

FOOD

FRESCOS Y ENSALADAS

Ensalada Chipriota con queso halloumi a la parrilla, sandía, endivia roja, piñones y vinagreta de lima y miel **8 €**

Hummus de berenjena al carbón con baba ganush, 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 €**

Brioche de steak tartar con salsa de yema trufada y piparras **9 €**

Taco de ropa vieja con cilantro (2 unidades) **6 €**

Empanadillas japonesas de pollo con salsa ponzu (4 unidades) **6 €**

Carrilleras con setas y all-i-oli de miel **7 €**

Berenjenas chinas a la brasa con salsa de tamarindo, crema de sésamo ahumada y dátiles **7 €**

Tempura de langostinos con aguacate **6,5 €**

Carbón de bacalao con crema de celery, all-i-oli de yuzu, encurtidos y polvo de tomate **9 €**

PLATOS (para compartir)

Pluma ibérica a la brasa con patatas y tomates cherry asados y mojo picón **14,5 €**

Albóndigas a la brasa rellenas de mozzarella con salsa de tomate, lima y chips de kale **10 €**

Tortilla Española con guiso ibérico **7 €**

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 de cabra con mermelada de higos **6 €**

Brownie de chocolate con nueces caramelizadas y helado de vainilla **6 €**

Tarta Fudge de chocolate **5,5 €**

Tarta de zanahoria **5,5 €**

DRINKS

MILKSHAKES 5€

Chocolate, vainilla y fresa

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 €**

DE BOTELLA

Heineken 33 cl **3,00 €**

Amstel Oro 33 cl **3,00 €**

Amstel Radler 33cl **3,00 €**

Sol 33 cl **3,20 €**

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 €**

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

D.O. RIOJA

Ilurce JOJA

Tempranillo

2,40 € / 15,00 €

XIII Lunas Crianza

Tempranillo

2,90 / 18,00 €

D.O. TORO

Hermanos Lurton

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

Arien y Moscatel

2,60 / 16,00 €

D.O RIAS BAIXAS

Marieta

Albariño

2,90 / 18,00 €

D.O RUEDA

Hermanos Lurton

Verdejo

3,30 / 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 €**

ESPUMOSOS

Castillo de Perelada

Stars Brut Nature

3,50 / 19,00 €

Cinzano prosecco

3,50 / 19,00 €

APERITIVOS

VERMUT

Local Craft Rojo **3,00 €**

Local Craft Blanco **3,00 €**

Local Craft Orange **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 €