# PEQUEÑOS GRANDES EXITOS

**Pan artesanal** (CONTAINS EGGS, CONTAINS GLUTEN) 4,5

Hogaza de pan tostado con aceite de tomillo y sal de vino tinto acompañado de tomate rallado, all i Oli, mantequilla de salvia y nuestra salsa del día .

**Gildas** 2,5 Ud.

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

**Croquetas de Jamón Ibérico** (MILK) 2,9

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

**Croquetas de Vaca y Trufa** (MILK) 3,5

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

**Taco de atún fresco** 5,5

Taco de maíz crujiente con Atún fresco con base de aguacate ,cebolla roja y tobiko naranja

**Tabla de quesos** 12,5

4 Quesos escogidos por la Jefa de sala y el chef .

# LO NUESTRO

**Esto son bravas** (SPICY) 7,5

patata vivaldi crujiente acompañada de nuestra salsa brava con base de caldo de jamón , all i oli, cebollino y polvo de jamón

**Ensaladilla Nikey** 6,9

Una clásica ensaladilla rusa con mayonesa japonesa, boquerones marinados, cebolla crujiente, huevas de salmón y alcaparras crujientes.

**Don Chicharron** 7,5

Un clásico torrezno acompañado de piparras sobre pico de gallo (brunoise de tomate,cebolla roja, cilantro), acabado en mesa con lima recién exprimida.

**Guacamole y Totopos** (VEGAN) 9,5

Crema de aguacate fresco aderezada con cebolla roja y cilantro, un top de pico de gallo y nuestros totops caseros (tortillas de maíz fritas).

**Espárragos crujientes** (VEGAN, SPICY) 8,9

Espárragos trigueros rebozados con panko free gluten sobre mayonesa de aguacate, cilantro y lima con un toque de sweet chili .

**Mi causa Limeña** (SPICY) 12,5

Puré de pata, jugoso pollo guisado ,mayo kimchi, Tobiko naranja y cebolla roja laminada y un toque de pimentón De la Vera .

**Calamar crujiente** (SPICY) 12,5

Calamares fritos en harina free gluten con mayo Kimchi, finas tiras de cilantro y lima para crear un contraste muy refrescante.

**Crispy Chicken** 9,5

Contra muslo de pollo marinado 24h rebozado con panko sin gluten y mayonesa kimchi, cebilino fresco y pimentón De la Vera .

# ENSALADAS

**La Burrata** (CONTAINS NUTS, CONTAINS LACTOSE) 12,90

Tomate de temporada con tomatitos cherris confitados con tomillo y ajo, Burrata di Búfala y puesto de albahaca, salvia y orégano silvestre.

**Supreme** (CONTAINS LACTOSE) 13,5

Cecina de León sobre nuestro mix de brotes silvestres, queso de cabra a la plancha y almendras tostadas

# CARNES

**WayuSteak tartar** 16,5

Carne de Wayu picada a cuchillo, pepinillo, alcaparras, brunoise de cebolla roja aderezado con espuma de salsa holandesa.

**Doble Smash Burguer** 16,9

Dos cruji smash burger de vaca con queso Havarti y bacon con nuestra salsa Classic Burger

**Burger de vaca madurada** 16,9

Hamburgesa de vaca madurada 20 días, queso fundido, bacon crujiente, rúcula, crema de tomate deshidratado, cebolla encurtida y pepinillo agridulce

**Bao de Pulled Pork** 12,9

Pan bao relleno de pulled de cerdo al horno con un chutney de piña, cebolla roja y cilantro. Acompañados con un salsa de chile ancho.

**Entraña de Vaca** 18,9

Entraña de vaca bañada en salmuera de ajo y romero con patatas fritas y pimentos del padrón

**Bikini de rabo de toro** 11,9

Sándwich de queso Emmental con guiso de rabo de toro y polvo de cecina.

# PESCADOS

**Ceviche de corvina** 15,9

Corvina fresca marinada en leche de tigre sobre cebolla roja laminada, tomate cilantro y aceite de achiote acompañado con maíz cancha y chips de plátano macho.

**Pulpo a Feira** 19,5

Pata de pulpo fresco cocido sobre patatas vivaldi cocidas con sal marina , terminamos con Aceite de oliva Virgen extra y pimentón De la Vera .

# POSTRES

**Tiramisu** 7

Espuma de tiramisú clásico sobre bizcocho bañado en café con una teja de chocolate negro

**Torrija de la abuela** 8,5

Pan brioche bañado en leche infusionada con cítricos y canela acompañada con helado de leche merengada .

**Pancake de nutella** 7,5

Tortitas clásicas con nutella, helado de chocolate y cacao

**Cremoso de choco blanco** 6,9

Helado cremo de chocolate blanco con naranja fresca y hierbabuena.