



**PATÉ DE CAMPAÑA 10,5 €**

VINAGRETA DE CHALOTA, CHUTNEY CASERO, MINI PEPINILLOS ENCURTIDOS  
AÑADE PAN BRIOCHE TOSTADO

1, 2, 3, 8

**EMPANADILLA DE POLLO BRASEADO CAJÚN 4 €**

CON SALSA DE CHEEDAR Y JALAPEÑOS

2, 5, 6, 8

**ENSALADILLA DE SEPIA EN SU TINTA 14,5 €**

ALIOLI DE CEBOLLINO, MAJAO DE PEREJIL Y ALMENDRA

3, 2, 1, 6, 9

**CANELÓN FRIO DE ATÚN DE ALMADRABA 17 €**

SALSA THAI, TAPENADE DE TOMATE Y KALAMATA, ALCAPARRAS Y CRUNCHI DE MAÍZ,  
CEBOLLA Y SÉSAMO

2, 3, 5, 7, 10

**MOLLETE DE PANCETA PARRILLA 6 €**

CON CREMOSO DE CHIPOTLE Y PIQUILLOS, PICADA AGRIDULCE

**CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 3 €**

6, 8

**TERRINA DE BERENJENA A LA LEÑA 10,5 €**

EMBARRADO DE MISO Y FOIE, GARRAPIÑADOS, FETA Y CAMELO DE SOJA LIMA

2, 5, 6, 7, 8

**ALCACHOFAS Y MOLLEJAS A LA PARRILLA 16,5 €**

GLASEADAS CON TUÉTANO Y CREMOSO DE CHIRIVIA

6

**WOK DE SOLOMILLO (MADURADO 30 DÍAS) AL WHISKIE 20 €**

CON CREMOSO DE PATATA AHUMADA Y FOIE

6, 8

**RAVIOLIS DE MANITAS Y CARRILLERA 16 €**

ANGUILA AHUMADA, PUERRO A LA BRASA Y MOJO DE HIERBAS

3, 8

**MINI BURGER DE VACA GALLEGA 7 €**

QUESO EMMENTAL, CEBOLLA OPORTO, MAYO TRUFA, BACON CASERO Y CHALOTA  
CRUJIENTE

8, 2, 6

**COSTILLAS BBQ TIJUANA – OPC VEGET FALAFEL 18 €**

CON TACOS DE DACSA Y SUS TOPPINGS: MAJADO DE AJO TIERNO, CHILE Y JENGIBRE,  
HIERBAS, MAYO DE ENELDO Y LIMA

1, 2, 5, 6, 8



### **PASTEL DE PATATA Y CARNE 20 €**

PATATA CREMOSA CON AJÍ AMARILLO, GRATINADA CON MUCHO QUESO, CARNE DE VACA, CHORIZO Y CEBOLLA ENCURTIDA

2, 6, 5

### **CHILI PRAWN 18 €**

NUESTRA VERSIÓN DE CHILLI CRAB, GAMBA SALTEADA CON SALSA DE TOMATE Y HUEVO PICANTE ACOMPAÑADO DE PACK CHOI AL WOK Y NUESTRO PAN CHINO

1, 2, 5, 9, 14, 8

## **POSTRES**

### **TARTA DE QUESO 7 € - ENTERA 25€**

1, 3, 6, 8

### **TORRIJA CARAMELIZADA 7 €**

CON VAINILLA, ESPUMA DE YOGUR Y ROMERO, Y CRUMBEL SALADO DE CAFÉ

6, 8

### **LEMON PIE DE MARACUYÁ Y MERENGUE DE TÉ MACHA 7 €**

1, 6, 8

### **TIRAMISÚ DE CUCHARA 7 €**

1, 5, 6, 8

### **HELADOS OBRADOR DESUCRE 250 ml PARA ACOMPAÑAR TUS POSTRES**

### **HELADO DE YOGUR Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS 4,5 €**

6

### **HELADO DE TURRÓN A LA PIEDRA 4,5 €**

6

## **AÑADE A TU PEDIDO**

### **BOTELLA DE ACEITE VIRGEN EXTRA MASÍA EL ALTET 500mm CON ESTUCHE 14 €**

REBANADAS PAN OGANYO. HECHO POR NOSOTROS. MASA MADRE 4 €

PAN SIN GLUTEN 3 €

SARDINAS AHUMADAS EN ACEITE DE OLIVA 4,5 € / UNIDAD

LIBRO LUMINOSOS OGANYO (LAMP BOOK) 20 €



## SALSAS CASERAS 2 € / UNIDAD

PICANTE  
CHUTNEY CASERO  
SALSA TÁRTARA  
SATAY  
MOJO HIERBABUENA Y CILANTRO  
MAYO TRUFADA  
SALSA THAI  
BBQ TIJUANA  
MAYO ENELDO

## BEBIDAS

### TINTOS

EL HOMBRE BALA D.O VINOS DE MADRID. GARNACHA. 2017. COMANDO G. 16 €  
ASTER D.O. RIBERA DEL DUERO. CRIANZA. TINTA DEL PAÍS. 2014 20 €  
BOBALE D.O. VALENCIA. VINOS DE AUTOR. BOBAL 20 €

### BLANCOS

BLANC D'ENQUERA D.O. VALENCIA. VERDIL. SAUVIGNON BLANC. CHARDONNAY  
VIOGNIER 2018. ENQUERA 15 €  
CANICAS D.O. RIAS BAIXAS. ALBARIÑO 20 €  
BREZO DE GREGORY D.O. BIERZO, GODELLO 2018, MENGOKA, BODEGAS Y VIÑEDOS 18 €

### ESPUMOSO

TANTUM ERGO PINOT NOIR D.O. UTIEL REQUENA HISPANO SUIZAS 30 €

### VERMUT

CARMELETA ROSSO 18 €  
VERMELL BLANCO 18 €  
VERMELL ROJO 18 €

### CERVEZAS

ALHAMBRA VERDE 2,5 €  
ALHAMBRA ROJA 2,5 €

#### ALÉRGENOS

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1. HUEVOS       | 8. GLUTEN      |
| 2. SULFITOS     | 9. MOLUSCOS    |
| 3. FRUTOS SECOS | 10. PESCADO    |
| 4. CACAHUETES   | 11. APIO       |
| 5. SOJA         | 12. MOSTAZA    |
| 6. LÁCTEOS      | 13. ALTRAMUCES |
| 7. SÉSAMO       | 14. CRUSTÁCEOS |

\* PLATOS CON OPCIÓN SIN GLUTEN