



# COMIDAS

## APERITIVOS

- Croquetas caseras de pollo y jamón (6 uds.) 8 €
- Patatas bravas con pulled ribs 6 €
- Ensaladilla de pollo asado con mayonesa de encurtidos y pimientos asados 6 €
- Springroll de pollo con romesco de avellanas 7,5 €

## ENTRANTES

- Salmorejo de tomates ahumados con ensalada fresca de aguacate 6,5 €
- Provolone con pimientos asados y aceite de orégano 9 €
- Puerros a la brasa con yema trufada y ensalada de escarola fina quemada a fuego vivo 8,5 €
- Wonder salad con lechuga a la brasa, espuma de aguacate, tres mostazas y finas hierbas 8 €

## GUARNICIONES

- Patata de feria: patata asada, rellena de queso ricotta y parmesano 5 €
- Tomates a la brasa con perejil y aceite de ajos asados 6 €
- Pimientos a la brasa con almendras y orégano 5,5 €
- Patatas fritas cortadas a mano 3,5 €

## PRINCIPALES

Pollo asado al carbón marinado durante 48h. con ají panca y cerveza 8 € / 15 € (medio/entero)

Entrecôte de novillo argentino a la parrilla con salsa de brandy a la pimienta negra (300gr) 20 €

Costillas de cerdo ahumadas con salsa BBQ Jack Daniel's (500gr/900gr) 11,5€ / 20 €

Milanesa a la pizza de ternera con mozzarella, pimientos al rescoldo, aceitunas y tomate 16 €

Perrito con Salchicha casera de pollo y bacon ahumado, mostaza dulce, pimientos caramelizados y pan artesanal 9 €

Bocadillo de brisket con tomate asado, pepino, lechuga, salsa criolla y pan de pueblo 11 €

Hamburguesa Romualda de ternera a la brasa, con salsa de queso, bacon ahumado y pan de pueblo 11,5 €

Hamburguesa Veggie a la brasa con tomate, lechuga, chimichurri y pan de pueblo 13 €



## POSTRES

- Banoffee pie con toffee y nata montada de vainilla 6 €
- Tarta de zanahoria con frosting de queso, naranja y praliné de nueces 5,5 €
- Lemon pie con galleta de mantequilla y merengue quemado 6 €
- Cheesecake de queso brie con galleta de mantequilla 5,5 €
- Mug Cake de chocolate y almendra con helado 6 €

# BEBIDAS

## VANILLA ICED COFFEE

Iced Espresso 30cl 2,8 €

Iced Cappuccino 30cl 3,8 €

## SOFT DRINKS

Té frío de limón, melocotón o frambuesa 47cl 4 €

Limonadas Caseras Vaso 4 € / Jarra 1,5l 16 €

## SMOOTHIES

**Fresh:** Frambuesa, mango, manzana y arándanos 5 €

**Delight:** Fresa, papaya y melocotón 5 €

**Green:** Col Kale, Mango y Plátano 5 €



## BATIDOS

Batido de Oreo: helado de vainilla, leche, galletas Oreo, sirope de chocolate y nata 6,5 €

Batido M&M's: doble helado de chocolate, nata, sirope de choco y M&M's con cacahuets 6,5 €

## CERVEZAS

### GRIFO

El Águila 42cl 3,5 €

El Águila Sin Filtrar 42cl 3,5 €

Paulaner 42cl 4,5 €

Hop House 13 Lager 42cl 4,5 €

### BOTELLA

Heineken 33cl 3 €

Amstel Oro 33cl 3 €

### BOTELLA CRAFT

*Nuestra cerveza artesana*

Bastarda Lager Sin Filtrar 50cl 5,5 €

Bastarda Trigo 50cl 6 €

Bastarda IPA 50cl 5,5 €

Bastarda Doble IPA 50cl 6 €

Bastarda Belgian Dubble 50cl 6 €

### SIN

Heineken 0,0% 33cl 3 €

Cruzcampo Sin Gluten 33cl 3 €

Amstel Oro 0,0% 33cl 3 €

## SIDRA

Ladrón de Manzanas 33cl 4 €

## APERITIVO

Aperol Spritz 6,5 €

Local Craft Vermut a la Naranja 3 €

Local Craft Vermut Rojo Barrica 3 €

Local Craft Vermut Blanco 3 €

## VINOS

*copa/botella*

### BLANCOS

#### D.O. Madrid

Viña Bosquera Blanco Eco  
Arien y Moscatel 2,7 € / 17 €

#### D.O. Txacoli

Txacoli Basa Lore,  
Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza 19 €

