

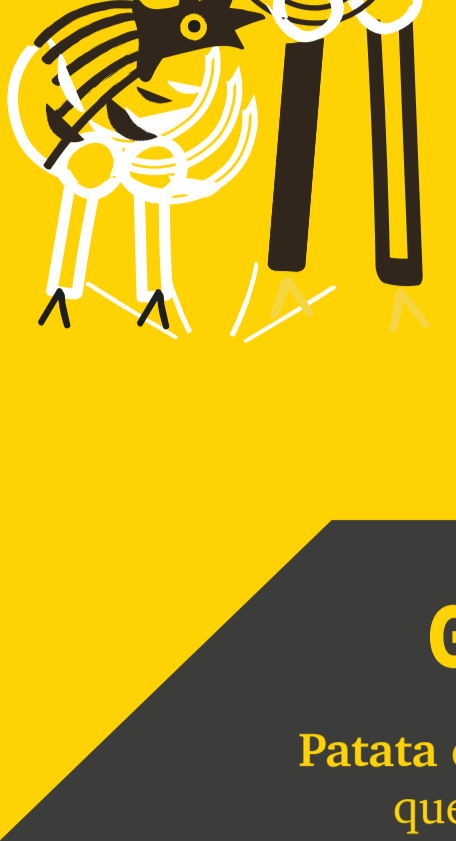
# LIMBO

PLAYER TWO



## COMIDAS

### ENTRANTES



**Springroll de pollo con romesco de avellanas 7,5 €**

**Provolone con pimientos asados y aceite de orégano 9 €**

**Berenjena a la brasa sobre queso labneh, sésamo y pistachos 7,5 €**

**Gnocchi de ricotta a la chapa con salsa de queso 8,5 €**

**Ensalada de col china con hummus de aguacate, salsa de eneldo y pipas de calabaza 8 €**

**Croquetas caseras de pollo y jamón 8 €**

### GUARNICIONES

**Patata de feria: patata asada, rellena de queso ricotta y parmesano 4,5 €**

**Tomates a la brasa con perejil y aceite de ajos asados 6 €**

**Ensalada de judías verdes con aliño thai de sweet chili 4,5 €**

**Patatas fritas cortadas a mano 3,5 €**

### PRINCIPALES

**Pollo asado al carbón marinado durante 48h. con ají panca y cerveza 8 € / 14,5 € (medio/entero)**

**Costillas de cerdo ahumadas con salsa BBQ Jack Daniel's 18 €**

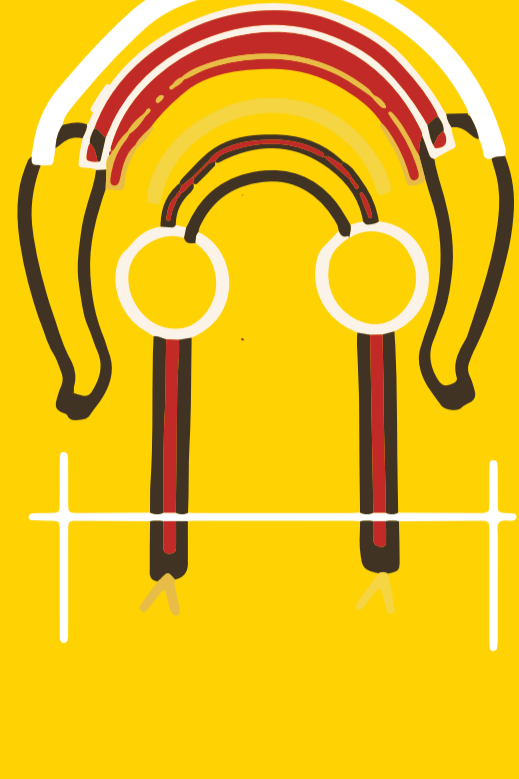
**Milanesa a la pizza de ternera con mozzarella, pimientos al rescoldo, aceitunas y tomate 15 €**

