



Válido de Lunes a Jueves
mediodía.

Menú por persona, no para
compartir.

**Bebidas adicionales y espe-
ciales tendrán suplemento.**

Sólo para tomar en sala, No
take away.

**Picoteo + principal + postre o
café + bebida**

18,00€

Incluye bollito de pan.

*(Menú no valido en festivos, ni
vísperas de festivos)*

SODa's

Picoteo:

Ensalada César:

Mezclum, kale, nuestra salsa césar, dados de pollo, cecina, croutons de plátano y queso grana padano DOP.

Mini Nachitos:

Totopos caseros gratinados mozzarella, sobrasada, pico de gallo, miel, cebolla encurtida y nata agria.

Salmorejo:

Salmorejo de sandía con granizado de cítricos.

“Huevos rotos”:

Con patatas fritas caseras, huevo poché, crema de trufa, pimientos de padrón y queso grana padano.

Boniato asado:

Boniato gratinado a la pizzaiola. Con pomodor, mozzarella, prosciutto y toque de pesto verde.

SODa's

Principal:

Risotto:

+1,50€ Lo puedes tomar como entrante

Con cremoso de queso, trufa, viruta de torrezno crujiente y dados de pollo.

“Pad thai”:

+1,50€ Lo puedes tomar como entrante

Falso Pad thai de tagliatelle, con dados de pollo, verduritas, soja, miel y almendras.

Bacalao O’bras:

Tinga de bacalao al estilo O’bras con picos, mayo trufa y aguacate.

Shawarma de pollo:

Shawarma de pollo con ensalada fresca, tomate, pepinillo, salsa agria y guarnición de chips de plátano.

Entraña:

Entraña de ternera macerada de la casa, con patatas fritas y mojo verde.

SODa’s

Postre:

- Yogurt griego con muesli, coulis de uva y galleta Lotus.
- Pannacotta de caramelo salado.
- Shot de queso con dulce de leche.
- Tarta de galleta con chocolate.
- Tortita de plátano con nata montada, frostie de mantequilla y sirope de arce
- Helado: tarrina o bombón.

Bebida:

Caña rubia / refresco / agua 500ml

Copa de vino :

Blanco: Tampesta Albarín

Blanco: Impresiones

Tinto: Petit Pittacum

Puedes añadir tu digestivo +5€

1/2 Gin Tonic:

Clásico, Maracuyá o Granadina

SODa's