



## ENTRANTES

### Ensalada de mango 12.95 €

Brotes tiernos, frutos secos, mango, queso cabra, cebolla morada, mostaza y miel



### Ensalada cherry y ventresca 12.95€

cherry, mozzarella, f.secos, ventresca, oliva virgen, cebolla morada, vinagre módena



### Ventresca, pimientos piquillo y patata 13.90€



### Revuelto gambas y setas shiitake 13.95€



### Selección croquetas caseras 12.90 €





## PESCADOS

Merluza en salsa almendras 14.50€



PESCADO



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



CONTIENE  
GLUTEN

Lubina espalda y patatas al tomillo romero 14.90€



PESCADO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS

## OTROS

Hamburguesa de tofu, setas y manzana 12.90€  
(con cebolla caramelizada, pepinillo, mostaza, tomate y brotes tiernos)



SOJA



CONTIENE  
GLUTEN



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



SÉSAMO

Sandwich pollo y aguacate 13.50€

(Pan rústico, pollo plancha, aguacate, tomate, cebolla morada,  
mostaza y miel con patatas gajo caseras)



CONTIENE  
GLUTEN



LACTEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOSTAZA

Tagliatelle con hummus y setas 13.50€

(hummus y setas shiitake)



CONTIENE  
GLUTEN



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



LACTEOS



## CARNES

Carrillera al vino y patatas al romero y tomillo 14.95€



Entrecot con pimientos piquillo y patatas 15.95€



Hamburguesa DUO GUINNES 13.95€

(100%vacuno aroma guinnes, brotes, tomate, cheddar, cebolla morada, mayonesa y patatas gajo caseras)



Hamburguesa TORREON 15.95€

(227 gr. 100%black angus, bacon, huevo, brotes, tomate, cheddar, cebolla morada, mayonesa y patatas gajo caseras)





## POSTRES

Flan de queso casero con helado fresa  
y moras silvestres 5.95€



HUEVOS



LACTEOS



DIÓXIDO DE AZÚFRE  
Y SULFITOS

Torrijas pasiegas sobre crema al café 5.95€



CONTIENE  
GLUTEN



LACTEOS



HUEVOS



DIÓXIDO DE AZÚFRE  
Y SULFITOS

Brownie casero con helado de vainilla 5.95€



CONTIENE  
GLUTEN



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



HUEVOS



DIÓXIDO DE AZÚFRE  
Y SULFITOS

Bolas helado con sirope y caramelo 4.50€



LACTEOS



DIÓXIDO DE AZÚFRE  
Y SULFITOS



## CAFES E INFUSIONES

Café sólo, americano, cortado o con leche 1.90€



Manzanilla, té, tila, poleo menta 1.90€

Infusiones sabores especiales 2.00€

## LICORE<sup>h</sup>S

Crema orujo o licor hiervas 4.50€



Vermouth blanco o rojo 4.50€



Combinados 7.00€



Combinados Jack Daniels o Bombay 8.50€



Bebidas Premium 10.00 €

Combinados Premium 12.50€



## CAVAS Y SIDRAS

Cava Codorniu brut reserva 29.90€

Anna Codurniu brut 15.90

Cava sin alcohol 10.50€

Sidra ecológica 10.50€

## AGUA Y REFRESCOS

Agua Font Vella 1 litro cristal 2.90€

Agua Font Vella 1/2 litro cristal 1.99€

Agua con gas Vichy Catalán 3.00€

Refrescos 3.00€

## CERVEZAS

Tercio Mahou, Estrella Galicia, Desperados,  
Radler, Sin gluten y Tostada 0.0 3.00€

Tercio Maestra, Heineken, Alhambra reserva  
3.50€

Tercio Guinness negra 4.50€





## Vinos blancos

Protos Verdejo 15.50€

Camino de Castilla verdejo 12.90

Alma blanco 11.90

Frizzantes 10.90

## Vino rosado

Marqués de Peñascal 12.50€

## Vinos tintos

Matarromera crianza 35.90€

Pesquera crianza 29.90€

Protos roble 18.90€

Camino Castilla, crianza (rivera Duero) 12.90 €

Monteciego (rioja) 12.50€

992 Finca Río Negro (Cogolludo) 20.90€

Finca La Estacada crianza (Uclés) 12.90€

Copas vino (estacada, marqués vitoria, camino  
castilla, alma o frizzante.....3.00 €