

COMPARTIR ES VIVIR

- **Gilda Extra de Casa Santoña** 2.5 (1Ud)
- **Pan con tomate** rallado, aceite y flor de sal 2.9
- **Bravas 3.0** de boniato al horno, salsa brava casera y alioli 8.9
- **Pink Hummus** de remolacha con hojas de pan carasau y crudités 8.9
- **Wok de verduras** de temporada, con aguacate y sésamo 11.9
- **Boniato Fries** con veganesa 6.4
- **Pintxo de tortilla de boniato** y cebolla caramelizada con alioli y salsa brava 3.9
- **Guacamole con nachos caseros** de maíz y pico de gallo (Gluten Free) 10.9
- **Croquetas de boletus** (Gluten Free) 6.4 (4Ud) o 1.6 (Ud)
- **Croquetas de jamón ibérico** (Gluten Free) 6.4 (4Ud) o 1.6 (Ud)
- **Croquetas de queso gorgonzola y nuez** (Gluten Free) 6.4 (4Ud) o 1.6 (Ud)
- **Saquitos de pasta fresca** rellenos de queso, pera y miel, cebolla caramelizada 12.9
- **Berenjena asada** con Baba Ganush, pasas, tomate semi-secos y salsa de Tahin 11.9
- **Tagliatelle** con setas, parmesano y salsa de trufada 15 (Pide láminas de Trufa fresca +8)
- **Huevos rotos new generation** con boniato, jamón ibérico y huevos pochés 11.9
- **Risotto de aguacate y kale**, con parmesano y aceite de trufa 12.9
- **Bowl de arroz negro** con puré de boniato, setas salteadas, huevo poché y espinacas 11.9

DEL MAR Y DE LA FINCA

- **Calamares crujientes** en harina de garbanzos y veganesa de lima 12.9
- **Tartar de salmón** y aguacate, sésamo y vinagreta de mango 13.9
- **Pulpo a la brasa** con puré de boniato y pimentón 17.9
- **Gambas salteadas** con aceite de oliva, ajo y guindilla 8.9
- **Anchoas del Cantábrico** Casa Santoña "00" en AOVE (6Ud) 15.9
- **Tataki de atún** sobre cama de arroz negro, aguacate y spicy mango 15.9
- **Tacos de Gambas** salteadas, salsa brava, spicy mango y aguacate 11.9
- **Tacos de Pollo**, mix de setas salteadas con queso y salsa Satay 11.9
- **Fingers de Pollo** (Gluten Free) con alioli de mostaza y miel 8.9
- **Entrecôte** de vaca trinchado (aprox. 300g) acompañado de sticks boniato 18

BURRATA BAR

Burrata (200g) con rúcula y hojas de pan 11.9

Acompáñala con:

- Tomatitos semi-secos y pesto +2.5
- Anchoas del Cantábrico 00 +5
- Aguacate y chilly flakes +3
- Jamón Ibérico +5
- Salmón ahumado +4
- Láminas de Trufa fresca y aceite trufado +8

COMPARTE EN INSTAGRAM ETIQUETANDO A @LAESPUMOSA.ES



PIZZAS SALUDABLES TO SHARE

Masa crujiente de harina de arroz, soja y multicereales elaborada con masa madre y 72 horas de fermentación.

- **Margherita**, mozzarella, salsa de tomate y albahaca fresca 9.9
- **4 Formaggi**, queso de cabra, gorgonzola, mozzarella y parmesano 13
- **Tricolor**, salsa de tomate, pesto casero y burrata fresca entera 16
- **Caprichosa**, salsa de tomate, mozzarella, york, champi, huevo y salami 14
- **Carnivora**, mozzarella, cebolla caramelizada, carne picada, aguacate y salsa BBQ 16
- **Trufada**, mozzarella, trufa negra, champi, queso de cabra y parmesano 16
- **Vegetariana**, mozzarella, parmesano, champi, berenjena, calabacín, tomatitos y pesto 13
- **Iberica**, salsa de tomate, mozzarella, jamón ibérico y parmesano 16

EXTRAS 1.5 York - Champi - Salami - Huevo duro - Aguacate - Rucula - Pesto

DESAYUNOS Y BRUNCH

HASTA LAS 16:00

TOSTADAS (1 REBANADA DE PAN DE SEMILLAS ARTESANO)

