

PEQUEÑOS GRANDES EXITOS

Pan artesanal    3.95

Hogaza de pan tostado con nuestra sal de vino tinto con 4 salsas, tomate rallado, all i oli, chimichurri y salsa del dia

Gildas  2,50 Ud.

Boquerones, olivas y piparra.
Anchoas, olivas y piparra.

Croquetas de Jamón Ibérico   2.90

Croqueta casera de jamón ibérico, con un interior cremoso y un rebozado crujiente.

Croquetas de Vaca y Trufa   3.50

Croqueta casera de vaca y trufa, con un interior cremoso y rebozado crujiente.

Tostao   4,90

Maiz cancha tostado de manera tradicional acompañado con daditos de tomate, cebolla roja y cilantro bañados en lima .

La Burrata     12,90

Burrata cremosa sobre una mezcla de tomate de temporada y tomatitos cherry confitados, acompañada de rúcula fresca y nuestro pesto casero.

La Ibérica fresca   13.50

Base de rúcula con cebolla tierna, tomate y maiz , aderezado con una vinagreta de olivada y virutas de jamón tostados con polvo de Grana Padano.

CARNES

Burger de vaca madurada   16,90

Hamburguesa de vaca madurada 20 días, queso fundido, bacon crujiente, rúcula, crema de tomate deshidratado, cebolla encurtida y pepinillo agri dulce

Bao de Pulled Pork  12.50

Eponjoso bao relleno de cerdo al horno desmechado, con cebolla tierna, cilantro fresco y nuestra salsa de chile ancho.

Lomo alto de Vaca  25.90

Lomo alto de vaca, jugoso y lleno de sabor, acompañado de patatas fritas caseras y pimientos del padrón.

LO NUESTRO

Esto son bravas   6.90

Patatas de temporada crujientes bañadas en nuestra salsa brava de chipotle y un toque de all i oli casero.

Guacamolo   9.50

Nuestro guacamole casero con pico de gallo fresco, acompañado de chips crujientes de yuca y tortitas de maíz fritas .

Chicharrón de cerdo  7.50

Panceta de cerdo cocinada hasta lograr un crujiente perfecto, servida con pico de gallo fresco y lima para un toque cítrico.

Crispy Chicken  9.50

Jugoso contramuslo de pollo en un rebozado crujiente, servido con salsa kimchi, cebollino fresco y pimentón de la Vera.

Calamar crujiente   12.50

Calamares fritos en un rebozado ligero y dorado, servidos con mayonesa de kimchi, cilantro fresco y un toque de lima.

Espárragos crujientes    8.90

Espárragos frescos rebozados en copos de avena, acompañados de sweet chili y mayonesa de aguacate

Ensaladilla Nikey  6,90

Patata, olivas, zanahoria, huevo, ventresca de atún con mayonesa japonesa, sala yakitori y Katsoushi (laminas de bonito seco).

PESCADOS

Ceviche de corvina   15.50

Corvina fresca marinada con zumo de lima, tomate, cebolla y cilantro, acompañado con maíz cancha y chips de yuca

Pulpo a Feira  19.50

Pulpo fresco de lonja cocido al estilo tradicional, servido sobre patatas cocidas con AOVE y espolvoreado con pimentón de la Vera.