

ENTRANTES

ILHA BELLA ————— 12 €

Ensalada de bacalao marinado en naranja y lima. Rúcula, cebolla morada, vinagre de arroz y aguacate 🌱🐟

LA PIEL QUE HABITAS ————— 12 €

Habitas salteadas, burrata, nueces, tomates secos y aceite de trufa 🍄🌱🍷

MO SALAO ————— 9 €

Hummus con zanahoria y manzana verde 🌱🍏

NACHOS ————— 11 €

De maíz amarillos y azules, salsa de frijoles, mozzarella y guacamole

VEGGIES muzza vegana 13 €

PUERCOS pulled pork 14,5 € 🍖🌱

CAZÓN ————— 12 €

Frito con harina de garbanzo y acompañado con wasabi mayo 🐟🌱🍷

PATATAS PAJARITAS — 9 €

Boniatos, patatas, batatas y patata morada acompañadas de nuestra mayo ligeramente picante 🌱🍷🌱

TACOS DE ASADO ————— 12 €

3 Tacos de costilla de ternera hechos a baja temperatura en salsa roja de tomate y chiles no picosos. Vienen con mermelada de jalapeños y cebolla encurtida.

ITINERANTE ————— p.s.m.

Variamos según temporada y ganas. Pregúntanos.

POSTRES

TIRAMISÚ ————— 4,5 €



TARTA DE ZANAHORIA 4,5 €



ENTREPANES

Todos vienen con batatas fritas

EL AVEGANO ————— 10 €

Pan de nueces y pasas, salsa romesco, calabacín y tomate a la plancha y puerro confitado en romero 🍷

SAIFUL&SOHEL ————— 10 €

Pan de frutos rojos, perejil, berenjena especiada al horno, queso vegano 🌱

MIGA NORTE ————— 10,5 €

Pan de frutos rojos, queso scamorza en cama de pisto sobre champiñones, maíz y albahaca. 🍷

AVE MOJADA ————— 11,5 €

Pan de nueces y pasas, pollo de corral a la plancha marinado en limón, jengibre, ajo. Con aguacate y salsa de ciruelas 🍷🍷

PUERCO TIRADO ————— 12 €

Pan multicereales, relleno de nuestro pulled pork cocinado 12h. Servido con mozzarella y salsa BBQ 🌱🍷

GRAN SULLIVAN ————— 12 €

Pan multi, hambur de 200g de entraña vacuna, chimichurri, tomate y rúcula 🌱

HAMBUR CHINA ————— 12 €

Milenaria hamburguesa de la cual no sabemos los ingredientes (o sí) 🌱🌱🍷

DON CACHO CAVALLO ————— 12,5 €

Pan de frutos rojos, 2 Smash burgers de 100g c/u, caccio cavallo (queso) y cebolla a la plancha 🌱🍷

MC MANOWAR ————— 17,5 €

Pan multi, 2 hamburguesas de 200g cada una, salsa pajarita, pepinillos, mozzarella fundida, rúcula y tomate 🌱🌱🌱🍷

IRAKERE ————— 11,5 €

Pan multicereal, lomo de bacalao rebozado, pepinillos y salsa tártara 🐟🌱🌱🍷

JUAN PAVO II ————— 11,5 €

Pan de nueces y pasas, pata de pavo deshilachada cocinada en olla con naranjas y especias. Va con salsa de yogur y cilantro 🌱🍷🍷

EXTRAS Pan sin gluten 1,5 // Queso 1 // Salsas 1 // Chimi 0,5 // Aguacate 2 // Jalapeños y encurtidos 1 //

COCTELAZOS

CLÁSICOS

MOJITOS

Clásico.....	8
Maracuyá o Fresa.....	9
Té Verde y Sake	9

CAIPIRINHAS

Clásica.....	9
Maracuyá o Fresa.....	10

CAIPIROSKAS

Clásica.....	8
Maracuyá o Fresa.....	9

MARGARITAS

Clásica.....	9
Jamaica.....	10
Mezcalita.....	11

CYNAR JULEP

BLOODY MARY8,5

MULES

JAPANESE

Sake, lima exprimida, ginger beer....9

ASNITO

Mezcal La Planta, lima exprimida, tintura picante, ginger beer.....10

MOSCOW

Vodka, lima exprimida, ginger beer.....9

DARK & STORMY

Ron especiado, lima exprimida, ginger beer.....9

BURRITO

Tequila, lima exprimida, sirope de almendras y ginger beer.....9

COSA NOSTRA

SABLOBITO ——— 9€

Sake, Cointreau, zumo de naranja y sirope de almendras

PINCHE PANCHO ——— 11€

Mezcal La Planta y verdita, nuestra bebida oficial para maridar con el mezcal: zumo de piña, hierbabuena, cilantro, jalapeño y un toque de lima