**Perrito con Salchicha casera a la parrilla con un toque de jalapeño y pan artesanal 9 €**

**Bocadillo de brisket con tomate asado, pepino, lechuga, salsa criolla y pan de pueblo 10,5 €**

**Hamburguesa Romualda de ternera a la brasa, con salsa de queso, bacon ahumado y pan de pueblo 11 €**

**Hamburguesa Veggie a la brasa con tomate, lechuga, chimichurri y pan de pueblo 11,5 €**



### POSTRES

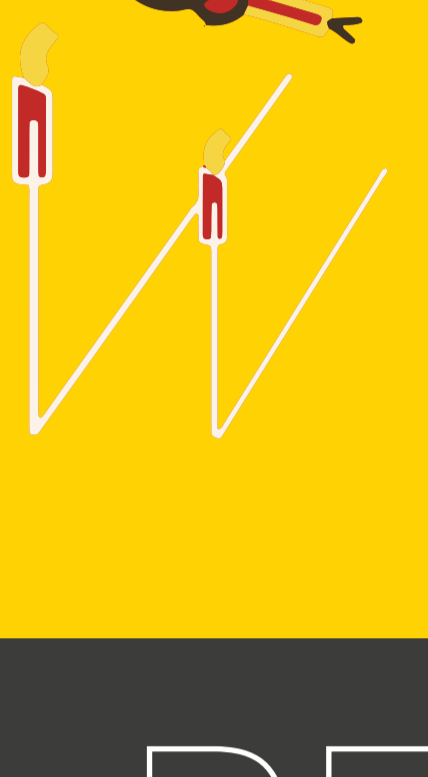
**Banoffee pie con toffee y nata montada de vainilla 5,5 €**

**Cremoso de chocolate blanco con fresas estofadas y espuma de violetas 5,5 €**

**Lemon pie con galleta de mantequilla y merengue quemado 5,5 €**

**Cheesecake de queso brie con galleta de mantequilla 5,5 €**

**Mug Cake de chocolate y almendra con helado 6 €**



## BEBIDAS

### SOFT DRINKS

**Té frío de limón, melocotón o frambuesa 47cl 4,5 €**

**Limonadas Caseras Vaso 4,5 € / Jarra 1,5l 16 €**

### SMOOTHIES

**Fresh: Frambuesa, mango, manzana y arándanos 5 €**

**Delight: Fresa, papaya y melocotón 5 €**

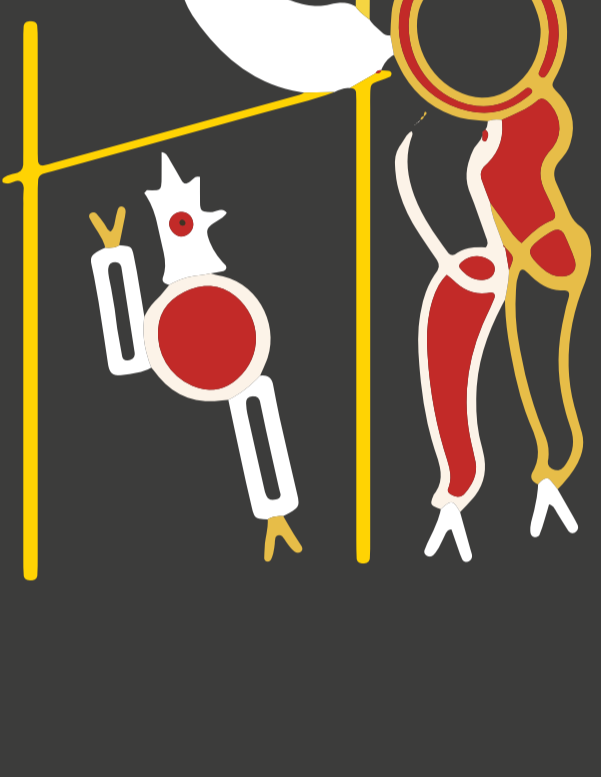
**Green: Col Kale, Mango y Plátano 5 €**