#### D.O. Rueda

El Bufón,  
Verdejo 2,9 € / 18 €

#### D.O. Monterrei

Mara Martin,  
Godello 19 €

#### D.O. Rías Baixas

Marieta,  
Albariño 2,9 € / 18 €

### CAVA Y PROSECO

Stars Brut Reserva Perelada 3,5€ / 18€

Cinzano Proseco-Spritz 3,5€ / 18€

### ROSADOS

#### D.O. Txacoli

Txacoli Basa Lore Rosé,  
Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza 19€

#### D.O. Empordá

Cresta Rosa,  
Multivarietal 20 €

### TINTOS

#### D.O. Rioja

Ilurce Joven  
Tempranillo 2,6 € / 16 €

#### D.O. Rioja

XIII Lunas Crianza  
Garnacha y tempranillo 3 € / 18 €

#### D.O. Ribera del Duero

Viyuela Crianza  
Tempranillo 3,5 € / 23 €

#### D.O. Toro

Hermanos Lurton,  
Tinta de toro 22 €

#### D.O. Empordá

5 Finques Reserva 2016  
Multivarietal 25 €

### TINTO DE VERANO

Vino Tinto Eco  
con limón o casera 47cl 4 €

### SANGRÍA

Sangría Tinta Eco  
Vaso 4,5 € / Jarra 1,5l 16 €

Sangría Blanca Eco  
Vaso 4,5 € / Jarra 1,5l 16 €

## COCKTAILS

Tomatito del Altiplano 8 €  
*Pisco Demonio, zumo de tomate, picante y limón*

Daquiri de Fresas 8,5 €  
*Ron Craft, Azúcar y Soda*

Margarita Clásica 8,5 €  
*Jose Cuervo reposado, Triple Seco y Lima*

Pisco Sour 8,5 €  
*Pisco, Lima, clara de huevo, Azúcar y Angostura*

Whisky Sour 8,5 €  
*Whisky Local Craft, Zumo de Lima, Clara de Huevo y Azúcar*

Moji-Gin 8,5 €  
*Gin Craft de Fresas, Azúcar, Lima, Menta y Soda.*

Mojito 8 €  
*Ron Craft, Lima, Menta, Azúcar y Soda*

Chilcano 8,5 €  
*Pisco, Ginger-Ale y Lima*

Old Fashion 9 €  
*Jack Daniel's, Angostura, Soda y Azúcar*

Bloody Mary 8 €  
*Vodka Craft, Zumo de Tomate, Salsa Limbo*

Negroni 9 €  
*Gin Craft, Campari, Vermut Craft Barrica*

Aperol Spritz 6,5 €  
*Aperol y Cava*

Campari Tonic 8,5 €  
*Campari, zumo de naranja y Tónica.*

## ALCOHOLES COMBINADOS

*Local Craft, destilados en los suburbios de Madrid*

### GINEBRA

Local Craft London Gin 40° 8 €

Local Craft Gin Rosé 38° 8,5 €

Bulldog 40° 10 €

Beefeter 24 40° 10 €

Tanqueray Ten 47,3° 10 €

Nordés 40° 11 €

Hendrick's 44° 12 €

Martin Miller's 40° 12 €

### RON

Local Craft Ron Añejo 8 €

Brugal Extraviejo 10 €

Havana Club 7 Años 10 €

Matusalén 10 Años 10 €

Cartavio XO (Perú) 18 años 15 €

### WHISKY

Local Craft Whisky 8 €

Jack Daniel's 9,5 €

Johnny Walker Black Label 12 Años 10 €

Ballantines 12 Años 10 €

The Glenlivet 12 Años 13 €

Macallan Triple Cask 12 Años 15 €

### VODKA

Local Craft Vodka 7,5 €

Sky 8 €

## LICORES ARTESANOS LOCAL CRAFT

*Destilados en los suburbios de Madrid*

Copa 3,5 €

Crema de Chocolate y Cerezas

Licor de Endrinas (patxaran)

Licor de Madroño

Licor de Hierbas

Crema de Orujo

Licor de Limón

Licor de Café

Orujo Blanco

