

ENTRANTES

– Disponibles opciones sin gluten –

- ✓ **- HUMMUS CASERO** 12,50€
Acompañado de pan árabe.
- OREJA CRUJIENTE** 14,00€
Oreja laminada con papa frita y salsa brava.
- PROVOLONE AL HORNO** 13,50€
Con pimiento caramelizado.
- CROQUETAS (6 UDS.)** 12,50€
De cecina y de brócoli con gorgonzola.
- NACHOS** 14,50€
Pico de gallo, guacamole, queso y jalapeños.
Añade pulled beef por 2€.
- QUESADILLAS** 12,50€
Con morcilla, queso taleggio y un toque de canela y miel.
- ✓ **- PATATAS BRAVAS** 11,50€
Con la salsa tradicional, la de toda la vida.
- PATATAS BRAVIOLIS** 11,50€
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** 14,50€
Scamorza ahumado, cebolla caramelizada, nueces y rúcula.
- CARBONARA GUANCIALE** 14,50€
Auténtico guanciale con trigueros y nata.
- POLLO CAPRESE** 14,50€
Pollo, cherrys y cebolla morada con pesto verde.
- COCHINITA** 14,50€
Cochinita pibil, cebolla marinada con lima y pico de gallo.
- TERNERA BBQ** 14,50€
Pulled beef, maíz, cebolla morada y salsa BBQ.
- LA GILDA** 14,50€
Atún, pepinillo, aceituna y piparras.
- ✓ **- VEGANA** 14,50€
Calabacín, champiñón, cebolla caramelizada y cherrys.

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

A FUEGO LENTO

- ALITAS** 11,50€
Alitas de pollo a baja temperatura con sésamo
Elige tu salsa: BBQ, gaucha o picante.
- COSTILLAR DE CERDO** 23,50€
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

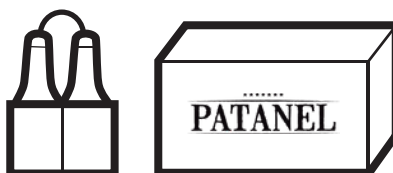
- TARTA DE QUESO** 7,00€
De Pantera Rosa.
- MEGACOOKIE** 7,00€
Galleta horneada acompañada de helado de vainilla.
- HELADO FRITO** 7,00€
Nuestra particular versión del chocolate con churros.
- MACETA DE SNICKERS** 7,50€
Helados de chocolate, caramelo y cacahuetes con crumble de Oreo.

BEBIDAS

Consulta en nuestra pizarra las cervezas artesanas disponibles.

- CERVEZA ARTESANA SIN GLUTEN	3,90€	- APPLETISER	3,80€
- CERVEZA ARTESANA SIN ALCOHOL	3,90€	- ZUMO (NARANJA, MELOCOTÓN, PIÑA O MOSTO)	2,50€
- CERVEZA INDUSTRIAL 0,0	2,50€	- AGUA (MINERAL O CON GAS)	2,50€
- CERVEZA INDUSTRIAL TOSTADA 0,0	2,50€	- COPA (GINEBRA, RON, VODKA, WHISKY)	8,00€
- COPA DE VINO	3,20€	- COPAS PREMIUM	9,00€
- VERMUT	3,20€	- LICORES (LICOR CAFÉ, PACHARÁN, CREMA ORUJO...)	
- TINTO DE VERANO/KALIMOTXO	4,00€	CHUPITO	2,00€
- COCACOLA (NORMAL, ZERO O ZEROZERO)	3,80€	COPA	3,50€
- FANTA (NARANJA O LIMÓN)	3,80€	- CAFÉ (SOLO, CORTADO, CON LECHE)	2,50€
- FUZE TEA	3,80€	- INFUSIÓN	2,50€

TIENDA



6 TERCIOS - 15€
12 TERCIOS - 27€
24 TERCIOS - 50€