BEIRUT aguacate y pink hummus 3.2

MADRID tomate y aceite 2.2

MILANO aguacate, parmesano y aceite de trufa 3.9

SEVILLA tomate rallado, aceite y jamón ibérico 2.9

OSLO aguacate y salmón ahumado 3.9

EXTRA: huevo poché +2

BRUNCH

PANCAKES caseros de avena y plátano con aguacate, salsa de chocolate, arándanos y semillas de cañamo (Gluten Free) 7.9

AÇAÍ BOWL, plátano y granola casera con topping de chía y coco rallado 9.9

HUEVO POCHÉ, Huevo poché con hashbrown de boniato y aguacate 6.9

HUEVOS REVUELTOS con aguacate, espinacas y tostada de pan de semillas 7.9

EXTRAS: pollo +2.5 ; salmón ahumado +4 ; setas salteadas +2

- **Gofre con homemade nutella**, arándanos y helado artesanal 6.9
- **Tiramisú** de verdad (tenemos a italianos en casa!!) 5.9
- **Coulant de chocolate casero** con helado de vanilla 8
- **Tarta de Zanahoria** casera! 6.9
- **Tarta de queso** de la casa 6.9



Tataki de atún



Pulpo



Hummus



Fingers de pollo



Tartar de salmón



Huevos rotos



Tacos de pollo



Tacos de gambas



Bravas



wok de verduras



Guacamole



Salteado de gambas



Quinoa tricolor



Berenjena asada



Buddha Bowl



Anchoas



Burrata



Pan con tomate



Carnivora



Trufada



Risotto avocado



Nachos



Ibérica



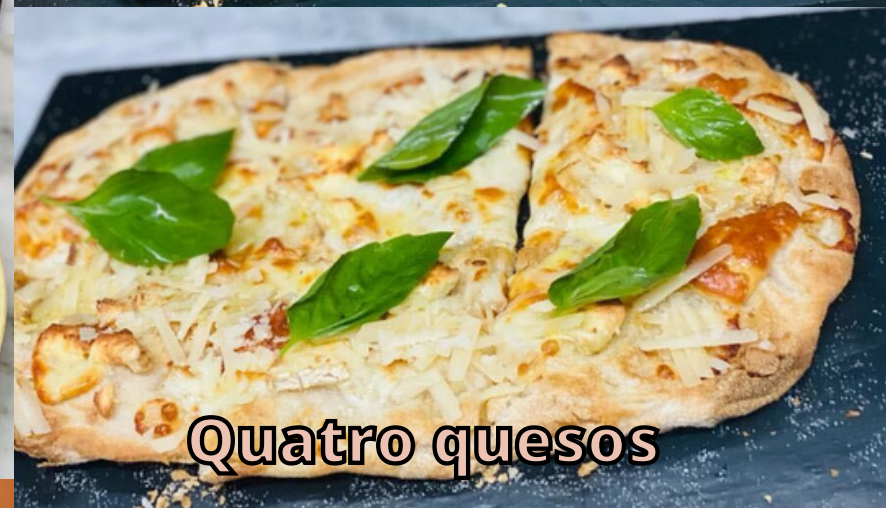
Veggie



Saquitos de pasta



Croquetas



Quatro quesos



Healthy



Entrecôte



Boniato Fries



Margherita



Caprichosa

PARA ACOMPAÑAR EL PICOTEO

CON BURBUJAS

Nicolas Feuillate Réserve Exclusive, Brut 7
Sanger Générosité Noire, Blanc de Noirs 9.5

APEROL Spritz 7
KIR ROYAL con champagne y licor de casis 9
ROSSINI con champagne y fresa 10
MIMOSA con champagne y zumo natural 10
SANGRÍA LOLEA con fruta fresca 6
FELINA Drink sin azúcar, sin gluten, vegano 5

CÓCTELES

Mezcal Mule, mezcal, lima, ginger beer 9
Mojito de lima, fresa natural o mango 9
Piña Colada de piña natural 9
Caïpirovka de lima o fresa natural 9
Caïpiriña de lima o fresa natural 9
Negroni gin vermouth, campari 9
Margarita de lima o fresa natural 9

ZUMOS NATURALES

PASSION
Naranja, plátano, fresa 5
DETOX
Pepino, kiwi, jengibre, manzana verde 5.5
VITAMIN MIX (ACE)
Naranja, zanahoria, limón y jengibre 5
CARIBBEAN BLISS
Mango, piña, hierbabuena 6
ZUMO DE PIÑA 3.5
ZUMO DE NARANJA 3.5

CHAMPAGNE

LA SELECCIÓN DE JULIETTE

Pide recomendaciones y productos fuera de carta.



