



# LA CARTA

## PARA PICAR

Ostra de Galicia   N°2 Natural (M, SG)	3.5€	Brioche de molleja de ternera (G, L, H, MZ, SU, OSG)	7€
Ostra Santo de Galicia   N°2 Bacon   Chucrut   Eneldo (M, SG)	4€	Boquerones en vinagre (P, SU, SG)	7€
Croquetas (3u) - CHAMPIÑONES (SG, V) - JAMÓN (SG)	6.5€	Labneh Ahumado Yogur griego   Berenjena   Zaatar   Níspero (L, S, SG, V)	8€
Patatas Caseras Con salsa Santo (L, H, SU, SG, V)	6.5€	Anchoas del Cantábrico con pan con tomate (3u) (P, G, OSG)	9€
Pani Puri de queso de cabra Trufa   Avellanas (3u) (G, L, T, V)	7€		

Olivas ( <i>Olivias by tast</i> )	2€
Pan con tomate	3€
Focaccia casera (G, V)	4€

## ENSALADAS

CÉSAR Anchoas   Boquerones   Parmesano (G, H, P, MZ, SU, OSG, OV)	8€	CALABACÍN Feta   Tomate semi seco   Vinagreta de limón (L, MZ, SU, SG, V)	8.5€
STRACCIATELLA DE BURRATA Endivia   Albaricoque   Zanahoria   Miso (L, SG, V)	8€	SANTO Freekeh (trigo verde)   Calabaza   Mix de pipas   Salsa verde (G, T, SU, V)	8.5€

## PLATOS

Raviolis Parmesano   Cebollín   Salsa moscatel (G, H, L, SU, V)	8.5€
Zanahorias Asadas Queso Azul   Pasas   Avellanas (L, H, T, SU, SG, V)	9€
Lubina Curada Clementina   Uvas   Rosa (P, T, SU, SG)	10€
Cerdo Panceta de cerdo a la plancha   Queso azul (L, H, SU, SG)	14€

## COCAS (FLATBREAD)

VEGGIE Brócoli   Apio-nabo a la parrilla   Chucrut   Pepinillos (A, G, H, SO, SU, OSG, V)	12€
LENGUA Lengua de ternera   Apio-nabo   Chucrut   Pepinillos (A, G, H, SU, SO, OSG)	13€
ALBÓNDIGAS Carne de ternera   Labneh   Guindillas   Eneldo (G, H, L, SU, OSG)	14€
CODILLO Codillo de cerdo   Crème fraiche   Cebollino   Mostaza (G, H, L, MZ, SU, OSG)	15€

## POSTRES

Sorbete Zum de melocotón   Aceite de pino (SG, V)	5€	Tarta de miel y mató (L, H, T, SG, V)	6€
Tarta de ceps Mascarpone   Café (L, H, SG, V)	6€	Pastel de Guinness Mousse de Chocolate   Nueces   Helado (L, H, T, G, V)	7€

### LISTA DE ALÉRGENOS

A. Apio, G. Gluten, C. Crustáceos, H. Huevo, P. Pescado,  
AL. Altramuces, L. Leche, M. Moluscos, MZ Mostaza, T. Trazas, CA. Cacahuets, S. Sésamo, SO. Soja, SU. Sulfitos. SG: Sin  
Gluten. OSG: Opción Sin Gluten, V: Vegetariano, OV: Opción Vegetariana



# MENÚ

de mediodía 13:00h – 16:00h

ENSALADA CÉSAR anchoas | boquerones | parmesano (G, H, P, MZ, SU, OSG, V)

BOQUERONES EN VINAGRE (P, G, SU, OSG)

CROQUETAS Champiñones o Jamón (SG)

STRACCIATELLA DE BURRATA Endivia | Albaricoque | Zanahoria | Miso (L, SG, V)

LUBINA CURADA Clementina | Uvas | Rosa (P, T, SU, SG) + 2.5€

RAVIOLIS Parmesano | Cebollín | Salsa Moscatel (G, H, L, SU, V)

COCA del día

PANCETA DE CERDO a la plancha | zanahoria asada | queso azul (L, H, SU, SG)

SORBETE (SG, V)

TARTA DE MIEL Y MATÓ (L, H, SG, V)

TARTA DE CEPS Mascarpone | Café (L, H, SU, SG, V) + 2€

PASTEL DE GUINNESS Mousse de chocolate | helado | nueces (G, L, H, T, V) + 2€

€18.50

*\*Incluido pan y bebida – agua, refresco, cerveza, vino de la casa*

## APERITIVOS

VERMUT €3 | GINGER BEER €3.5 | CAVA €5 | LIMONADA DE MENTA €4 | APEROL SPRITZ €6

<p><b>PACK APERITIVO</b> (2 pax) - 18 € -</p> <p>2 Vermuts o Cervezas 2 Bocados del día Boquerones Olivas</p> 	 <p><b>PACK SANTO</b> - 10 € -</p> <p>2 Ostras 1 Cava</p>
---	---

## RESERVAS