

PATANEL

ENTRANTES

- Disponibles opciones sin gluten -

- ✓ - **HUMMUS CASERO** 10,50€
Acompañado de pan árabe.
- **OREJA CRUJIENTE** 13,50€
Oreja laminada con papa frita y salsa brava.
- **PROVOLONE AL HORNO** 11,50€
Con pimiento caramelizado.
- **CROQUETAS (6 UDS.)** 10,50€
De cecina y de brócoli con gorgonzola.
- **NACHOS** 13,50€
Pico de gallo, guacamole, queso y jalapeños.
Añade pulled beef por 2€.
- **QUESADILLAS** 11,50€
Con morcilla, queso taleggio y un toque de canela y miel.
- ✓ - **PATATAS BRAVAS** 9,50€
Con la salsa tradicional, la de toda la vida.
- **PATATAS BRAVIOLIS** 9,50€
Éstas, además, con allioli.
- **ENSALADA DE BURRATA** 13,50€
Burrata, rúcula, pesto rojo, albahaca, aceituna negra desecada y picatostes.

Pregúntanos por opciones para peques

HAMBURGUESAS

- **CLÁSICA** 15,50€
Carne de vaca seleccionada con pepinillo, beicon, queso cheddar, lechuga, tomate y cebolla morada.
- **LA MEXICANA** 15,50€
Carne de vaca seleccionada con pico de gallo, jalapeño, guacamole y lechuga.
- **TALEGGIO** 15,50€
Carne de vaca seleccionada con queso taleggio, beicon, cebolla caramelizada y rúcula.
- **POLLO CRISPY** 15,50€
Pollo crujiente con tomate, cebolla morada, mayo kimchee y rúcula.
- ✓ - **VEGGIE BURGUER** 15,50€
Heura seleccionada con pepinillo, tomate, lechuga y cebolla morada.

- Todas las hamburguesas van con guarnición de patatas fritas con pimentón y salsa mayo trufa -

FOCACCIAS

- Masa sin gluten disponible -

- **QUESO SCAMORZA** 13,50€
Scamorza ahumado, cebolla caramelizada, nueces y rúcula.
- **CARBONARA GUANCIALE** 13,50€
Auténtico guanciale con trigueros y nata.
- **POLLO CAPRESE** 13,50€
Pollo, cherrys y cebolla morada con pesto verde.
- **COCHINITA** 13,50€
Cochinita pibil, cebolla marinada con lima y pico de gallo.
- **TERNERA BBQ** 13,50€
Pulled beef, maíz, cebolla morada y salsa BBQ.
- **LA GILDA** 13,50€
Atún, pepinillo, aceituna y piparras.
- ✓ - **VEGANA** 13,50€
Calabacín, champiñón, cebolla caramelizada y cherrys.

- Todas las opciones van con base de tomate y queso -

A FUEGO LENTO

- **ALITAS** 10,50€
Alitas de pollo a baja temperatura con sésamo
Elige tu salsa: BBQ, gaucha o picante.
- **COSTILLAR DE CERDO** 21,50€
Costillar de cerdo a baja temperatura con salsa BBQ o gaucha, acompañado de patatas fritas
- **TOSTA BRIOCHE (A ELEGIR UNA OPCIÓN)** 14,50€
 - Carrillera con cebolla al bourbon y rúcula.
 - Pato con mayo hoisin, cacahuete y rúcula.
 - Tartar de atún con alga wakame, cebolla, mayo kimchee.
 - ✓ • Pulled Heura con cebolla al bourbon y rúcula.

VEGETARIANO

POSTRES

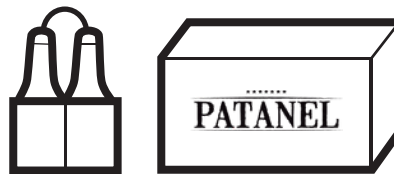
- **TARTA DE QUESO** 7,00€
De Pantera Rosa.
- **MEGACOOKIE** 7,00€
Galleta horneada acompañada de helado de vainilla.
- **HELADO FRITO** 7,00€
Nuestra particular versión del chocolate con churros.
- **MACETA DE SNICKERS** 7,50€
Helados de chocolate, caramelo y cacahuetes con crumble de Oreo.

BEBIDAS

Consulta en nuestra pizarra las cervezas artesanas disponibles.

- CERVEZA ARTESANA SIN GLUTEN	3,70€	- APLETISER	3,50€
- CERVEZA ARTESANA SIN ALCOHOL	3,70€	- ZUMO (NARANJA, MELOCOTÓN, PIÑA O MOSTO)	2,20€
- CERVEZA INDUSTRIAL 0,0	2,00€	- AGUA (MINERAL O CON GAS)	2,00€
- CERVEZA INDUSTRIAL TOSTADA 0,0	2,00€	- COPA (GINEBRA, RON, VODKA, WHISKY)	7,00€
- COPA DE VINO	2,90€	- COPAS PREMIUM	8,00€
- VERMUT	2,90€	- LICORES (LICOR CAFÉ, PACHARÁN, CREMA ORUJO...)	
- TINTO DE VERANO/KALIMOTXO	3,50€	CHUPITO	1,50€
- COCACOLA (NORMAL, ZERO O ZEROZERO)	3,50€	COPA	3,00€
- FANTA (NARANJA O LIMÓN)	3,50€	- CAFÉ (SOLO, CORTADO, CON LECHE)	2,20€
- NESTEA	3,50€	- INFUSIÓN	2,20€

TIENDA



6 TERCIOS DESDE 13,50€

12 TERCIOS DESDE 24€

24 TERCIOS DESDE 45€

Elige entre Golden Ale, Red Ale y Pan Bendita-Trigo; añade Negra, IPAñel por 0,50€ más por tercio.

