team CARPACCIO

BEBIDAS:

SIN ALCOHOL:		CERVEZAS:		OTROS:
Agua 1 L	€ 3,50	Caña Keler	€ 2,80	
Agua 500ml	€ 2,50	Corto de caña	€ 2,30	Tinto de
Agua 300ml	€ 1,80	Caña Voll-Damm	€ 2,90	verano
Agua con gas	€ 2,00	Clara de limón	€ 2,80	€ 4,80
Cocacola	€ 3,50	Clara de gaseosa	€ 2,80	
Cocacola zero	€ 3,50	Bock de caña Keler	€ 3.90	
Sprite	€ 3,50	Bock Voll-Damm	€ 4,20	
Nestea	€ 3,50	Botella Damm Negra	€ 3,20	
		Keler tostada oo	€ 2,80	
		Estrella de Galicia 00 Rubia	€ 2,80	
		Botella Estrella de Galicia	€ 2,80	
		Botella 1906	€ 3,10	

VINOS: Gama med

★★★ Gama media/alt ★ ★ ★ Gama alta

Tintos: Botella | Copa
Rioja - Vallobera ★ ▼ ← ○ 17,90 | € 3,80
Clásico y fácil de disfrutar, con aromas a fruta

madura y especias que invitan a una copa tras otra.

Mencía - Ponte da Boga ★★ € 19,90 | € 4,20

Suave y floral, con frescura y un toque jugoso que hace de este tinto, una experiencia ligera y elegante.

Ribera del Duero - Cillar ★★ ★ € 21,90 | € 4,80

Ribera del Duero - Cillar ★★ ★ ₹ € 21,90 | € 4,8 Intenso y potente, con notas de fruta negra y regaliz que llenan el paladar de sabor y energía joven.

Blancos:

Godello - Ponte da Boga ★★ ★ € 21,90 | € 4,80 Un blanco fresco y elegante, con notas que recuerdan a manzana verde y melocotón.

Ribeiro - San Clodio ★★ ★ € 21,90 | € 4,80 Ligero y frutal, con matices herbáceas que aportan frescura y personalidad. Una opción versátil.

Albariño - Granbazán ★★★ € 23,90 | € 5,20 Cítrico y floral, con un toque salino que evoca la brisa marina. Vibrante y lleno de vida.

POSTRES:

Carpaccio dulce: € 7,90 Mini tortitas con nutella, ¡Están calientitas, las hacemos al momento!

Carpaccio de piña ahumada: € 7, Piña finamente cortada, toques de canela, bola de helado de vainilla, crema de pistachos, ahumado al frío. Helado con crema de pistachos:

Tres bolas de helado de vainilla con crema de pistachos.

Helado con fresas y nutella: € 4,90 Tres bolas de helado de vainilla con fresas troceadas y nutella.

Tarta de queso manchego: € 6,30 Cremosa tarta de queso manchego.

CAFÉ:

€ 4,90

¡Pidelo también descafeinado!

CHOCOLATE CALIENTE € 2,20 **INFUSIONES** € 1,40

MENÚ DEGUSTACIÓN:

¡Vas a probar todos nuestros carpaccios!

Carpaccio de vaca clásico
Carpaccio de vaca ahumada
Carpaccio de salmón ahumado
Carpaccio de gambas
Carpaccio de calabacín
Carpaccio de champiñones
Carpaccio de berenjenas asadas
Carpaccio de tomate y burrata

Mix panes

Postre A elegir

Una bebida por persona

A eleair

Para 2 (dos) personas:

€ 34,90 cada uno

Para 3 (tres) personas:

€ 25,30 cada uno

Para 4 (cuatro) personas:

€ 19,90 cada uno.

MENÚ DEL DÍA

De 13:00 a 16:00 hrs

ENTRANTE | PLATO PRINCIPAL | BEBIDA: | CAFÉ O POSTRE

€ 15,90

A elegir

MEDIO MENÚ

PRINCIPAL | BEBIDA:

A elegir

€ 9,90

ENTRANTES:

Steak tartar:

€ 9.90

Carne de vaca macerada en nuestra salsa especial con pepinillos, cremoso de aguacate, mostaza miel, queso parmesano, cebollino, huevo y aceite de oliva virgen extra. Sal y pimienta. team CARPACCIO

Tartar de gambas: € 10,90 Gambas marinadas en su propio jugo, con limón, piña troceada, cremoso de aguacate, cebollino y aceite de oliva virgen extra. Sal y pimienta.

