

DE LA HUERTA

Nuestras Famosas Bravas GF	9.9
de boniato, alioli y salsa brava casera	
Croquetas de boletus 4Ud/1Ud GF	6.9/1.8
Guacamole al estilo Mexicano GF	10
con totopos artesanales y pico de gallo	
Burrata con pesto casero	15
con tomatitos semi-secos y hojas de pan carasau	
Gyozas de verduras	12
con salsa kimchi y mayonesa de wasabi GF	
Wok de verduras con aguacate	12.9
Flores de alcachofas doradas GF	11.9
purée de boniato, AOVE y flor de sal	
Boniato Fries con alioli casero GF	6.4
Saquitos de pasta fresca	13.9
pasta rellena de queso de cabra, pera y miel en salsa de mantequilla, parmesano y tomatitos semi-secos	
Boletus trufados salteados, con huevo escalfado	12.9
Pan con tomate aceite y flor de sal	3

DEL MAR

Gilda Extra de Casa Santoña (1Ud) GF	2.5
Buñuelos de Bacalao GF	12.9
con lágrima de mango y Ras al Hanout	
Tartare de atún al estilo Izakaya GF	12.9
sobre base de arroz crujiente y mayo-wasabi	
Calamares crujientes con alioli casero de lima GF	12.9
Tacos de Gambas GF	12.9
salsa brava, spicy mango y aguacate y nuestros encurtidos	
Tartare de salmón y aguacate y salsa spicy mango	13.9
Ensaladilla La Espumosa con chanquete frito	9
jalapeños, atún, surimi, maiz, nabo y huevo	
Puntillas a la Andaluza GF	11
con habitas sobre parmentier de patata	

DE LA TIERRA

Puros de Costillar de cerdo al estilo Koreano GF	11.9
con salsa BBQ casera y mayo-chipotle	
Fingers de Pollo con mayo-chipotle GF	8.9
Croquetas de jamón 4Ud/1Ud GF	6.9/1.8
Ensalada Caesar en obleas de arroz, pollo crujiente,	11.9
salsa caesar, croutons, lima y parmesano	
Perrito Viajero de Frankfurt casera de pollo	11.9
pan brioche tostado, salsa romescu, mayo de encurtidos, pico de gallo y tierra de Torrezno	
Hamburguesa de Ternera	13.9
queso de cabra, cebolla caramelizada y pan brioche	
Pollo Superstar	12.9
sobre gofre dulce horneado, salsa barbacoa-coco japonesa y duo de cebolla encurtida y crunchy	
Huevos rotos 3.0	12.9
de boniato, jamón ibérico y huevos pochés	
Focaccia di porchetta italiana e stracciatella	9.9
torta de aceite rellena de lonchas de cochinillo a las brasas y burrata	
Tabla de jamón con pan de semillas y tomate rallado	12.9

POSTRES & TARTAS

Gofre con helado y crema de Pistacho	6.9
Tiramisú de mascarpone y savoiardi	6.9
Tarta de Zanahoria casera	6.9
Nuestra Cheesecake GF	6.9
Cannoli Sicilianos de requesón dulce	6.9

PIZZAS CON MASA MADRE

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	14
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,, tomatitos, pesto y parmesano	
Diabla	13
Mozzarella, salsa de tomate, salami picante, cebolla roja y jalapeños	





NUESTROS CHAMPAGNES POR COPA

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive, Brut	(seco)	8
Sanger Générosité Noire, Blanc de Noirs	(afrutado)	9.5

CÓCTELES CON BURBUJAS

MIMOSA con champagne y zumo natural	10
CAMPARI Spritz	8
APEROL Spritz	8
APEROL Spritz macerado con Fruta de la Pasión	9
APEROL Spritz macerado con Frutos Rojos	9

CÓCTELES

MEZCAL MULE mezcal, lima, ginger beer	9.5
MOJITO de lima, fresa natural o mango	9.5
MOJITO Italiano, con Aperol	9.5
PIÑA COLADA de piña natural	9.5
CAÏPIROVSKA de lima o fresa natural	9.5
CAÏPIRIÑA de lima o fresa natural	9.5
NEGRONI gin, vermouht, campari	9.5
MARGARITA de lima o fresa natural	9.5
BLOODY MARY vodka, zumo de tomate	5 9.5

ZUMOS NATURALES

PASSION, Naranja, plátano y fresa	5
DETOX Jengibre, piña, manzana verde y pepino	5 5.5
VITAMIN MIX (ACE), Naranja, zanahoria, limón y jengibre	5
CARIBBEAN BLISS	6 6
ZUMO PIÑA	4.5
ZUMO DE NARANJA	4.5 4

VINOS BLANCOS

DESCOMUNAL, Verdejo	3.5 / 16
CASTIÑEIRA, Albariño	3.7 / 17
BLANCO ROTO, Marco Real, Navarra (dulce)	3.7 / 17
CIMABELLA, Godello	3.8 / 18
JOSÉ PARIENTE, Verdejo	23
PERRO VERDE, Verdejo	20
MARQUÉS DE RISCAL, Verdejo	21
LA DUDA, Godello	23
TERRAS GAUDA, Albariño, Rias Baixas	21
COJÓN DE GATO, Gewürztraminer	20

VINOS ROSADOS

MARCO REAL Rosé, Navarra	3.7 / 17
MATHILDE CHAPOUTIER, Côte de Provence	23

VINOS TINTOS

BOCOS, Roble, Ribera del Duero	3.7 / 17
AMADORA, Crianza, Rioja	3.7 / 17
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

CHAMPAGNE

APOLLONIS Cuvée Patrimony Brut	55
70% Meunier, 30% Chardonnay, Festigny	
NICOLAS FEUILLATTE, Réserve Exclusive, Brut	40
40% Pinot Noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay, Côte des Blancs	
SANGER Générosité Noire, Blanc de Noirs, Brut	45
50% Pinot Noir, 50% Meunier, Avize	
PAUL CLOUET, GRAND CRU, Blanc de Noirs, Extra Brut	65
100% Pinot Noir, Montagne de Reims	
BONNAIRE VARIANCE (12 meses en barrica) Blanc de Blancs	68
100% Chardonnay, Côte des Blancs (Cramant Grand Cru y Bergères Les-Vertus Premier Cru)	
GIMONNET GONET L'Origine, GRAND CRU, Blanc de Blancs	65
100% Chardonnay, Côtes des Blancs (Le Mesnil Sur Oger)	
APOLLONIS Théodorine, Rosé	65
50% Chardonnay, 40% Meunier, 10% Pinot Noir, Festigny	

BESAYÚNAME

TOSTADAS DE PAN DE SEMILLAS

MADRID tomate y aceite	2.9
MILANO aguacate, parmesano y aceite de trufa	4.5
SEVILLA tomate rallado, aceite y jamón ibérico	3.5
NAPOLI crema de burrata, aguacate, pistacho y miel	4.5
OSLO aguacate y salmón ahumado	4.5
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	13
- 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	4.5
ZUMO DE NARANJA	4