

!

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.	

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...		

KM.0

Todos nuestros productos son caseros y KM.0

All our products are homemade and KM.0



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€
Bulgar con semillas de amapola, pistachos, granada, pepino, tomate cherry, macerado mediterráneo y vinagre balsámico. _____ 13,50€

Bulgar 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.



Lácteos



Frutos de cáscara



Sulfitos



Contiene gluten



Granos de sésamo



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Crustáceos



Mostaza