### BATIDOS

**Batido de Oreo: helado de vainilla, leche, galletas Oreo, sirope de chocolate y nata 6,5 €**

**Batido Tarta de Limón: helado de galleta artesanal, crema de limón casera, nata, leche y bocaditos de limón 6,5 €**

**Batido M&M's: doble helado de chocolate, nata, sirope de choco y M&M's con cacahuetes 6,5 €**



### CERVEZAS

#### GRIFO

**El Águila 42cl 3,5 €**

**El Águila Sin Filtrar 42cl 3,5 €**

**Paulaner 42cl 4,5 €**

**Lagunitas IPA 42cl 4,5 €**

#### BOTELLA

**Heineken 33cl 3 €**

**Hop House 33cl 4 €**

**Amstel Oro 33cl 3 €**

#### BOTELLA CRAFT

*Nuestra cerveza artesana*

**Bastarda Lager Sin Filtrar 50cl 5,5 €**

**Bastarda Trigo 50cl 6 €**

**Bastarda 50cl 5,5 €**

**Bastarda Doble IPA 50cl 6 €**

**Bastarda Belgian Dubble 50cl 6 €**

#### SIN

**Heineken 0,0% 33cl 3 €**

**Cruzcampo Sin Gluten 33cl 3 €**

**Amstel Oro 0,0% 33cl 3 €**

#### SIDRA

**Ladrón de Manzanas 33cl 4 €**

### VINOS

*copa/botella*

**Vino Caliente Eco**

**Con nuestras especias 3 €**

#### BLANCOS

##### D.O. Madrid

**Viña Bosquera Blanco Eco**

**Arien y Moscatel 2,7 € / 17 €**

##### D.O. Rías Baixas

**Marieta, Albariño 2,9 € / 18 €**

##### D.O. Rueda

**El Bufón, Verdejo 2,9 € / 18 €**

#### TINTOS

##### D.O. Rioja

**Ilurce Joven 2,6 € / 16 €**

##### XIII Lunas

**Tempranillo Crianza 3 € / 18 €**

##### D.O. Ribera del Duero

**Viyuela Roble, Tinta del País 3,1 € / 19 €**

##### D.O. Toro

**Lurton Campesino, Tinta de Toro, Roble 22 €**

##### D.O. Empordá

**Perelada, 5 Fines**

**Reserva 2016 25 €**

#### ROSADOS

##### D.O. Empordá

**Cresta Rosa, Multivarietal 20 €**

#### TINTO DE VERANO

**Vino Tinto Eco 47cl 4 €**

#### SANGRÍA

**Sangría Tinto Eco**

**Vaso 4,5 € / Jarra 1,5l 16 €**

**Sangría Blanco Eco**

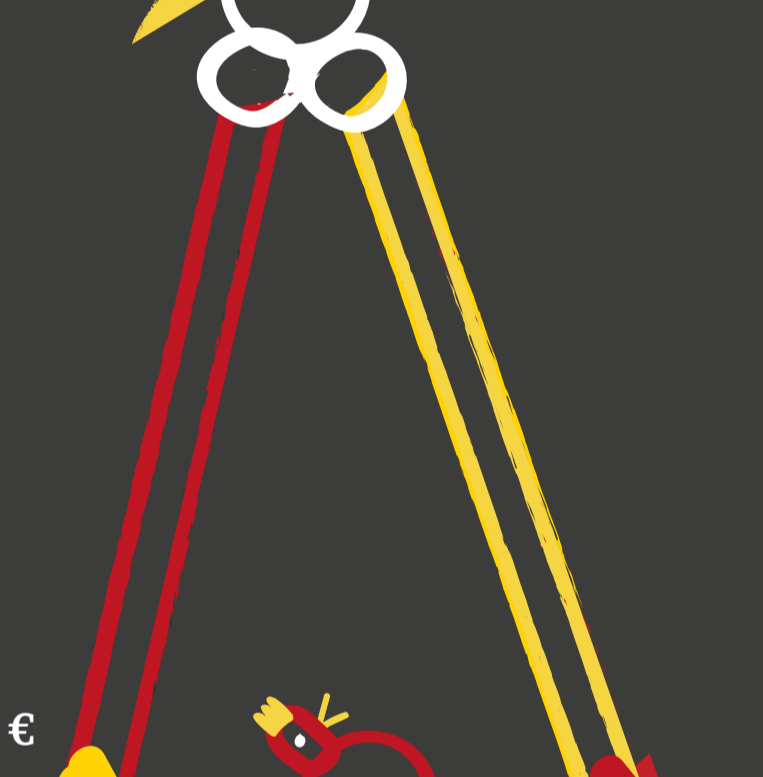
