

DINNER

PARA COMPARTIR

TOMATES VERDES FRITOS: con pico de gallo, ricotta y sweet chili.	5,5€
GUACAMOLE: guacamole fresco con totopos.	6,5€
HUMMUS: hummus de la casa con pan libanes.	6,5€
HUEVO PATATA Y TRUFA: parmentier cremoso de patata con tartufata, hojuelas de queso parmesano y huevo pochado crujiente.	7,3€
PATAcón PISAO: plátano macho verde frito y pisao, servido con queso feta, guacamole casero y salsa hogao. Pídelos con extra pulled pork.	7,7€
NACHOS: fundidos con queso cheddar y servidos con sour cream, guacamole casero, pico de gallo, jalapeños, pulled pork y huevo pochado Opción veggie con pulled jack fruit.	12€
TABLITA DEL PAÍS: queso manchego, jamón, fuet, olivas y pan con tomate.	8€
PATATAS BRAVAS: con salsa brava casera.	4,7€
OLIVAS: yeyé bajas en sal.	2,75€
PA AMB TOMÀQUET: pan de coca de cristal.	3€
QUESO MANCHEGO: manchego curado de 6 meses.	4,2€

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR: con dressing casero, virutas de parmesano, crutones, pollo de corral al horno y crispy bacon.	9,3€
--	------

ENSALADA DE ESPINACAS: tomates cherry, queso feta, granada, arándanos, piñones y vinagreta casera de miel y mostaza.	9,3€
---	------

CEVICHE

CEVICHE DE AGUACATE: de corvina salvaje, preparado con lima, cilantro, cebolla roja, aguacate, ají rocoto y maíz mote.	13,5€
---	-------

TACOS

TACOS DE POLLO DE CORRAL: con salsa de tomatillo, lechuga, sour cream, pico de gallo, guacamole y hojas de cilantro.	9€
---	----

TACOS DE PULLED PORK: con cebolla encurtida y hojas de apio.	9,5€
---	------

TACOS VEGANOS: de tinga vegana con jack fruit con pico de gallo con maíz pozolero.	9,5€
---	------

CAZUELAS

OEUF SUR LE PLAT: cazuela de huevos pochados con patatas, espárragos y setas salteadas, virutas de parmesano, aceite de trufa y bacon ahumado.	13,3€
---	-------

BURGERS

Todas nuestras burgers se sirven con pan de brioche y patatas fritas caseras

HOME BURGER: 150gr de ternera local ecologica, cebolla caramelizada, queso cheddar, bacon ahumado, pepinillos y mayonesa de chipotle.	12,8€
--	-------

VEGGIE BURGER: hecha en casa con alubias negras, cereales y vegetales, sour cream, lechuga, tomate y guacamole.	12,8€
--	-------

PULLED PORK SANDWICH: con coleslaw, hojas de apio y cebolla roja encurtida.	12,8€
--	-------

PULLED JACK FRUIT SANDWICH: con coleslaw, hojas de apio y rabanos.	12,8€
---	-------

PASTRAMI SANDWICH: con queso Parmesano fundido, pepinillos y moztaza.	11,8€
--	-------

DULCES

BLUEBERRY PANCAKES: con crème fraîche, plátano, frutos rojos y sirope de arce.	8,2€
---	------

FRENCH TOAST: con crème fraîche, frutos rojos, plátano y helado de vainilla.	9€
---	----

PASTELES CASEROS: consulta la oferta del día.	
--	--

BEBIDAS

ZUMOS NATURALES 4€	SIN ALCOHOL
• Naranja	Panela Iced Tea 3,5€
• Naranja & zanahoria	Pink lemonade 3,5€
• Pera, manzana & naranja	Ginger beer Belvoir eco 3,9€
• Manzana, apio & zanahoria	Kombucha 3,9€
• Pepino, apio, pera & manzana	Aguapanela con limón 3,5€
• Remolacha & manzana	
(Añade gengibre o limón gratis)	
CAFÉ	INFUSIONES
Espresso 1,3€	ORGÁNICAS 2,5€
Doble espresso 2,1€	Manzanilla
Cortado 1,5€	Menta poleo
Americano 1,7€	Roibos
Americano doble 3,2€	Yogui tea
Café con leche 1,9€	
Cappuccino 2,5€	TÉ 2,5€
Flat white 3€	English Brekfast
Cold Brew 3,7€	Té verde
Café latte 3,7€	Chai
Chai latte 3,7€	Early grey
Dirty chai latte 4,5€	
Matcha latte 4,2€	Leche de avena (+0,25€)

COCKTAILS Y CERVEZAS

CERVEZAS DE BOTELLA	
Alhambra Reserva 1925	3,3€
Brutus Lager	3,3€
Garage IPA de Espiga	3,8€
Blonde Ale de Espiga	3,8€

CERVEZAS DE BARRIL	20cl 30cl 50cl
Alhambra Especial	2,1€ 2,4€ 4,4€

VINO TINTO	copa 750cl
Vino de la casa	2,7€ 13€
Lo Petitó D.O. Montsant (Syrah Merlot)	2,9€ 15€
Vino del mes	3,3€ 16€

VINO BLANCO	
Vino de la casa	2,7€ 13€
Afortunado D.O. Rueda (Verdejo)	2,9€ 15€
Vino del mes	3,3€ 16€

VINO ROSADO	3,2€ 15€
--------------------	------------

SANGRIA Y CAVA	
Sangría de vino	5€ 15€
Sangría de cava	5€ 15€
Mimosa	3,5€ 15€
Bellini	3,5€ 15€
Cava Mas Pericot (Brut Nature)	3,2€ 13€

VERMUT	3,2€ 15€
---------------	------------

COCKTAILS	GIN&TONIC
Cachaça pink lemonade 5,5€	Bulldog 9€
Bloody Mary 6,5€	Bombay Sapphire 9€
Michelada 5,5€	Hendrick's 10€
Mezcal tonic 7€	Millers 10€
Mojito 6,5€	
Moscow/London Mule 7€	
Apperol Spritz 5€	

Nuestros platos pueden contener frutos secos, semillas y gluten.

