

## COMPARTIR ES VIVIR

- **Gilda Extra de Casa Santoña** 2.5 (1Ud)
- **Ostra nº2 Legris (Francia)** premiada con medalla de Oro 3.9 (1Ud)
- **Pan con tomate** rallado, aceite y flor de sal 2.9
- **Bravas 3.0** de boniato al horno, salsa brava casera y alioli (Gluten Free) 9.9
- **Tabla de jamón**, tomate rallado, aceite y pan de semillas tostado 10.9
- **Pink Hummus** de remolacha, granada y pan de pita 9.9
- **Guacamole con nachos caseros** de maíz y pico de gallo (Gluten Free) 10.9
- **Boniato Fries** con veganesa (Gluten Free) 6.4
- **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)
- **Wok de verduras** de temporada, con aguacate y sésamo (sin pan para una versión Gluten Free) 11.9
- **Pintxo de tortilla de boniato** con alioli y salsa brava casera (sin pan para una versión Gluten Free) 4.9
- **Saquitos de pasta fresca** rellenos de queso, pera y miel, cebolla caramelizada 13.9
- **Berenjena asada** con Baba Ganush, granada, frutos secos y salsa de Tahin (Gluten Free) 11.9
- **Tagliatelle fresca al pesto** con tomatitos semi-secos y parmesano 13.9
- **Risotto de aguacate y kale**, con parmesano y aceite de trufa (PALEO y Gluten Free) 13.9
- **Huevos rotos new generation** con sticks de boniato, jamón ibérico y huevos pochés (pídelo sin pan para una versión Gluten Free) 11.9

## DEL MAR A LA TIERRA PASANDO POR TU BOCA...

- **Calamares crujientes** en harina de garbanzos y veganesa de lima (PALEO y Gluten Free) 12.9
- **Tartare de salmón marinado 24h en cítricos**, aguacate machacado, salsa de spicy mango y hojas pan carasau (pídelo sin pan para una versión KETO y Gluten Free) 13.9
- **Pulpo a la brasa** con puré de boniato y pimentón (PALEO y Gluten Free) 18.9
- **Anchoas del Cantábrico** Casa Santoña "00" en AOVE (6Ud.) 15.9
- **Tataki de atún** sobre cama de arroz negro, aguacate y spicy mango (PALEO y Gluten Free) 16.9
- **Tacos de Gambas** salteadas, salsa brava, spicy mango y aguacate 11.9 (Ud. extra 3.9)
- **Tacos de Pollo** mix de setas salteadas con queso y salsa Satay 11.9 (Ud. extra 3.9)
- **Fingers de Pollo** con alioli de mostaza y miel (Gluten Free) 8.9
- **Entrecôte** de vaca trinchado (aprox. 300g) acompañado de sticks boniato y espinacas 19

## BUT FIRST... BURRATA !

**Burrata** (200g) con base de rúcula y hojas de pan carasau 12.9

Acompáñala con:

- **Tomatitos semi-secos y pesto** +2.5
- **Anchoas del Cantábrico 00** (Casa Santoña) +5
- **Aguacate** +3
- **Jamón Ibérico** +5
- **Salmón ahumado** +4

COMPARTE EN INSTAGRAM ETIQUETANDO A @LAESPUMOSA.ES

## PIZZ' HAPPINESS CORNER

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 10.9
- **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**, mozza, queso de cabra, cebolla caramelizada, carne, aguacate y salsa BBQ 16
- **Trufada**, mozzarella, trufa negra, champi, queso de cabra y parmesano 16
- **Vegetariana**, mozzarella, champi, berenjena, calabacín, tomatitos, pesto y parmesano 13
- **Ibérica**, salsa de tomate, mozzarella, jamón ibérico y parmesano 16

