

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 12.9

- 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

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive , Brut (seco)	40	8
Sanger Générosité Noire , Blanc de Noirs (afrutado)	45	9.5

VINOS BLANCOS

DO BIERZO		
CIMABELLA , Godello	18	3.8
DO CATALUNYA		
L'EQUILIBRISTA , Fermentado en barrica, Xarel.lo	22	
DO NAVARRA		
BLANCO ROTO , semi-dulce, Moscatel, Syrah	17	3.8
DO RÍAS BAIXAS		
CASTIÑEIRA , Albariño	17	3.8
TERRAS GAUDA , Albariño	21	
DO RUEDA		
DESCOMUNAL , Verdejo	17	3.8
JOSÉ PARIENTE , Verdejo	21	
VT CASTILLA Y LEON		
CUCÚ , Fermentado en Barrica, Verdejo	22	

VINOS ROSADOS

AOC CÔTES DE PROVENCE		
ZUTANITA , Cinsault, Garnacha	21	3.9
DO TORO		
LA VIE EN ROSE , Garnacha, Tinta de Toro, Verdejo	16	

VINOS TINTOS

DO BIERZO		
DOMINIO DE TARES, CEPAS VIEJAS , Mencía, Graciano, Mazuelo	24	
DO RIBERA DEL DUERO		
SEÑORIO DE BOCOS , Roble, Tempranillo	17	3.8
LA BRECHA , Crianza, Tinto Fino	24	
DO RIOJA		
AMADORA , Crianza, Tempranillo	17	3.8
SIERRA CANTABRIA , Crianza, Tempranillo, Graciano	24	
DO TORO		
ROMANICO , Tinta de Toro	21	
DO VINOS DE MADRID		
TAGONIUS , Roble, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo	17	3.8

EL QUE AL MUNDO VINO Y NO TOMA VINO, ¿A QUÉ VINO?

LA ESPUMOSA

NUESTROS APERITIVOS

APEROL Spritz	8
APEROL Spritz macerado con Fruta de la Pasión	9
APEROL Spritz macerado con Frutos Rojos	9
CAMPARI Spritz	8

CÓCTELES

KIR ROYAL con champagne y licor de cassis	10.5
MIMOSA con champagne y zumo natural	10
MEZCAL MULE mezcal, lima, ginger beer	9.5
MOJITO de lima, fresa natural o mango	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, vermouth, campari	9.5
MARGARITA de lima	9.5
BLOODY MARY vodka, zumo de tomate	9.5

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 Théodrine , Rosé	65
50% Chardonnay, 40% Meunier, 10% Pinot Noir, Festigny	

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 (200g) con pesto casero	16
con tomatitos semi-secos y hojas de pan carasau	
Gyozas de verduras	12.5
con salsa kimchi y mayonesa de wasabi GF	
Wok de verduras con aguacate	12.9
Flores de alcachofas doradas GF	12.9
purée de boniato, AOVE y flor de sal	
Boniato Fries con alioli casero GF	6.4
Saquitos de pasta fresca	14.9
pasta rellena de queso de cabra, pera y miel en salsa de mantequilla, parmesano y tomatitos semi-secos	
Pan con tomate aceite y flor de sal	3
Ensalada de queso de cabra	11.9
Nueces, frutos rojos, hojas verdes y vinagreta de mango	

DEL MAR

Gilda Extra de Casa Santoña (1Ud) GF	2.5
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, maíz, nabo y huevo	

DE LA TIERRA

Puros de Costillar de cerdo al estilo Koreano GF	12.5
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
Hot Dog con 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
Bonifries, jamón ibérico y huevos pochés	
Focaccia di porchetta italiana e straciatella	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	

ACOMPaña EL PICOTEO CON CHAMPAGNE

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