SILVERADO ——— 11€

Mezcal La Planta, zumo de lima recién exprimido, hojas de albahaca fresca y sirope de agave

COMISIÓN DE FIESTAS DEL DISTRITO CENTRO——— 11€

Mezcal La Planta, zumo de pomelo, limón exprimido, soda, un toque de sal de chile

PIRINGUNGÍN ——— 9€

Dry Gin, zumo de pomelo, limón exprimido y soda

APOSTOL DE ATOXAC-12€

Mezcal La Planta, zumo de naranja, mango, un toque de rábano y unas gotas de picante. Delicia

Besitos: pregunta a nuestros camareros



PAJARITOS
MOJADOS

APERITIVOS

Portotonic.....	6
Aperol/Campari Spritz.....	6,7
Campari con naranja.....	7
Averna & ginger beer.....	7
Cynar Pomelo.....	7
Fernet.....	8
Lillet con tónica.....	6,5
Ricard Pastis.....	5,50
Negroni.....	9
Levantamueertos #2	
Lillet, Bombay Gin, Cointreau, limón..	10
Vermú de grifo, Madrid.....	3
Vermú Argentó	
vermú de grifo, limón, soda.....	3,5

AGAVES

MEZCALES

Ojo de Tigre (Espadín, Tobalá).....	8
Montelobos (100% Espadín).....	10
Picaflor Wild (Espadín, Madrecuishe..	12
Derrumbes Durango (Cenizo).....	10
Derrumbes San Luis (Salmiana).....	12

MEZCAL LA PLANTA

Espadín (Oaxaca).....	8
Cupreata	11,5
Pechuga (Cupreata).....	13,5
Cupreata-Salmiana.....	14,5
Tobalá.....	16
Sacatoro.....	14,5
Tobasiche.....	16

TEQUILAS/RAICILLA

Olmea Reposado.....	3,5
Espolón Blanco.....	6,5
Derechito Blanco.....	8
Goya Blanco.....	7,5
1800 Añejo.....	12
Herradura Blanco/Reposado.....	8,5 // 9,5
Raicilla La Venenosa Tabernas.....	11

CERVEZAS

GRIFO

E. Levante caña.....	2
E. Levante doble..	34

ARTESANALES

Veer IPA 33c.....	4,5
Bailandera Trigo..	4,5
Veer Grifo caña.....	3
Veer Grifo doble..	4,5

MICHELADAS

Alhambra,Corona...	6
N. Modelo, Daura.	6,5

TERCIOS

Estrella Levante.....	3
Keler.....	3,2
Alhambra.....	3,7
Daura.....	3,3
Corona.....	3,5
Negra Modelo.....	4
Mahou.....	3,3
O,O E. Levente.....	3
O,O Tostada.....	3,2

VINOS

TINTOS

Alcorta Rioja Crianza.....	4 // 20
Cantaburros (Tempranillo, Ribera).....	3,5 // 17,5
El Vigía de Atalaya orgánico	
(Garnacha tintorera, Almansa).....	4 // 22
Solar de la Victoria Roble	
(Juan García, Arribes del Duero).....	4 // 22

BLANCOS

Alcorta (Verdejo, Rueda).....	3,2 // 16
Cosechero (Albariño, Ourense)	3,2 // 16
Primavera Blanc	
(Chardonnay-Moscatel, Extrem).....	3,5 // 17,5
Vindius (Godello, El Bierzo).....	3,5 // 17
Codorníu Benjamín 20cl (Cava).....	5

OTRAS MANDANGAS

Tinto de Verano / Kalimotxo.....	3,5
----------------------------------	-----

REFRESCOS

Jamaica.....	4
Pomelada.....	4
Limonada.....	4