

MEDIO DÍA

PLATO + BEBIDA + CAFÉ (Lunes – Viernes | 13:00h – 16:00h)

QUICHE

- ✓ **QUICHE CASERA:** Hecha cada día con huevos de corral y servida con ensalada. 8,5€
Pregunta a nuestro equipo por la variedad del día.

SALUDABLES

- ✓ **ENSALADA DE ESPINACAS:** Vinagreta casera de balsámico, miel y mostaza dijon, queso feta, arándanos, piñones tostados, granada y tomates cherry. 9,5€
- ✓ **PLATO HEALTHY:** Vegetales de proximidad con cereales integrales del día con una proteína a elegir: 10,5€
- Hummus casero
 - Pollo de corral y curry (+1€)
 - Huevo pochado
 - Salmón ahumado y aguacate (+2€)

GRILL

- BURGER AL PLATO:** 150 gr de ternera ecológica del Pirineo con cebolla caramelizada, parmentier, mostaza dijon, patatas al horno y ensalada. 9,5€
- POLLO DE CORRAL:** Asado a la plancha, servido con ensalada, patatas al horno y una salsa de tu elección: Chimichurri o Parmentier. 11,5€

BURGERS, SANDWICHES & BAGELS

Con patatas fritas caseras o ensalada

- CLASSIC BURGER:** 150 g de ternera ecológica de proximidad, mayonesa, cebolla caramelizada, lechuga y tomate. 11,5€
- ✓ **VEGGIE BURGER:** Hecha de legumbres, vegetales y cereales. Servida con lechuga, tomate, mayonesa vegana y cebolla caramelizada. 11,5€
- ✓ **PULLED SANDWICH:** Cebolla encurtida, rábanos, coleslaw y pulled pork o pulled jack (V) y pan de brioche. 11,5€
- BAGEL SALMÓN:** Bagel artesano, crema de queso, eneldo, alcaparras, pepino fresco y rúcula. 10,5€
- ✓ **VEGGIE BAGEL:** Crema de anacardos al eneldo, pepino holandés, rúcula y zanahoria marinada con algas wakame. 10,5€

BEBIDAS

- Agua / Vichy
- Té helado
- Copa de vino
- Zumo natural (+2€)
- Pink lemonade
- Refresco
- Cerveza

POSTRES

- Yogur griego con mermelada casera 1,5€
- Brownie 1€
- Helado artesano 1,5€
- Pancake con crème fraîche, frutos rojos y sirope de arce 2€

Nuestros platos pueden contener frutos secos, semillas y gluten.