

LA ESPUMOSA

FRÍO

Gilda Extra de Casa Santoña (1Ud)	2.5
Pink Hummus remolacha, granada y pan de pita	9.9
Guacamole con totopos artesanales GF	10
Burrata (200g) con pesto casero y tomatitos	15
Tartare de salmón marinado 24h en cítricos	13.9
Tabla de jamón con pan de semillas y tomate rallado	13
Ensaladilla rusa del Chef	8.9
Ensalada Caesar con fingers de pollo crujientes GF	12
Pan con tomate aceite y flor de sal	2.9

CALIENTE

Bravas La Espumosa con boniato y salsas caseras GF	9.9
Fingers de Pollo con mayonesa chipotle GF	8.9
Boniato Fries con alioli casero GF	6.5
Croquetas de boletus GF 4Ud/1Ud	6.4/1.6
Croquetas de jamón GF 4Ud/1Ud	6.4/1.6
Pintxo de tortilla de boniato con alioli y salsa brava	4.9
Wok de verduras con aguacate y sésamo	12.9
Milhojas de Berenjena a la parmigiana con pesto GF	11.9
Calamares crujientes con alioli de lima GF	12.9
Tacos de Gambas con spicy mango y aguacate GF	12.9
Huevos rotos 3.0 con boniato y huevos pochés	12.9



PRINCIPALES

Pechuga de pollo con verduras 15
Pollo a baja temperatura glaseado con Teriyaki
Hamburguesa de carne 14
Queso de cabra, cebolla caramelizada y pan brioche
Hamburguesa de pollo 12.9
Pollo empanado con aguacate machacado y mayo chipotle
Salmón al horno con Champagne 16.5
Lomo de Salmón con crema de setas y champagne
Pulpo a la brasa 17.9
Con purée de boniato, pimentón y aliño mediterráneo
Tataki de atún con alga wakame 17.5
Marinado en salsa Teriyaki con crosta de sésamo
Saquitos de pasta fresca 13.9
Pasta rellena de queso, pera y miel en salsa de mantequilla, parmesano y tomatitos

CHAMPAGNE

APOLLONIS Cuvée Patrimony Brut
70% Meunier, 30% Chardonnay, Festigny
NICOLAS FEUILLATTE, Réserve Exclusive, Brut
40% Pinot Noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay, Côte des Blancs
JACQUART Mosaïque, Brut
33%* Chardonnay, 44%* Pinot Noir 23%* Meunier
SANGER Générosité Noire, Blanc de Noirs, Brut
50% Pinot Noir, 50% Meunier, Avize
PAUL CLOUET, GRAND CRU, Blanc de Noirs, Extra Brut
100% Pinot Noir, Montagne de Reims
BONNAIRE VARIANCE (12 meses en barrica) Blanc de Blancs
100% Chardonnay, Côte des Blancs (Cramant Grand Cru y Bergères Les-Vertus Premier Cru)
NICOLAS FEUILLATTE Vintage 2012, Blanc de Blancs
100% Chardonnay, Côte des Blancs (Sézannais, Mongueux y Valle de Marne)
GIMONNET GONET L'Origine, GRAND CRU, Blanc de Blancs
100% Chardonnay, Côtes des Blancs (Le Mesnil Sur Oger)
APOLLONIS Théodorine, Rosé
50% Chardonnay, 40% Meunier, 10% Pinot Noir, Festigny

PIZZAS

Masa crujiente de harina multicereales, arroz, soja, elaborada con masa madre y 72 horas de fermentación.
Margherita 10.9
Mozzarella, salsa de tomate y albahaca fresca
4 Formaggi 13
Queso de cabra, gorgonzola, mozzarella y parmesano
Tricolor 16
Burrata fresca entera, salsa de tomate y pesto casero
Caprichosa 14
Salsa de tomate, mozzarella, york, champi, huevo y salami
Carnivora 16
Mozzarella, queso de cabra, carne picada y aguacate
Ibérica 16
Salsa de tomate, mozzarella, jamón ibérico y parmesano
Trufada 16
Mozzarella, trufa negra, champi, queso de cabra y parmesano
Vegetariana 13
Mozzarella, champi, calabacín, berenjena, tomatitos, pesto y parmesano

POSTRES & TARTAS

Coulant de chocolate GF 8
Tiramisú de verdad 6.9
Tarta de Zanahoria 6.9
Nuestra Cheesecake GF 6.9
Cannoli Sicilianos 6.9

TOSTADAS DE PAN DE SEMILLAS

BEIRUT aguacate y pink hummus	3.7
MADRID tomate y aceite	2.5
MILANO aguacate, parmesano y aceite de trufa	4.2
SEVILLA tomate rallado, aceite y jamón ibérico	3.2
OSLO aguacate y salmón ahumado	4.2
EXTRA: huevo poché	+2

BRUNCH

AÇAÍ BOWL 9.9	
Plátano, leche vegetal, granola y coco rallado	
(Antioxidante, fresco, healthy y delicioso!!)	
HUEVOS BENEDICTINOS 9.9	
Pan de semillas con huevos, salmón ahumado y aguacate	
HUEVO POCHÉ 6.9	
Huevo escalfado, hashbrown de boniato y aguacate	
MENU BRUNCH 12.90	
- Huevos revueltos	
- Una tostada a elegir	
- Un café o un té	
- Un zumo de naranja o de piña natural	
o	
- Mimosa o Cóctel de la carta + 5 euros	

