

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
- **Nachos caseros** de maíz con guacamole y pico de gallo (Gluten Free) 8.9
- **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)
- **Boniato Fries** con veganesa 6.4
- **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
- **Guacamole** con pico de gallo y hojas de pan carasau 8.9
- **Huevos rotos new generation** con boniato, jamón ibérico y huevos pochés 11.9
- **Quinoa tricolor**, tomate de temporada, caviar de berenjena y espinacas 12
- **Risotto de aguacate y kale**, con parmesano y aceite de trufa 12.9
- **Buddha Bowl**: arroz venere, champi salteados, aguacate, hummus, espinacas, salsa de tahin, berenjena y frutos secos 12.9 (Extra de salmón ahumado +4)

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 10.5
- **Tacos de Pollo**, champiñones con queso y salsa Satay 10.5
- **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

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 12
- **Veggie**, crema de burrata, verduras salteadas y tomates semi-secos 16
- **Caprichosa**, salsa de tomate, mozzarella, york, champi, huevo, salami 14
- **Carnivora**, mozzarella, cebolla caramelizada, carne, aguacate y salsa BBQ 16
- **Trufada**, mozzarella, trufa negra, champi, queso de cabra y parmesano 16
- **Healthy**, masa blanca crujiente, tomatitos, aguacate, rucula, parmesano 13
- **Iberica**, salsa de tomate, mozzarella, jamón ibérico, parmesano 16

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

DESAYUNOS Y BRUNCH

TOSTADAS (HASTA LAS 14H)

BEIRUT aguacate y pink hummus 4.9

MADRID tomate y aceite 2.9

MILANO aguacate, parmesano y aceite de trufa 6.9

SEVILLA tomate rallado, aceite y jamón ibérico 4.9

OSLO aguacate y salmón ahumado 6.9

EXTRAS: huevos pochés 3 ; huevo duro 2

BRUNCH

GOFRE SALADO con pesto, crema de burrata y tomatitos cherry 9.9

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 ; brocoli 2 ; champi salteados 2

- **Gofre artesano con homemade nutella**, coco rallado, arándanos y helado 6.9
- **Açaí Bowl**, plátano y granola casera con topping de chía y coco rallado 9.9
- **Pitaya Bowl**, pulpa 100% de Dragon Fruit, plátano y granola casera con semillas coco rallado y semillas de chía 8.9
- **Tiramisú** de verdad 5.9
- **Brownie canalla** (sin gluten) 5.9
- **Tarta de Zanahoria** casera! 6.9
- **Cheese cake** 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



Brownie



Tiramisu



Tarta de zanahoria



Milano



Sevilla



Calamares



Pollo asado



Beirut



Madrid



Revuelto



Huevo poché



Oslo



Zumos naturales



Pitaya Bowl



Açaí Bowl



Cheese Cake



Gofre Nutella

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, champagne y licor de casis 9
Rossini, champagne y fresa 10
Mimosa con champagne y zumo natural 10
Sangría Lolea con fruta fresca 6
FELLINA sin azúcar, sin gluten, vegano 5

COCTELES

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

ZUMOS NATURALES

PASSION
Naranja, plátano, fresa 5

DETOX
Pepino, kiwi, jengibre, manzana verde 5.5

PINK ENERGY
Pitaya, piña, plátano 7.5

VITAMIN BLEND ACE
Naranja, zanahoria, limón y jengibre 5

CARIBBEAN BLISS
Mango, piña, hierbabuena 6

AVOCADO DREAM
Aguacate, mango, coco 6.9

PIÑA O NARANJA Y JENGIBRE 4

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
- VINCENT D'ASTRÉE, Rosé 66
- NICOLAS FEUILLATTE, Rosé 62

OSTRAS!!!



Unidad 3.9
Seis unidades 21
Doce unidades 36

COMBOS
Ostra + Albariño 6.5
Ostra + Champagne 10

CERVEZAS EN BOTELLA

Tercio Mahou 00 tostada (sin alcohol) 3
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
MARTÍN CODAX, Albariño 17
PACO Y LOLA, Albariño, Rias Baixas 23
MAR DE FRADES, Albariño, Rias Baixas 28
TERRAS GAUDA, Albariño, Rias Baixas 23
COJÓN DE GATO, Gewürstraminer 18
G DE CHÂTEAU GUIRAUD, Bio, Bordeaux 29
CAMPAGNOLA, Pinot Grigio Bio, Italia 15
MARCO REAL, Chardonnay sobre lías 19
BRANCOT STATE, Sauvignon Blanc 21
GODEVAL, Godello 21
QUINTA DO AVELINO, Ribeiro, 16

ROSADO

RAMÓN BILBAO 3.4 / 16

TINTOS

LEGARIS, Ribera del Duero Roble 3 / 14
CAMPO VIEJO ECOLÓGICO, Rioja 3.7 / 19
SANGUE DI GIUDA, Oltrepò Pavese (ITALIA) 3.7 / 18

BOCOS, Ribera del Duero, Crianza 18
PAGO DE CAPELLANES, Ribera del Duero, Roble 26
LUIS CAÑAS, Rioja Crianza 22
RAMÓN BILBAO, Rioja 18
HABLA DEL SILENCIO, Vinos Extremadura 23
EL HOMBRE BALA, Madrid 25
STEMMARI, Nero D'Avola, Sicilia (ITALIA) 15
THE BANISHED, 19 Crimes (AUSTRALIA) 21
LE LION NOIR, Côte de Bourg (FRANCIA) 29
DE MUERTE, Toro 21
PETALOS, Bierzo 24
JUAN GIL 12, Jumilla 21
MAUDES, Cigales 17