



MENÚ ALMUERZO

(Disponible todo el día, de 9:00h a 00:00h)

ESPECIALIDADES (SPECIALTIES)



Patatas caseras ⑤⑥ 4,50€
Vienen acompañadas con alioli. 8,00€
Potato wedges served with alioli.

Chips de batata ⑤⑥ 6,00€
Vienen acompañadas con alioli. 9,00€
Sweet potato chips served with alioli.

EXTRA Salsa extra: César, satee, diablo, BBQ, tzatziki. +1,00€
Choose your extra sauce: Caesar, satay, diablo, BBQ, tzatziki.

Hummus ⑤ 6,20€
Con pan de pita, palitos de zanahoria y granada. 8,50€
Served with pita bread, carrot sticks, and pomegranate.

Guacamole ⑤ 6,90€
Con totopos recién hechos. 10,00€
With homemade totopos.

Nachos 12,00€
Con queso fundido y carne.
With melted cheese and ground meat.

Con queso fundido, frijoles y guacamole. ⑤ 13,50€
With melted cheese, black beans, and guacamole.

*Extra carne (+3,00€) *Extra guacamole (+2,50€)

Empanadas argentinas ⑤⑥ 3,00€
Ternera // calabaza y queso // espinacas y requesón // verduras al curry // caprese // cebolla y queso // pollo, verduras y jalapeños.
Beef // pumpkin and cheese // spinach and cheese // vegetable curry // caprese // cheese and onion // chicken, vegetables and jalapeños.

Curry de pollo con arroz basmati 6,70€
Chicken curry with basmati rice. 13,00€

Wok de verduras frescas con arroz basmati 7,50€
Stir-fried fresh vegetables with basmati rice.

Salteadas con un toque oriental ⑤

- + Secreto ibérico // Iberian pork 5,00€
- + Pollo // Chicken 4,50€
- + Langostinos // King-prawns 5,00€
- + Seitán // Seitan 4,50€
- + Salsa super picante // Super spicy sauce 1,00€

Entraña con patatas y ensalada 15,50€
Beef skirt steak served with home cooked chips and salad.

Presas ibéricas 18,00€
Con patatas baby y tomates confitados a baja temperatura.
Iberian pork fillet with mini potatoes and slow-roasted tomatoes.

Chorizos veganos ⑤ 15,00€
Con patatas y ensalada.
Vegan chorizo served with homemade chips and salad.

Pita de falafel ⑤ 14,90€
Con hummus, salsa tzatziki y ensalada.
Pita wrap with falafels, hummus, tzatziki sauce, and salad.

Croquetas caseras ⑤ 4,90€
Espinacas y piñones // setas y queso azul // pollo // gambas al pil pil. 9,50€
Homemade croquettes: spinach and pine nuts // blue cheese and mushrooms // chicken // pil pil prawns.

TACOS (TACOS)



Entraña con verduras salteadas, frijoles, arroz, guacamole y queso feta. 5,50€
Beef with sautéed vegetables, black beans, rice, guacamole, and feta cheese.

Ternera deshilachada con guacamole, reducción de frambuesa y albahaca, y kikos machacados. 5,50€
Pulled beef with guacamole, raspberry and basil sauce, and crushed kikos.

Pollo chipotle con guacamole y queso fundido. 5,50€
Chipotle chicken with guacamole and melted cheese.

Langostinos, guacamole, wok de verduras y miel de caña. 5,90€
King prawns, guacamole, stir-fried vegetables, and sugar cane honey.

Seitán, guacamole, wok de verduras y miel de caña. ⑤ 5,20€
Seitan, guacamole, stir-fried vegetables, and sugar cane honey.

AREPAS (AREPAS)



Reina pepiada 7,50€
Pollo deshilachado, mayonesa y aguacate.
Pulled chicken, mayonnaise and avocado.

Mechada 7,50€
Ternera deshilachada, queso y aguacate.
Pulled beef, cheese and avocado.

Vegetariana ⑤ 6,50€
Frijoles, aguacate y queso feta.
Black beans, avocado and feta cheese.