ZUMOS NATURALES

Sin azúcar añadido, hechos al momento con cariño

PASSION	5
Naranja, plátano y fresa	
DETOX	5.5
Jengibre, piña, manzana verde y pepino	
VITAMIN MIX (ACE)	5
Naranja, zanahoria, limón y jengibre	
CARIBBEAN BLISS	6
Mango, piña y hierbabuena	
ZUMO DE PIÑA	4
ZUMO DE NARANJA	4

CHAMPAGNE POR COPA

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive, Brut	8
Sanger Générosité Noire, Blanc de Noirs	9.5
-	

VINOS

No importa si la copa está medio llena o medio vacía, claramente hay espacio para más vino!

BLANCOS

DESCOMUNAL, Verdejo	3.5 / 16
CASTIÑEIRA, Albariño	3.5 / 16
BLANCO ROTO, Marco Real, Navarra (dulce)	3.5 / 16
JOSÉ PARIENTE, Verdejo	19
PERRO VERDE, Verdejo	19
MARQUÉS DE RISCAL, Verdejo	18
LA DUDA, Godello	19
TERRAS GAUDA, Albariño, Rias Baixas	23
M.R. BY MARTIN BERASATEGUI, Albariño	21
COJÓN DE GATO, Gewürztraminer	19

ROSADOS

MARCO REAL Rosé, Navarra	3.5 / 16
MATHILDE CHAPOUTIER, Côte de Provence	23

TINTOS

BOCOS, Roble, Ribera del Duero	3.5 / 16
MARCO REAL ECOLÓGICO, Crianza, Rioja	3.5 / 16
SANGUE DI GIUDA, Oltrepò Pavese (dulce)	4 / 18
PAGO DE CAPELLANES, Roble, Ribera del Duero	26
LUIS CAÑAS, Crianza, Rioja	22
HABLA DEL SILENCIO, Vinos Extremadura	23
EL HOMBRE BALA, Madrid	25
DE MUERTE, Toro	21
PETALOS, Bierzo	24
JUAN GIL 12, Monastrell, Jumilla	22

BURBUJAS

NUESTROS CHAMPAGNES

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive, Brut (seco)	8
Sanger Générosité Noire, Blanc de Noirs (afrutado)	9.5
KIR ROYAL con champagne y licor de cassis	10
ROSSINI con champagne y fresa	10
MIMOSA con champagne y zumo natural	10
SPRITZ ROYAL con champagne y Aperol	13
CAMPARI Spritz	8
APEROL Spritz	8
MAHOU Sin Gluten	3.8
SANGUE DI GIUDA, vino tinto dulce frizzante	4

CÓCTELES

MEZCAL MULE mezcal, lima, ginger beer	9
MOJITO de lima, fresa natural o mango	9
PIÑA COLADA de piña natural	9
CAÏPIROVSKA 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
BLOODY MARY vodka, zumo de tomate	9



MENU DEL DÍA

(DE LUNES A VIERNES EXCEPTO FESTIVOS)

UN ENTRANTE:

Entrante del día

Hummus de remolacha casero

Ensalada de hojas verdes y tomates

Guacamole con totopos

Ensaladilla rusa de la casa

UN PLATO PRINCIPAL:

Plato del día

Pizza Margherita

Hamburguesa de pollo o carne

Wok de verduras con aguacate
Pídelo con pollo o con gambas

Huevos rotos con boniato, jamón y huevos pochés

Tartare de salmón con aguacate y spicy mango

Saquitos de pasta fresca de queso, pera y miel



PAN, BEBIDA, CAFÉ O POSTRE

(Agua, doble o sin alcohol,
refresco, vino blanco o tinto)
(Café Solo, cortado, café con leche)

COPA DE CHAMPAGNE
NICOLAS FEUILLATE (+5EUROS)
APEROL SPRITZ (+5EUROS)

14.9

MENÚ EXPRESS POR 11.9 con 1 PLATO + BEBIDA + CAFÉ

MENU BRUNCH

HUEVO REVUELTO CON ESPINACAS

+

Una tostada a elegir:

BEIRUT aguacate y pink hummus

MADRID tomate y aceite

MILANO aguacate, parmesano y aceite de trufa

SEVILLA tomate rallado, aceite y jamón ibérico

OSLO aguacate y salmón ahumado

+

CAFÉ O TÉ

+

UN ZUMO DE NARANJA O PIÑA NATURAL

o

Pide una Mimosa o un Cóctel de tu elección +5 eur

12.9

BRUNCH A LA CARTA:

AÇAÍ BOWL 9.9

Plátano, leche vegetal, granola y coco rallado
(Antioxidante, fresco, healthy y delicioso!!)

HUEVOS BENEDICTINOS 9.9

Pan de semillas con huevos, salmón ahumado y
aguacate

HUEVO POCHÉ 6.9

Huevo escalfado, hashbrown de boniato y aguacate

TARTA DE ZANAHORIA 6.9

Hecha con amor y cariño aquí!

NUESTRA CHEESECAKE 6.9

Con base de galleta sin gluten