Ensalada de wakame: € 8,90
Base de wakame con gambas
marinadas en aceite de sesamo,
piñas troceadas y semillas de
sesamo. Sal y pimienta.

Tartar de atún: € 10,90 Atún marinado en aceite de sésamo, soja y siracha. Topping de yogur griego y crema de aguacate. Pizca de limón, sal y pimienta.

Ensalada cesar con pollo: € 8,90
Base de mix de lechugas, pollo, trocitos de pan tostado, queso parmesano, salsa cesar especial de la casa. Sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra.

PRINCIPALES:

DE CARNE DE VACA:

Clásico: € 12,90 Carne de vaca finamente cortada, champiñones crudos, pesto de albahaca, salsa cesar, queso parmesano y rúcula. Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.

Ahumado: € 12,90 Carne de vaca finamente cortada y ahumada al frío. Crema de aguacate, chimichurri, queso provolone, mostaza miel y chorizo ibérico. Sal maldon, pimienta y aceite de oliva virgen extra.

FOCACCIAS

De jamón serrano: € 9,90 Bocata de jamón serrano, tomate seco, mozzarella fresca y rúcula. Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.

De mortadela Italiana y burrata: € 10,90 Bocata de mortadela Italiana, burrata, tomate, pesto de albahaca, pistachos troceados, queso parmesano y rúcula. Sal, pimienta y aceite de oliva virgen.

De carpaccio de vaca: € 10,90
Bocata de carpaccio de carne de vaca, champiñones, pesto de albacaha, salsa cesar, queso parmesano y rúcula. Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.

De pollo-cesar: € 10,90 Bocata de pollo, mix lechugas, queso parmesano, salsa cesar especial de la casa. Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.

CARPACCIOS

DEL MAR.

Salmón ahumado: € 13,90 Salmón finamente cortado y ahumado al frío. Queso crema con mora, crema de aguacate, eneldo, almendras fileteadas y un toque de limón. Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.

Gambas: € 13,90 Base fina de gambas, mayonesa thai, wakame, crema de aguacate, cebolla crujiente, cebollino fresco, y gotas de

Atún: € 13,90

limón. Sal, pimienta y aceite de oliva.

Base fina de atún, mayonesa sweet chili, marinado de aceite de sésamo, limón, soja y jengibre. Wakame, crema de aguacate, cebolla crujiente, semillas de sésamo. Gotas de imón. Sal, pimienta.

ACOMPAÑANTES: POR RACIÓN.

Mix de panes € 4,90Pan de centeno € 1,90Focaccia esponjosa € 2,10

DE VEGETALES:

Calabacín: € 8,90
Calabacín crudo finamente cortado,
pesto de tomate seco, queso de cabra,
melocotón en almíbar, anacardos y
rúcula. Sal, pimienta y aceite de oliva
virgen extra.

Berenjena asada: € 8,90 Berenjena finamente cortada y asada, pesto de albahaca, queso parmesano, passata, pasas hidratas con vinotino y rúcula. Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.

Champiñones: € 8,90 Champiñones crudos finamente cortados, crema de pistachos, crema de aguacate, pimientos asados, queso parmesano, rúcula. Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.

Tomate y burrata: € 10,90

Tomate finamente cortado, pesto de albahaca, queso parmesano, mortadela Italiana, pistachos y burrata. Sal, pimienta y aceite de oliva.

PASTAS

Al pesto de albahaca: € 9,90 Pesto de albahaca fresca, queso parmesano, pistachos. Sal, pimienta y aceite de oliva vigen extra.

De pesto de tomate seco: € 9,90 Pesto de tomate seco, queso parmesano, anacardos. Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra

Pasta del día: € 9,90 ¡Pregunta por la de hoy! Gambas & mozzarella: € 10,90 Gambas a la plancha, mozzarella fresca, tomates cherrrys. Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.

Carbonara: (sin lactosa) € 10,90
Salsa bechamel sin lactosa, bacon,
yema de huevo emulsionada
con queso parmesano. Sal, pimienta
y aceite de oliva virgen extra.