ENSALADAS (SALADS)



Bahamontes ⑤ 11,00€
Lechuga, rúcula, tomate, aceitunas negras, aguacate, cebolla roja encurtida, queso de cabra, confit de frutos rojos y albahaca, y macerado mediterráneo.
Lettuce, rocket, tomato, black olives, avocado, pickled red onion, goat cheese, red berry and basil confit, and Mediterranean marinade.

Hinault 12,00€
Lechuga, tomate, zanahoria, parmesano, pollo empanado y deliciosa salsa César.
Lettuce, tomato, carrot, parmesan cheese, breaded chicken, and delicious Caesar sauce.

Sir Bradley Wiggins ⑤ 8,50€
Bulgur con semillas de amapola, pistachos, granada, pepino, tomate cherry, macerado mediterráneo y vinagre balsámico. 13,50€
Bulgur with poppy seeds, pistachios, pomegranate, cucumber, cherry tomatoes, Mediterranean marinade, and balsamic vinegar.

Ensalada Contador ⑤ 16,00€
Rúcula, tomates cherry confitados, burrata italiana y pesto casero.
Rocket, roasted cherry tomatoes, Italian burrata, and homemade pesto sauce.

Marco Pantani 7,90€
Carpaccio de tomate, ajos tostados, rúcula, jamón serrano crujiente, parmesano, aceite y vinagre de módena. 13,90€
Carpaccio of tomato, roasted garlic, rocket, crunchy serrano ham, parmesan cheese, olive oil, and balsamic vinegar.

HAMBURGUESAS (BURGERS) ⑤⑥



*Elige entre ternera o vegetariana
*Choose beef or vegetarian

! *Se puede cambiar las patatas por batatas por 1.50€ más.
*Can change potatoes for sweet potatoes for €1.50.

Queso feta, cebolla caramelizada y yogur. 12,95€
Feta cheese, sweet onion and yogurt sauce.

Queso de cabra y confit de frutos rojos. 12,95€
Goats cheese and raspberry jam.

Satee: nuestra salsa de cacahuete Thai. 12,95€
Satay peanut sauce.

Diablo: salsa picante de tomate. 12,95€
Diablo: spicy tomato sauce.

HAMBURGUESAS ESPECIALES (SPECIALS BURGERS)

! *Acompañadas de patatas caseras.
*Accompanied by homemade potatoes.

Recyclo: Ternera, bacon, queso, cebolla caramelizada y huevo frito. 14,50€
Beef, bacon, cheese, caramelized onion, and fried egg.

Pollo rebozado en nachos, con queso ahumado y salsa barbacoa. 14,00€
Chicken coated in nachos, with smoked cheese and BBQ sauce.

Cubana: Pata de cerdo deshilachado, reducido con miel de caña, cheddar, pepinillos y salsa de pepinillos ahumada. 14,00€
Pulled pork reduced with cane honey, cheddar cheese, gherkins, and smoked pickle sauce.

Toscana: Ternera, aguacate, rúcula, parmesano, cilantro y mayonesa de tomate seco. 14,50€
Beef, avocado, rocket, parmesan cheese, coriander and sun-dried tomato mayo.

Campero Gloria: Pollo, jamón serrano, jamón cocido, queso, pimiento asado, huevo y alioli. 13,50€
Chicken, serrano ham, cooked ham, cheese, roasted peppers, fried egg, and aioli sauce.

La Pampa: finas rodajas de entraña, con mayonesa de chimichurri, cebolla caramelizada y parmesano rallado. 14,50€
Thinly sliced skirt steak with chimichurri mayonnaise, caramelized onion, and grated parmesan cheese.



MENÚ ALMUERZO

(Disponible todo el día, de 9:00h a 00:00h)

MENÚ DEL DÍA

De lunes a viernes excepto festivos
a partir de la 13:30h. Por 10,00€

Primero + Segundo a elegir +
Fruta, pan, limonada o naranjada casera
*Siempre opciones vegetarianas y saludables!

