

BRUNCH & BEATS



MENU DOMINGO 31 DE MARZO

PICK **AND**  
CHOOSE

DEGUSTACION 1  
SELECCION DE 4 PLATOS 29€  
RECOMENDAMOS PARA UNO

0

DEGUSTACION 2  
SELECCION DE 9 PLATOS 49€  
RECOMENDAMOS PARA UNO O DOS

**SEMILLAS DE CHIA PUDDING**, MANGO Y FRAMBUESAS FRESCAS, LECHE DE SOYA | SG | V

**PANCAKES CASERAS**, SIROPE DE ARCE, FRUTOS ROJOS FRESCOS | VT

**CEVICHE DE FRUTAS**, CONSOMÉ DE FRESAS | SG | V

**STRACCIATELA DI BURRATA**, TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS, ANACARDOS Y DRESSING DE TAHINI SERVIDO SOBRE PAN RUSTICO | VT

**QUESOS ESPAÑOLES**(MORUENGO Y IDIAZ-ABAL AHUMADO), MERMELADA DE TOMATE CASERA, TOSTADA FINA | VT

**COULANT DE CHOCOLATE**, SALSA CHOCOLATE | VT

**NEW YORK CHEESE CAKE**, COULIS DE FRAMBUESA | VT

**HUEVO ECOLÓGICO A TU MANERA**, SERVIDO SOBRE PAN RÚSTICO. ELIGE :  
- BENEDICT DE CANGREJO, HOLANDESA MISO  
- QUINOA, YOGUR DE AJO, CHILLI | VT  
- BACON, ESPINACA, HOLANDESA DE MISO

**GUACAMOLE FRESCO**, PAPRIKA YUCA CHIPS | V

**HUMMUS DE REMOLACHA CASERA**, PAN DE PITA | V

**SALMOREJO DE MANGO**, CEVICHE DE TOMATE RAF Y AGUACATE | VT

**RISOTTO NEGRO DE CEBADA**, ALMENDRAS TOSTADAS, REMOLACHA DE NUESTRA HUERTA | SG | V

**BROCCOLINI**, CHILLI, LIMÓN, ALMENDRAS TOSTADAS | SG | V

**PATATAS FRITAS CASERAS**, SAL DE ROMERO | V

**ENSALADA SUPER**: AGUACATE, QUINOA, GARBANZOS, ALMENDRAS, POMELO, MEZCLA DE SEMILLAS, FETA, DRESSING DE HUMMUS | SG | VT

**ENSALADA DE POLLO** : PECHUGA DE POLLO CORRAL ALIMENTADO CON MAIZ, COSTRONES DE FOCACCIA CASERA, SALSA CESAR

**EMBUTIDOS IBERICOS**: LOMO, CHORIZO, SALCHICHON

**ROAST BEEF**, COCINADO EN NUESTRO HORNO JOSPER, ELIGE SALSA : GRAVY, CHIMICHURRI, PIMIENTA, BERNESA

**POLLO ASADO** PECHUGA POLLO DE CORRAL ALIMENTADO CON MAIZ, MARINADO EN HIERBAS, COCINADO EN NUESTRO HORNO JOSPER | SG

**TIRADITO DE SALMÓN**, SALSA NIKKEI,

## 2 POR 1 COCTELES

**BLOODY MARY** / CIROC VODKA, ZUMO DE TOMATE ECOLÓGICO, ZUMO DE LIMÓN NATURAL, TABASCO, SALSA BULLDOG, PIMIENTA, SAL / 10€

**BLOODY SANCHEZ** / MEZCAL, ZUMO DE TOMATE ECOLÓGICO, SALSA BULLDOG, ZUMO DE LIMÓN NATURAL, SAL, PIMIENTA, CHIPOTLE BITTER / 11€

**SAVVY SUNDAY** / MARQUES DE RISCAL SAUVIGNON BLANC, ZUMO DE LIMÓN NATURAL, SIROPE DE ELDERFLOWER, PEPINO, HOJAS DE MENTA, SODA / 9€

**JARRA DE SANGRIA** / VINO TINTO, COINTREAU, COGNAC, VERMOUTH ROJO, ZUMO DE NARANJA Y LIMÓN, FRESAS, MANZANA / 25€

TODOS LOS DOMINGOS DE 11AM A 6PM

SG = SIN GLUTEN V = VEGANO VT = VEGETARIANO // POR FAVOR PREGUNTAR AL CAMARERO PARA MAS INFORMACION SOBRE ALERGENOS // 10% IVA INC. //