**Vaso 4,5 € / Jarra 1,5l 16 €**

#### APERITIVO

**Aperol Spritz 6,5 €**

**Local Craft Vermut Rojo Barrica 3 €**

**Local Craft Vermut Blanco 3 €**



### COCKTAILS

**Bloody Mary 8 €**

*Vodka Craft, Zumo de Tomate, Salsa Limbo*

**Pisco Sour 8,5 €**

*Pisco, Lima, clara de huevo, Azúcar y Angostura*

**Negroni 9 €**

*Gin Craft, Campari, Vermut Craft Barrica*

**Whisky Sour 8,5 €**

*Whisky Local Craft, Zumo de Lima, Clara de Huevo y Azúcar*

**Daiquiri de Fresas 8,5 €**

*Ron Craft, Azúcar, Fresas y Sandía*

**Old Fashion 9 €**

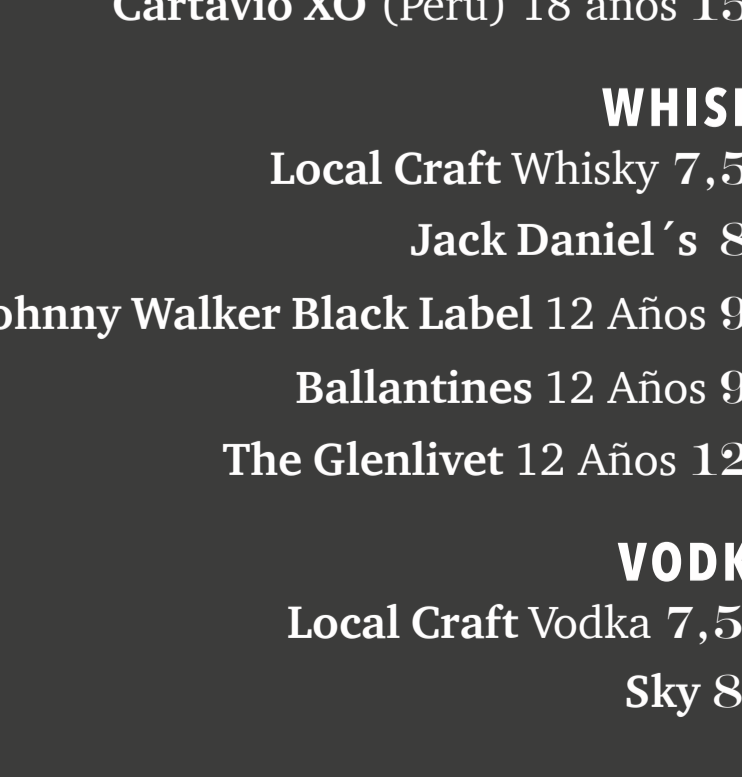
*Jack Daniel's, Angostura, Soda y Azúcar*

**Aperol Spritz 6,5 €**

*Aperol y Cava*

**Mojito 8 €**

*Ron Craft, Lima, Menta, Azúcar y Soda*



### ALCOHOLES COMBINADOS

*Local Craft, destilados en los suburbios de Madrid*

#### GINEBRA

**Local Craft London Gin 40° 7,5 €**

**Local Craft Gin Rosé 38° 8 €**

**Bulldog 40° 9,5 €**

**Beefeter 24 40° 9,5 €**

**Nordés 40° 10 €**

**Hendrick's 44° 10,5 €**

**Martin Miller's 40° 10,5 €**

#### RON

**Local Craft Ron Añejo 4 Años 7,5 €**

**Brugal Extraviejo 9 €**

**Havana Club 7 Años 9 €**

**Matusalén 10 Años 10 €**

**Cartavio XO (Perú) 18 años 15 €**

#### WHISKY

**Local Craft Whisky 7,5 €**

**Jack Daniel's 8 €**

**Johnny Walker Black Label 12 Años 9 €**

**Ballantines 12 Años 9 €**

**The Glenlivet 12 Años 12 €**

#### VODKA

**Local Craft Vodka 7,5 €**

**Sky 8 €**

### LICORES ARTESANOS LOCAL CRAFT

*Destilados en los suburbios de Madrid*

*Copa 3,5 €*

**Crema de Chocolate y Cerezas**

**Licor de Endrinas (patxaran)**

**Licor de Madroño**

**Licor de Hierbas**

**Crema de Orujo**

**Licor de Limón**

**Licor de Café**

**Orujo Blanco**