Monday to friday except holidays
from 13:30h. For 10,00€

Starter + Main course to choose from +
Fruit, bread, home-made lemonade or Orangade with mint.
*We always serve fresh vegetarian options!

BEBIDAS (DRINKS)

Refrescos	2,90€
Softdrinks.	
Fritz Cola	3,00€
Fritz Cola.	
Agua con/sin gas	2,50€
Water (still/sparkling).	
Cerveza de barril	
Draft beer.	
+ Caña // Small glass	2,00€
+ Cañón // Medium glass	3,00€
+ Pinta // Pint	4,00€
Jarra de cerveza	14,00€
Beer jug.	
Shandy Pequeña	2,20€
Small Shandy.	
Shandy Grande	3,20€
Big Shandy.	
Cervezas embotelladas	
Bottled beers.	
+ Quintos // Small bottle	2,00€
+ Tercios // Medium bottle	3,00€
Tinto de verano	3,00€
Tinto de verano.	
Jarra de tinto	12,50€
Jug of tinto de verano.	
Sangría	5,00€
Sangría.	
Jarra de sangría	16,00€
Jug of Sangría.	



*Preguntar por precios del segundo barril y las
cervezas artesanales.

*Ask for prices of our 2nd draft beer and craft beers.

POSTRES (DESSERTS)

Tartas caseras	5,00€
Homemade cakes.	
Tarta vegana	5,50€
Vegan cake.	
Brownie con helado y nata	6,90€
Brownie with ice-cream and whipped cream.	
Pieza de fruta	1,00€
Piece of fruit.	
Cookie vegana de la Nina	4,50€
Vegan cookie of Nina.	

Apto para / Suitable for
Veganos / Vegans Vegetarianos / Vegetarians

VINOS (WINE)

Tinto	
Red.	
Tinto de la casa	2,80€ 14,00€
Red house wine.	
Rioja Crianza	3,90€ 16,00€
Rioja Crianza wine glass.	
Ribera del Duero Roble	3,90€ 16,50€
Ribera del duero wine glass.	
Blanco	
White.	
Verdejo de la casa	3,00€ 16,00€
House white.	
Sauvignon Blanc Ecológico	3,80€ 18,00€
Organic Sauvignon Blanc.	
Rosado, Cava y Dulce	
Rosé, Cava and sweet wine.	
Rosado Cigales	3,80€ 17,00€
Málaga sweet wine.	
Cava (benjamín)	4,50€
Cava, small bottle.	
Moscatel de Monclinejo	2,50€ 12,50€
Málaga sweet wine.	
Vermut	2,60€
Vermut.	

CÓCTELES (COCKTAILS)

*Tenemos cócteles clásicos, o estos otros:

*We have classic cocktails, or these other ones:

Mojito "pecado original"	8,00€
Ron, azúcar, lima y limón, albahaca, fritz de manzana.	
Rum, sugar, lime and lemon, basil, and apple fritz.	
Frozen mojito de maracuyá	9,00€
Ron, lima, azúcar, hierbabuena y maracuyá.	
Rum, lime, sugar, mint and passion-fruit.	
Basil Cooler	9,00€
Vodka, frambuesa, albahaca, lima, azúcar y ginger beer.	
Vodka, raspberry, basil, lime, sugar, and ginger beer.	
Bloody Mary	8,00€
Zumo de tomate, vodka y limón.	
Tomato juice, vodka and lemon.	
White Re-Russian	8,00€
Nata de amaretto, vodka, licor de café.	
Amaretto cream, vodka, coffee liqueur.	
Espresso yourself	9,00€
Vodka, licor cacao blanco, café y sirope de mora.	
Vodka, white cocoa liqueur, coffee, and blackberry syrup.	
Frozen Daikiri	9,00€
Ron, lima, frutos rojos y azúcar.	
Rum, lime, berries, and sugar.	
Spritz da rue	9,00€
Bitter de pomelo, cava y tónica.	
Grapefruit bitter, cava, and tonic water.	
Pornstar Martini	8,00€
Passoa, vodka, zumo de lima.	
Passoa, vodka, lime juice.	
Copas desde	7,50€
Drinks from...	
Copas premium desde	9,00€
Drinks from...	



