

DE CUCHARA

GAZPAMOREJO 5.50 €



CREMA DE VERDURAS DEL DÍA 4.50 €

PARA EMPEZAR

ALMOGROTE GOMERO 4.50 €



TRIO DE HUMUS CON TOSTADITAS 4.50 €



SAQUITOS DE QUESO DE CABRA 5.5 €



TOSTA DE SOLOMILLO CON QUESO CHUTNEY DE PIÑA Y CEBOLLA CONFITADA 4.50 €



TOSTA DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARAMELIZADA 4.50 €



TIMBAL DE BATATA CON SABORES DULCES 7.50 €



TAQUITOS PENDEJOS 4ud / 6.50 €



PIZARRA DE QUESOS CANARIOS CON TOQUE DE MEMBRILLO 8.00/15.00€



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN DE CRISTAL Y TUMACA 12.0/19.00€



PIZARRA MIXTA DE EMBUTIDO IBÉRICO CON PAN TUMACA 15.00 €



PIZARRA MIXTA DE JAMÓN Y QUESO CON PAN TUMACA 18.00 €



NACHOS MAJADOS EN MESA 8.50 €



PAPAS BRAVAS 5.00 €



LASCAS DE FOIE MARINADO 11.00 €



BAUL DE CROQUETAS VARIADAS 6.00 €



PIRULETAS DE POLLO EN SALSA DE MANGO-CURRY 6.00 €



HUEVOS ROTOS 8.00 €



HUEVOS TRUFADOS CON FOIE Y SETAS CON VARIEDAD DE PAPAS Y JAMÓN IBÉRICO 11.00 €



WOK DE FIDEOS CHINOS A TU GUSTO 8.00 €



TEMPURA DE VERDURAS Y LANGOSTINOS 8.50 €



GAMBAS AL AJILLO 10.00 €



CEVICHE CON LECHE DE TIGRE DE MARACUYÁ 11.00 €



Lácteos -Soja – Crustáceos - pescados

DE LA HUERTA

ENSALADILLA DE POLLO TANDOORI 5.00 €

ENSALADA DE QUESO DE CABRA 9.50 €

ENSALADA CESAR 9.50 €

ENSALADA DE ESPINACAS CON SALMON AHUMADO, FRESAS, PICATOSTES, CHERRY 10,5€



DEL MAR

TATAKI DE ATÚN SOBRECAMA DE ALGAS WACAME CON MANGO 12.50 €

BRACITO DE PULPO 11.50 €

BACALAO A BAJA TEMPERATURA AL VACIO CON CAMA DE VERDURAS Y ALIOLI DE AJO NEGRO 12.00 €

TARTAR DE ATÚN SOBRE TORTITA DE TRIGO 11.00 €

ALMEJAS A LA TAILANDESA 10.00 €

CESTA DE CALAMAR 9.50 €



DE LA TIERRA

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE 17.50 €

PRESA IBÉRICA Tapa 8,00€ / Ración 15,00 €

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO AL OPORTO 13,00 €

MINIBURGUER 5,00 €

BIG BURGUER 9,00 €

HAMBURGUESA VEGETAL 5,00 €



RISSOTOS, REVUELTOS

RISSOTO DE BOLETUS 8.50 €

REVUELTO DE GULAS CON VIRUTAS DE IBÉRICO AL TOQUE DE GUINDILLA 12.50 €



POSTRES

POLVITO SINESTESIA 4.00 €

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO 4.00 €

CHEESECAKE 4.50 €

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON FRUTA DE TEMPORADA 4.50 €

ESPUMA DE MANGO CON COULIN DE MARACUYÁ CON CRUJIENTE 4.00 €



Menú Brunch



Clásico

Sinestesia

Gourmet

Saludable

CAFÉ O INFUSIÓN

CAFÉ O INFUSIÓN

CAFÉ O INFUSIÓN

CAFÉ O INFUSIÓN

ZUMO DE NARANJA

ZUMO DE NARANJA

ZUMO DE NARANJA

ZUMO DE NARANJA

SURTIDO DE PANES Y
BOLLERÍA

SURTIDO DE PANES Y
BOLLERÍA

SURTIDO DE PANES Y
BOLLERÍA

SURTIDO DE PANES Y
BOLLERÍA

MERMELADAS Y
MANTEQUILLA

MERMELADAS Y
MANTEQUILLA

MERMELADAS Y
MANTEQUILLA

MERMELADAS Y
MANTEQUILLA

YOGUR CON MUESLY
Y FRUTA

YOGUR CON MUESLY Y
FRUTA

YOGUR CON MUESLY Y
FRUTA

YOGUR CON MUESLY Y
FRUTA

HUEVOS REVUELTOS

TOSTADA DE PRESA CON
COMPOTA DE MANZANA

MIX DE EMBUTIDOS
IBÉRICOS, QUESOS Y
SALMÓN

TIMBAL DE CALABACÍN,
BERENJENA, TOMATE Y
TOFU

BEANS CON TOMATE
Y BACON

REVUELTO DE
LANGOSTINOS

REVUELTO DE VERDURAS

SETAS SALTEADAS AL
AJILLO

CREP DULCE

CREP DULCE

CREP DULCE

14,00 €

15,00 €

13,00 €

BURGER VEGETAL CON
PAPAS, CEBOLLA Y
PIMIENTO ROJO Y VERDE

CREP DULCE

14,00 €