro** 33 cl **3,00 €**
- Amstel Radler** 33cl **3,00 €**
- Sol** 33 cl **3,20 €**
- Desperados** 33 cl **4,20 €**

ARTESANALES

- Bastarda Lager** sin filtrar 33 cl **4,25 €**
- Bastarda Trigo** 33 cl **4,25 €**
- Bastarda IPA** 33 cl **4,25 €**
- Bastarda Doble IPA** 33 cl **4,25 €**
- Bastarda Belgian Dubble** 33 cl **4,25 €**
- Cibeles Imperial IPA** 33 cl **4,50 €**

SIN

- Heineken** 0,0% 33 cl **3,00 €**
- Cruzcampo** Sin Gluten 33 cl **3,00 €**
- Amstel Oro** 0,0% 33 cl **3,00 €**

SIDRA

- Ladrón de Manzanas** 33 cl **3,80**

SANGRÍA TINTA

- Tinto ecológico, naranja, limón, vermouh y triple seco **3,5 € / 15 €**

VINO TINTO

VINO CALIENTE
Con nuestra especias
Vaso **3,00 €**

D.O. RIOJA

- Ilurce Joven**

Tempranillo
2,40 € / 15,00 €

XII Lunas Crianza

Tempranilla
2,80 / 17,00 €

D.O. TORO

Lurton campesino Crianza

Tinta de Toro
21,00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Viyuela Roble

Tinta de país
3,10 / 19,00 €

D.O. EMPORDÁ

Indispensable Joven

Multivarietal
2,80 / 17,00 €

Castillo de Perelada

Reserva Multivarietal
25,00 €

VINO BLANCO

D.O. MADRID

Viña Bosquera Eco

Aiña y Moscatel
2,60 / 16,00 €

D.O. RIAS BAIXAS

Marieta

Albariño
2,80 / 17,00 €

D.O. RUEDA

El Bufón

Verdejo
3,30 / 20,00 €

D.O. EMPORDÁ

Nomás

Garnacha Blanca
20,00 €

VINO ROSADO

D.O. CIGALES

Pinacho

Multivarietal
2,50 / 15,00 €

D.O. EMPORDÁ

Cresta rosa Premium

Multivarietal **20,00 €**

VINO DULCE

Toro Albalá Px 2,50 €

CAVA

Castillo de Perelada

Stars Brut Nature
3,50 / 19,00 €

APERITIVOS

VERMUT

Local Craft Rojo 3,00 €

Local Craft Blanco 3,00 €

Aperol spritz 6,00 €

GIN TONICS

Local Craft London Dry Gin 40° 8,00 €

Con corteza de limón

Local Craft Gin Rose 38° 8,50 €

Con frutos rojos

Bulldog 40° 10,00 €

Con corteza de limón

Hendricks 44° 11,00 €

Con pepino holandés

Nordes 40° 10,00 €

Con corteza de limón

Citadelle 44° 10,00 €

Con corteza de lima

Beefeater 24 45° 10,00 €

Con corteza de naranja

Brockmans 40° 10,00 €

Con frutos rojos

Martin Miller's 40° 11,00 €

Con corteza de limón

RON

Local Craft Ron Añejo 4 Años

7,50 € / 5,50 € / 3,00 €

Flor de Caña 5 Años

8,00 € / 6,00 € / 3,50 €

Habana Club 7 Años

9,00 € / 7,00 € / 5,00 €

Matusalen 10 Años

9,00 € / 7,00 € / 5,00 €

Appleton 12 Años

11,00 € / 9,00 € / 7,00 €

VODKA

Local craft Vodka

7,50 € / 5,00 € / 3,00 €

Skyy

8,00 € / 5,50 € / 3,50 €

TEQUILA

Olmecca Reposado

9,00 € / 6,00 € / 4,00 €

Espolón Reposado

10,00 € / 7,00 € / 5,00 €

WHISKY

BLENDED

Local Craft Whisky

7,50 € / 5,50 € / 3,00 €

100 Pipers

8,00 € / 6,00 € / 3,50 €

Dewars White Label

8,00 € / 6,00 € / 3,50 €

Ballantines 12 Años

9,00 € / 7,00 € / 4,00 €

SINGLE MALT

The Glenlivet 12 Años

10,00 € / 8,00 € / 6,00 €

Glenfiddich 12 Años

10,00 € / 8,00 € / 6,00 €

IRISH

Jameson

8,50 € / 6,00 € / 3,50 €

BOURBON

Four Roses

8,50 € / 6,00 € / 3,50 €

Wild Turkey

9,00 € / 7,00 € / 4,00 €

COCKTAILS 8€

Mojito Clásico o de frutos rojos

Caipirinha Clásica

Caipiroska de piña o frutos rojos

LICORES artesanos de Madrid

Endrinas, Limón, Hierbas, Crema y Chocolate con cerezas

3,50 € / 2,00 €