

BRUNCH MANTENER

HUEVOS - EGGS

Huevos Rancheros - Eggs: 13,5

ES: Huevos estrellados, sofrito de verduras, tortillas de maíz, crema agria y frijoles.

EN: Fried eggs, vegetable sofrito, corn tortillas, sour cream and beans.

Tortilla Vaga - Rustic (Spanish Omelette) 11

ES: Tortilla de patatas confitadas, chorizo, cebolla caramelizada y piparras encurtidas.

EN: Spanish omelette with confit potatoes, chorizo, caramelized onion and pickled Basque peppers.

BOWL

Caribeño - Caribbean 8,5

ES: Yogur griego natural, granola casera y fruta de temporada.

EN: Greek yogurt, homemade granola and seasonal fruit.

Açaí 9,5

ES: Açaí, fruta de temporada, frutos secos y plátano caramelizado

EN: Açaí, seasonal fruit, mixed nuts and caramelized banana.

TOSTADA - TOAST

Andina - Andean: 10

ES: Pan de masa madre, aguacate, salsa holandesa de ají amarillo y huevo poché.

EN: Sourdough toast, avocado, yellow chili hollandaise and poached egg.

Mediterránea - Mediterranean: 12

ES: Pan de masa madre, stracciatella, tomates cherry confitados, pesto verde y jamón ibérico..

EN: Sourdough toast, stracciatella, confit cherry tomatoes, green pesto and Iberian ham.

Salmón - Salmon: 11

ES: Pan de masa madre, salmón gravlax, huevo poché, queso crema y pepino encurtido.

EN: Sourdough toast, gravlax salmon, poached egg, cream cheese and pickled cucumber.

MANTENER

PARA EMPEZAR - TO START

★ GUACAMOLE MANTENER 15

ES: Guacamole preparado al momento en molcajete frente a la mesa. Aguacate fresco, pico de gallo, jalapeño y totopos.

EN: Guacamole prepared tableside in a molcajete. Fresh avocado, pico de gallo, jalapeño and tortilla chips

Tablas artesanales - Artisanal sharing boards 18

ES: Quesos artesanales catalanes · embutidos · encurtidos
EN: Catalan artisanal cheeses · cured meats · pickles

Ostra de Bretaña - Brittany oyster (unit) 4 / 4,5

ES: Al natural o con aliño de pomelo, maracuyá y lima
EN: Natural or with grapefruit, passion fruit and lime dressing

DEL MAR - FROM THE SEA

Ceviche 16

ES: Corvina fresca marinada en leche de tigre cítrica, con cancha crujiente, boniato y choclo.

EN: Fresh sea bass marinated in citrus leche de tigre, crispy Peruvian cancha, sweet potato and corn.

Tartar de Atún - Tuna Tartare 16

ES: Atún, aguacate, fresa, mango y plátano macho crujiente.

EN: Tuna, avocado, strawberry, mango, and crispy plantain chips.

Pulpo a la brasa - Grilled Octopus 19

ES: Pulpo a la brasa, crema de boniato y salsa fresca de cilantro.

EN: Grilled octopus, sweet potato cream and fresh cilantro sauce.

GUARNICIONES - SIDES

Ensalada con aliño de maracuyá - Salad with passion fruit dressing 4,5

Yuca frita - Crispy cassava 4,5

Panes - Breads

Pan de masa madre - Sourdough bread 3

Pan de coca con tomate - Pan de coca con tomate 4

Salsas - Sauces

HUANCAÏNA / BRAVAS DE CHIPOTLE / CHUTNEY DE MANGO / CILANTRO / CHIPOTLE & PASSION FRUIT 1,5

Croquetas - Croquettes (Yuca y Manchego) 9

ES: Yuca · queso manchego · Chutney de mango

EN: Yuca · Manchego cheese · Mango chutney

Bravas Mantener 6,5

ES: Yuca frita, chipotle ahumado y huancaína.

EN: Fried cassava, smoked chipotle and huancaína sauce.

Ensalada de Quinoa - Quinoa Salad 11,5

ES: Ensalada de quinoa, mesclun, queso crema, fruta de temporada, frutos secos y vinagreta de frutos rojos.

EN: Quinoa salad, mesclun greens, cream cheese, seasonal fruit, nuts and red berry vinaigrette.

DE LA TIERRA - FROM THE LAND

Pechuga Criolla - Creole Chicken 14

ES: Pollo a la brasa, raíces de temporada, maíz y salsa fresca de cilantro.

