

* * * *



PARA PICAR * * * *

ENSALADILLA..... 8,50€

de patatas, zanahoria, guisantes, 
aceitunas y mayonesa casera

Crema/sopa....8,50€

Pregúntanos cuál tenemos hoy 

Patatas fritas caseras...8,50€

Salsa alioli casera (aparte) 

Ensalada 9,50€

Mézclum de lechugas, trocitos de "pollo" empanado, tomatitos asados, vinagreta de limón, salsa casera de mostaza a la antigua, uvas pasas y semillas



Quesadilla....9,50€

de "queso", cebolla y pimiento rojo/aceitunas verdes  

Con salsa picante (aparte)

LENTEJAS GUISADAS 8,50€

como las de la abuela! 

Albóndigas

.....9,50€.....

caseras de quinoa y avena, en salsa de tomate



Raviolis FRITOS8,50€

rellenos de espinaca  
o "queso"  

Salsa de mostaza a la   
antigua (aparte)

HUMMUS Casero.....9,50€ con dips

PATATAS PULLED..... 9,50€

Patatas fritas caseras, "mozzarella", pulled de proteína vegetal, pimentón dulce, aceite de guindilla, jalapeños y cebollino 

TEQUEÑOS x 58,50€

palitos de "queso" envueltos en masa y fritos 

Con salsa de membrillo (aparte)



GLUTEN



SOJA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



CACAHUETES



FRUTOS DE
CÁSCARA

PARA CONSULTAR POSIBLES
TRAZAS PEDIR CARTA DE ALÉRGENOS

PAD THAI: noodles de arroz salteados ...14,90€
con verduritas, tofu, cacahuets, salsa
de tamarindo casera, cebollino y lima



PAPPARDELLE: pasta salteada con14,90€
verduritas, champiñones, tofu,
leche de coco y "parmesano" de nueces.



ALBÓNDIGAS caseras y14,90€
ecológicas de avena y quinoa,
en salsa (de tomate, zanahoria,
pimientos, cebolla y guisantes),
con Patatas fritas caseras o
boniato frito.



CHICKEN & CHIPS14,90€
"pollo" empanado con patatas
fritas caseras y ensalada



Salsa de mango y tamarindo (aparte)



LONG BURGER hamburguesa rebozada14,90€
(proteína de soja, estilo "pollo"), al pan, con lechuga,
"queso" mozzarella, tomate cherry asado y salsa casera
de mostaza a la antigua.
Patatas fritas caseras, boniato frito o ensalada



Opción pan sin gluten+1€

HAMBURGUESA CLÁSICA14,90€
(hamburguesa estilo "ternera")

Te la preparamos al pan, con rodajita de tomate fresco,
lechuga, pepinillos, "queso" cheddar, trocitos de cebolla
morada y "mayonesa" casera.

Patatas fritas caseras, boniato frito o ensalada



Opción pan sin gluten+1€



GLUTEN



SOJA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



CACAHUETES



FRUTOS DE
CÁSCARA

PARA CONSULTAR POSIBLES
TRAZAS PEDIR CARTA DE ALÉRGICOS

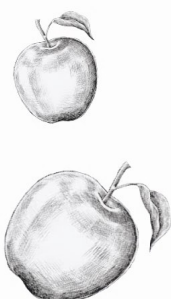
VEER



VEGANA
ECOLÓGICA
ARTESANA

La9 Desde Segovia llega esta lager, cerveza de baja fermentación, con notas a cereal y ligero aroma a lúpulo alemán. La "típica cerveza Rubia" pero con todo su potencial artesano y ecológico.

Botella 33cl 4,00€



Sidra elaborada con manzanas

100% gallegas de más de 1000

cultivadores autóctonos.

Sidra DULCE, ecológica, 33cl 3,50€



Refrescos WHOLE EARTH ... 3,00€

Orgánicos, sin azúcar.

Con sirope de agave.

saúco Jengibre Cola arándanos



LIMONADA (jarrita de 500 ml) 3,90€

Agua, hielo y limón natural

Con o sin azúcar integral

KOMBUCHA (consulta sabores) 3,90€

Es una joven bodega de San Adrián que produce vino ecológico con uvas de viñedos propios.