Todos nuestros productos son caseros y KM.0.
All our products are homemade and KM.0.



*Consulta nuestra carta de alérgenos.
*Check our allergen information.



WE LOVE VEGAN

(Disponible todo el día, de 9:00h a 00:00h)

ESPECIALIDADES (SPECIALTIES)



Patatas caseras _____ 4,50€
Potato wedges. _____ 8,00€

Chips de batata _____ 6,00€
Sweet potato chips. _____ 9,00€

Hummus _____ 6,20€
Con pan de pita, palitos de zanahoria y granada. _____ 8,50€
Served with pita bread, carrot sticks, and pomegranate.

Guacamole _____ 6,90€
Con totopos recién hechos. _____ 10,00€
With home-made totopos.

Empanada vegana de verduras al curry _____ 3,00€
vegan curry vegetables empanada.

Nachos _____ 14,50€
Con queso vegano, frijoles y guacamole.
Vegan Nahos with cheese, black beans and guacamole.

Arepa _____ 7,50€
Rellena de Jack Fruit, queso mozzarella y aguacate.
Jack fruit, vegan mozzarella and avocado.

Taco _____ 5,20€
Seitán, guacamole, wok de verduras y miel de caña.
Seitan taco with guacamole, vegetables and sugar-cane honey.

Chorizos veganos con patatas y ensalada _____ 15,00€
Vegan chorizo served with home cooked chips and salad.

Pita de falafel (Picante) _____ 14,90€
Con hummus, salsa diablo y ensalada.
Pita Wrap with falafels, hummus, hot tomato sauce and salad.

Tosta _____ 9,50€
Cremosa ricotta vegana, con berenjena, tomates cherrys asados y albahaca.
Creamy vegan ricotta with roasted aubergine, cherry tomato and basil.

Wok de verduras frescas _____ 12,00€
Con arroz basmati y seitán.
Fresh vegetable stir fry with basmati rice and seitan.

HAMBURGUESAS (VEGAN BURGERS)



*Elaborada con judías rojas, champiñones, berenjena, avena, harina de maíz.
*Made with red beans, aubergine, mushrooms, oat, and corn flour.



*Vienen con patatas incluidas.
*Comes with home made potatoes.



*Se puede cambiar las patatas por batatas por 1.50€ más.
*Can change potatoes for sweet potatoes for €1.50.

Satee: nuestra salsa de cacahuete Thai. _____ 12,95€
Satay peanut sauce.

Diablo: salsa picante de tomate. _____ 12,95€
Diablo: spicy tomato sauce.

Queso feta y cebolla caramelizada. _____ 14,95€
Feta cheese and sweet onion.

Toscana: aguacate, rúcula, queso parmesano, cilantro y tomate seco. _____ 15,50€

Tuscany: avocado, rocket, parmesan cheese, coriander and sun-dried tomato.

ENSALADAS (SALADS)



Sir Bradley Wiggings _____ 8,50€
Bulgur con semillas de amapola, pistachos, granada, pepino, tomate cherry, macerado mediterráneo y vinagre balsámico. _____ 13,50€
Bulgur with poppy seeds, pistachios, pomegranate, cucumber, cherry tomatoes, mediterranean marinade and balsamic vinegar.

Bahamontes _____ 13,00€
Lechuga, rúcula, tomate, aceitunas negras, aguacate, cebolla roja encurtida, queso feta, confit de frutos rojos y albahaca, y macerado mediterráneo.

Letucce, rocket, tomato, black olives, avocado, pickled red onion, feta cheese, red berry and basil confit, and mediterranean marinade.

Quiñones _____ 5,50€
Tomate, aceitunas negras y queso feta. _____ 10,50€
Tomato, feta cheese and black olives.



*Consulta nuestra carta de alérgenos.
*Check our allergen menu.