- **APOLLONIS Cuvée Patrimony**, Brut 49
- **VEUVE CLIQUOT**, Brut 62
- **PERRIER-JOUËT**, Grand Brut 69
- **NICOLAS FEUILLATTE**, Réserve Exclusive, Brut 39
- **SANGER Générosité Noire**, Blanc de Noirs 43
- **NICOLAS FEUILLATTE Grand Cru Millésime**, Blanc de Noirs 79
- **BONNAIRE VARIANCE** (12 meses en barrica), Blanc de Blancs 64
- **NICOLAS FEUILLATTE Collection Vintage**, Blanc de Blancs 54
- **RUINART**, Blanc de Blancs 95
- **PERRIER-JOUËT**, Blason Rosé 79
- **APOLLONIS Théodorine**, Rosé 55
- **NICOLAS FEUILLATTE**, Rosé 62



OSTRAS!!!

Unidad 3.9
Seis unidades 21
Doce unidades 36



COMBOS
Ostra + Albariño 6.5
Ostra + Champagne 10

TAMBIÉN TRABAJAMO BAJO PEDIDO PARA EVENTOS O SÚPER AMANTES DE LAS OSTRAS!

CERVEZAS EN BOTELLA

Tercio Mahou 00 tostada (sin alcohol) 3
Tercio Mahou 5 estrellas 3.5
Tercio Alhambra 1925 3.5
Tercio Estrella Galicia 3.5
Petricor IPA artesanal (sin gluten) 6

BLANCOS

LEGARIS, Verdejo 3 / 14
CASTIÑEIRA, Albariño 3.5 / 17
BLANCO ROTO, Marco Real, Navarra 3 / 15

JOSÉ PARIENTE, Verdejo 18
PERRO VERDE, Verdejo 19
MARQUÉS DE RISCAL, Verdejo 18
MAR DE FRADES, Albariño, Rias Baixas 28
TERRAS GAUDA, Albariño, Rias Baixas 23
M.R. BY MARTIN BERASATEGUI, Albariño sobre lías 21
MARCO REAL, Chardonnay sobre lías 19
COJÓN DE GATO, Gewürstraminer 18
GODEVAL, Godello 21
QUINTA DO AVELINO, Ribeiro 16
LES ABELHAS, Côtes-du-Rhône Bio (FRANCIA) 19
CAMPAGNOLA, Pinot Grigio Bio, (ITALIA) 15
BRANCOTT ESTATE, Sauvignon, (NUEVA ZELANDA) 21

ROSADOS

HOMENAJE Rosado de lágrima, Navarra 3 / 14
MATHILDE CHAPOUTIER, Côte de Provence (FRANCIA) 23

TINTOS

LEGARIS, Roble, Ribera del Duero 3 / 14
MARCO REAL ECOLÓGICO, Crianza, Rioja 3.2 / 17
SANGUE DI GIUDA, Oltrepò Pavese (ITALIA) 3.7 / 18

BOCOS, Crianza, Ribera del Duero 18
PAGO DE CAPELLANES, Roble, Ribera del Duero 26
M.R. 47, Crianza (14 meses de roble Francés), Rioja 22
LUIS CAÑAS, Crianza, Rioja 22
HABLA DEL SILENCIO, Vinos Extremadura 23
EL HOMBRE BALA, Madrid 25
DE MUERTE, Toro 21
MAUDES, Cigales 17
PETALOS, Bierzo 24
JUAN GIL 12, Monastrell, Jumilla 21
STEMMARI, Nero D'Avola, Sicilia (ITALIA) 15
THE BANISHED, 19 Crimes (AUSTRALIA) 21
SAMORËNS, Côte-du-Rhône (FRANCIA) 19