↑
J.F. Arriezu

• • • ESTRELLA DE GALICIA • • •

Tercio 3,00€

Tercio 0,0% 3,00€

Tercio Radler limón ... 3,00€

DE GRIFO:

Caña vaso 20cl 2,50€

Caña copa 30cl 3,00€

JARRA HELADA 40cl 3,50€

Coca Cola 35 cl 3,00€

Coca Cola Zero 35 cl 3,00€

Acuarius limón 30 cl 3,00€

Nestea 30 cl 3,00€



COPA de vino 3,00€
ecológico (tinto o verdejo)

Vino tinto ecológico 13,90€
DOC Rioja, botella 75 cl

Vino blanco verdejo 13,90
ecológico. DO Rueda,
botella 75cl

AGUA MINERAL
Premium 2,50€
(Manantial Numen)
Agua sin gas
... 50cl ...
Agua con gas
... 33cl ...

POSTRES*

TARTA de "QUESO" 5,90€
al horno, estilo vasco



TARTA de limón y 5,90€
coco, con base de galleta bio
y almendra molida



TARTA de chocolate..... 5,90€
y crema de pistacho



* A veces tenemos disponible
algún postre fuera de carta

* * * ☆ * * *

Expreso..... 2,00€

Americano..... 2,00€

Cortado con leche..... 2,50€
de avena

Café con leche..... 2,50€
de avena

Manchado con leche 2,50€
de avena



TÉ 2,50€
(marca CUPPER)

Té negro (inglés)

Té verde

INFUSIONES 2,50€
(marca CUPPER)

Naranja y cúrcuma

Limón y jengibre

Manzanilla

Infusión de menta

Rooibos

FLOR de saúco, manzanilla
e hibisco

Infusión DEPUR (hibisco, ortiga,
raíz de regaliz, frambuesa, limón
y fresa)

Infusión LOVE ME chai (canela,
hinojo, jengibre, cáscara de naranja,
regaliz, clavo y achicoria)

.....

Todos nuestros
postres son
caseros!



PARA CONSULTAR POSIBLES
TRAZAS PEDIR CARTA DE ALÉRGENOS

ADEMÁS...

Nuestro menú

martes a viernes al mediodía
(excepto julio, agosto y festivos)

PEQUEÑO ENTRANTE

PRINCIPAL

PEQUEÑO POSTRE

BEBIDA

(refresco, agua con limón,
sidra, vino, caña...)

PAN HECHO AQUÍ

14,90€

En FIN DE SEMANA
(y festivos)
al mediodía, tenemos:

plato fuera de carta
+ pequeño entrante
+ pan casero por 14,90€

Instagram

para saber qué platos
prepararemos cada semana
en el menú del día!

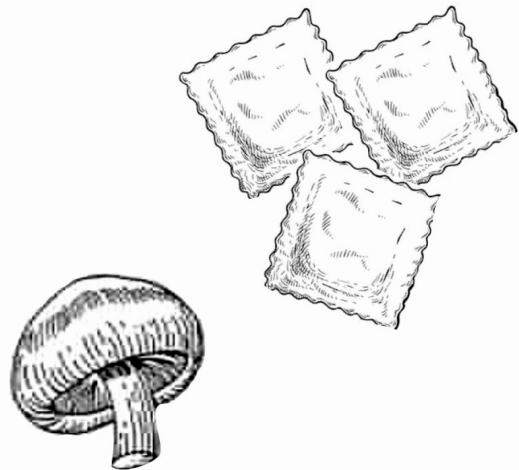


Ravioli

Todos los domingos

AMASAMOS

Ven a probar nuestros
raviolis caseros!



ALÉRGENOS: tenemos algunos platos sin gluten o que podemos adaptar para que no contengan gluten como ingrediente pero, aunque somos muy cuidadosos al manipular los alimentos, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de gluten ni de ningún otro alérgeno.