**EXTRAS** PAN DE SEMILLAS ECO 2 - PAN CARASAU 1.5

## BÉSAYUNAME

**TOSTADAS (1 REBANADA DE PAN DE SEMILLAS ARTESANO)**

**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*

## IN BRUNCH WE TRUST

**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

**HUEVOS BENEDICTINOS KETO** con salmón y aguacate (Gluten Free) 8.9

**HUEVO POCHÉ**, huevo escalfado, hashbrown de boniato y aguacate 6.9

**HUEVOS REVUELTOS** con aguacate, espinacas y tostada de pan de semillas 8.9

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

- **Gofre con salsa de chocolate** y cacahuete, arándanos y helado de vainilla 6.9
- **Tiramisú** de verdad (tenemos a italianos en casa!!) 6.9
- **Brownie canalla** de chocolate, boniato y nueces (Gluten Free y Sin Lactosa) 6.9
- **Tarta de Zanahoria** casera! 6.9
- **Tarta de queso** de la casa (Gluten Free) 6.9
- **Copa de Helado de Vainilla** con granola y salsa de chocolate y cacahuete 6.9



## CON BURBUJAS

Time to drink bubbles and dance on the table!

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

**APEROL** Spritz 8

**KIR ROYAL** con champagne y licor de cassis 10

**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

It's always happy hour somewhere...

**Mezcal Mule** mezcal, lima, ginger beer 9

**Mojito** de lima, fresa natural o mango 9

**Piña Colada** de piña natural 9

**Caipirovska** de lima o fresa natural 9

**Caipiriña** 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

## ZUMOS NATURALES

Sin azúcar añadido, hecho al momento con cariño

### 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** 4

**ZUMO DE NARANJA** 4

## CHAMPAGNE

### LA SELECCIÓN DE JULIETTE

La mayoría de nuestros Champagnes son ecológicos y de pequeños productores, por lo tanto dependemos de su cantidad de producción y disponibilidad.  
Pide recomendaciones o Champagnes fuera de carta!

• **APOLLONIS Cuvée Patrimony**, Brut 50

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 43

50% Pinot Noir, 50% Meunier, Avize

• **PAUL CLOUET, GRAND CRU**, Blanc de Noirs, Extra Brut 57

100% Pinot Noir, Montagne de Reims

• **BONNAIRE VARIANCE** (12 meses en barrica) Blanc de Blancs 64

100% Chardonnay, Côte des Blancs (Cramant Grand Cru y Bergères Les-Vertus Premier Cru)

• **NICOLAS FEUILLATTE Vintage 2012**, Blanc de Blancs 56

100% Chardonnay, Côte des Blancs (Sézannais, Mongueux y Valle de Marne)

• **GIMONNET GONET L'Origine, GRAND CRU**, Blanc de Blancs 60

100% Chardonnay, Côtes des Blancs (Le Mesnil Sur Oger)

• **JACQUART** Mosaïque, Rosé 62

33%\* Chardonnay, 44%\* Pinot Noir 23%\* Meunier

• **APOLLONIS Théodorine**, Rosé 56

50% Chardonnay, 40% Meunier, 10% Pinot Noir, Festigny

## OSTRAS LEGRIS Nº2

Unidad 3.9

Seis unidades 22



OSTRAS FRANCESAS PREMIADAS

### COMBOS

Ostra + Albariño 7

Ostra + Champagne 11

## TERCIOS La última y nos vamos...

**Mahou 00 tostada** sin alcohol 3.5

**Mahou 5 estrellas** 3.5

**Alhambra 1925** 3.5

**MADRÍ** artesanal (Gluten Free) 5

## VINOS

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

### BLANCOS

**LEGARIS**, 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 sobre lías 21

**MARCO REAL**, Chardonnay sobre lías 19

**COJÓN DE GATO**, Gewürztraminer 19

**QUINTA DO AVELINO**, Ribeiro 16

### ROSADOS

**MARCO REAL Rosé**, Navarra 3.5 / 16

**MATHILDE CHAPOUTIER**, Côte de Provence (FRANCIA) 23

### TINTOS

**LEGARIS**, Roble, Ribera del Duero 3.5 / 16

**MARCO REAL ECOLÓGICO**, Crianza, Rioja 3.5 / 16

**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

**PETALOS**, Bierzo 24

**JUAN GIL 12**, Monastrell, Jumilla 22