

* * * *



PARA PICAR * * * *

ENSALADILLA..... 8,50€
RUSA CASERA

Crema/sopa....8,50€
Pregúntanos cuál tenemos hoy.
Pan casero según disponibilidad

Patatas fritas
caseras...8,50€

Ensalada 9,50€
Mézcum de lechugas, popcorn de
"pollo", tomatitos asados,
vinagreta de limón, salsa casera
de mostaza antigua, uvas pasas y
semillas

Quesadilla....9,50€
de "queso", cebolla y
pimiento rojo/aceitunas verdes.
Con salsa picante (aparte)

LENTEJAS GUIADAS 8,50€
caseras, como las de la abuela!
(Pan casero según disponibilidad)

Albóndigas
.....9,50€.....
caseras de quinoa y avena,
en salsa de tomate.
Pan casero según
disponibilidad

Raviolis fritos8,50€
rellenos de espinaca.
* Si quieres probarlos
cocidos (pasta fresca)
los tenemos todos los
domingos al mediodía!

HUMMUS Casero.....9,50€
con dips, pan casero
según disponibilidad

PATATAS PULLED..... 9,50€
Patatas fritas caseras,
"mozzarella", pulled de
proteína vegetal, pimentón
dulce, aceite de guindilla,
jalapeños y cebollino

TEQUEÑOS x58,50€
palitos de "queso" envueltos en masa y
fritos.
Con salsa casera de membrillo (aparte)

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 sin gluten	3,00€
Tercio Radler limón ...	3,00€
Tinto de verano limón ..	3,00€
(Botellín de 275 ml)	
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€
Pepsi Cola 35 cl	3,00€
Pepsi Cola Zero 35 cl	3,00€
Acuarius limón 30 cl	3,00€
Nestea 30 cl	3,00€

COPA de vino3,00€
ecológico (tinto o verdejo)

Vino tinto ecológico13,50€
DOC Rioja, botella 75 cl

Vino blanco verdejo13,50
ecológico. DO Rueda,
botella 75cl

AGUA MINERAL
Premium2,50€
(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

BIZCOCHO de4,50€
calabaza y jengibre, con
glaseado de limón

TARTA de chocolate..... 5,90€

* Siempre según disponibilidad

* * * ☆ * * *

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

TÉ2,50€
(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!



ADEMÁS...

Nuestro menú

(martes a viernes al mediodía)

PEQUEÑO ENTRANTE

PRINCIPAL

PEQUEÑO POSTRE

BEBIDA

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

PAN HECHO AQUÍ

13,90€

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

plato fuera de carta
+ pequeño entrante
+ pan casero por 13,90€

Ravioli

Todos los domingos

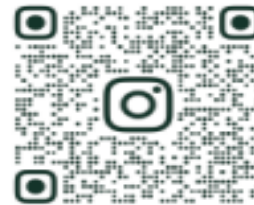
AMASAMOS

Ven a probar nuestros
raviolis caseros!



Instagram

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



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.