EN: Grilled chicken, seasonal root vegetables, corn and fresh cilantro

Tacos Cochinita 13,5

ES: Cochinita pibil · cebolla encurtida · Piña asada, chipotle

EN: Cochinita pibil · pickled onion · Roasted pineapple, chipotle

The Sandwich 15

ES: Pollo crujiente, ensalada, kimchi suave, mayonesa de chipotle y pan de brioche.

EN: Crispy chicken, salad, mild kimchi, chipotle mayonnaise and brioche bun.

Cowboy de Res - Cowboy Steak 52 (Precio para 2 personas - Price for 2 people)

ES: Corte de res "Chuletón", ensalada con aliño de maracuyá y yuca frita.

EN: Beef rib steak "Chuleta cut", greens salad with passion fruit dressing and fried cassava.

The Burger 16

ES: Carne de vaca, cheddar ahumado, pepino encurtido, salsa de chili ahumado con maracuyá y chips de plátano crujiente, ensalada con aliño de maracuyá o yuca frita.

EN: Beef, smoked cheddar, pickled cucumber, smoked chili and passion fruit sauce, and crispy plantain chips, salad with passion fruit dressing or crispy cassava.

Costillas Glaseadas - Glazed Ribs 18

ES: Costilla de cerdo, tamarindo, jengibre, ensalada con aliño de maracuyá o yuca frita.

EN: Pork ribs with tamarind and ginger, served ensalada con aliño de maracuyá o yuca frita.

MANTENER

BEBIDAS - DRINKS

Agua - Water	2,5
Agua con Gas - Sparkling water	2,8
Té frío casero - Homemade iced tea	4
Refrescos clásicos Coca-Cola	2,8
Coca-Cola	
Coca-Cola Zero	
Royal Bliss naranja - Royal Bliss Orange	
Royal Bliss limón - Royal Bliss Lemon	
Limonada casera- Homemade lemonade	4
Natural - Natural	
Rosada - Pink	
jengibre - ginger-infused	
hierbabuena - fresh mint	
Zumos Naturales - Fresh Juices	5
Naranja - Orange	
Naranja y Cúrcuma - Orange & turmeric	
Pomelo y Romero - Grapefruit & Rosemary	
Manzana y Jengibre - Apple & Ginger	

CERVEZA - BEER

Barril - Draft

Estrella Damm		Voll-Damm	
0,25L	3	0,25L	3,5
0.5L	5	0.5L	6

Botella - Bottled

Coronita	4,5
Desperados	4,5
Especiales - Specials	5

COPA VINO - WINE GLASS

Melior de Matarromera Sauvignon <i>(Blanco - White Wine)</i>	4
Melior de Matarromera Verdejo <i>(Blanco - White Wine)</i>	4,5
Raíces Las Pizarras Fabela <i>(Tinto - Red Wine)</i>	4,5

POSTRE - DESSERT

Terciopelo Negro - Black Velvet	6
ES: Chocolate, Aceite & Texturas EN: Chocolate, Olive Oil & Texture	
Manzana Prohibida - Forbidden Apple	6
ES: Manzana asada, crema de vainilla, y crumble crujiente. EN: Roasted apple, vanilla cream, and crispy crumble.	
Violetas de Tiziano - Titian's Violets	7
ES: Helado de violetas, cacao, café y praliné de avellana. Acompañado de un gesto aromático. EN: Violet ice cream, cocoa, coffee and hazelnut praline. Accompanied by an aromatic gesture.	

MANTENER Cheesecake

ES: Cheesecake de manchego y queso crema,
con coulis de frutos rojos.
EN: Manchego and cream cheese cheesecake,
with red berry coulis.

CAFÉ - COFFEE

Espresso	2
Espresso Doble	2,5
Americano	2,4
Macchiato	2,5
Flat White	3,3
Cappuccino	3,5
Latte	3,8

Leches vegetales (avena, soja) 0,40 - Plant-based milks {Oat or soy milk} 0,40

DIGESTIFS

Amaretto - Cream Liqueur - Bitter / Aperitif - Herbal Liqueur - Anise Liqueur - Citrus Liqueur - Orange Liqueur

ES: Para terminar, descubra nuestra selección de digestivos y coctelería.
EN: To finish, discover our selection of digestifs and cocktails.

OTROS - MORE

Matcha Latte	3,5
Chai Latte	3,5
Golden Latte	3,5
Chocolate Latte	3,5
Iced Latte	4,5
Tea & Infusion	2,8