

# NICONTRIGONISINTI

RESTAURANTE SIN GLUTEN

## Superensaladas y verduras

Cazuelita de verduras de temporada, mozzarella fundida de verdad, ● 11,90  
bechamel cremosa y albahaca fresca. Pídelas con tu ración de pan!

*Perfecta para compartir o como segundo plato*

Mezclum de lechugas, veganesa de aguacate, Mozzarella a la plancha, 11,45  
jugoso contramuslo de pavo macerado y corn flakes *La combinación perfecta*

Mezclum de lechugas, pollo crujiente, vinagreta de fresas, Grana Padano, 11,45  
almendras y cherrys *Un comienzo ligero y frutal*

## Asiáticos acompañados de nuestros tallarines especiados Súper crujientes

Jugosos dados de pavo con verduritas y almendras al aroma de naranja ● 12,20

*Olvídate del pollo con almendras convencional*

Ternera melosa en salsa de ostras, con crema de leche de coco, ● 12,80

guisantes y anacardos *Pura cremosidad*

## Crujientes media ración compartir 2 personas, ración entera 4 personas máximo Media/Rac

Rabas frescas rebozadas al momento *con alioli suave de ajo asado* ● 6,80/12,90

Berenjenas finas con miel de caña *Topventas* ●●● 5,80/10,90

Patatas Nicontrigo, nuestro pulled pork, veganesa de aguacate, ●● 6,80/12,90  
salsa de mostaza antigua, tomate y Cheddar madurado *Una locura*

Nuestras empanadillas de pisto y albahaca *con salsa agridulce casera* ●●● 5,60/10,40

Nuestras empanadillas de pollo, queso azul, Gouda y cebolla caramelizada 2ud/4ud

Croquetas de jamón ibérico desmenuzado *muy sabrosas* 6,60/12,40

Croquetas de calabaza y puerro *se deshacen en la boca* ●●● 4ud/8ud

Croquetas de Boletus ●●●

Croquetas de Bacon y Parmesano

Fritura de cazón especiado *con alioli suave de ajo asado al horno* ● 6,80/12,90

Alitas crujientes Teriyaki con ajo tierno y semillas *Olvidarás las alitas clásicas* ● 6,30/11,90

Podemos modificar los platos para prepararlos con las siguientes opciones ● Sin lactosa ● Vegetariano ● Vegano

## TAPAS Y RACIONES

# NICONTRIGONISINTI

RESTAURANTE SIN GLUTEN

## **Hamburguesas** con pan brioche tostado

Crispy chicken Bourbon barbecue jugoso contramuslo empanado con crumble cubierto por Cheddar fundido y salsa barbacoa bourbon casera ●	11,90
Bacon New york 125gr de ternera con Bacon, Cheddar y cebolla caramelizada ●	11,90
Double Bacon New york 250gr de ternera, Bacon y Cheddar con cebolla caramelizada ●	14,90
Pulled pork ● jugosa pierna especiada desmenuzada, horneada durante 4 horas	10,90
4 Cheese 125gr de ternera, Mozzarella fundida, Cheddar, Gouda, Feta y cebolla caramelizada <i>¡una bomba de queso!</i>	12,90
Vegan ●●● carne Beyond Burger americana con veganesa de aguacate, pepinillo agridulce y cebolla morada a la plancha <i>¡prueba su increíble sabor a carne!</i>	13,90

(Todas las hamburguesas incluyen patatas fritas cortadas a mano sazonadas con especias, mezclum de lechugas, tomate, ketchup y salsas) *Consúltanos para añadir o eliminar ingredientes o salsas*

## **Nuestras Cachapas**

**Parecida a una arepa pero con maíz dulce triturado. Cocinada a la plancha crujientita por fuera y blandita por dentro, con los ingredientes encima**

Ternera jugosa, crema de leche de coco, toque picante suave de Sciracha mayo, tomate deshidratado y anacardos ●	10,80
Bacon, pavo macerado y Gouda fundido con salsa de mostaza y tomate	9,90
Pulled pork bourbon barbecue ● jugosa pierna especiada desmenuzada, horneada durante 4 horas, cubierta por salsa barbacoa bourbon casera <i>Superventas</i>	10,40

## **Platos Infantiles**

Fingers de pollo con patatas caseras cortadas a mano ●	8,90
Arroz Basmati con tomate, huevo a la plancha y salchichas ●	8,40
Hamburguesa infantil con queso Cheddar lechuga, tomate, ketchup y patatas caseras ●	9,40

**Acompaña tu comida con tu cestita de pan tostado** 2,80

●●● (4 o 5 rebanadas)

Podemos modificar los platos para prepararlos con las siguientes opciones ● Sin lactosa ● Vegetariano ● Vegano

**HAMBURGUESAS, CACHAPAS, INFANTILES**

# NICONTRIGONISINTI

RESTAURANTE SIN GLUTEN

## Postres La especialidad de la casa, con huevos de corral

Cremoso de chocolate blanco con bizcocho y crujiente de caramelo Werther's <i>Una bomba de chocolate blanco</i>	5,40
La mejor tarta de queso Camembert del mundo con mermelada de frutos rojos <i>Muy esponjosa y con sabor muy intenso, solo para verdaderos amantes del queso</i>	6,50
Tarta cremosa de Kinder Schoko-bons con crema de Nutella y virutas Kinder	5,40
Coulant de cacao puro con nubes fundidas • <i>Mousse ligera completamente sin lácteos</i>	5,10
Tiramisú con crema casera de pistacho	5,90

## Cervezas

Botellín Mahou verde, sin alcohol o 00 tostada	2,60
Tercio estrella Galicia 1906	3,30
Tercio Alhambra Reserva 1925	3,30
Tercio IPA	3,70

## Vinos

<u>Blancos</u>	Copa/Botella
Finca Sofía (Verdejo) <i>Muy equilibrado, notas de melocotón</i>	2,80/ 15,00
Vino verde portugués <i>Afrutado y con aguja</i>	13,00
<u>Tintos</u>	
Burro Loco Valladolid Ecológico <i>Afrutado y perfecto para nuestra carta</i>	2,80/15,00
Delecto Ribera Duero 2018 Crianza	3,00/16,00
Tinto de verano <i>con casera o con limón</i> <i>Preparado por nosotros en 2 colores</i>	2,90
Vermouth Martini Rojo o Blanco	3,30

## Cervezas sin gluten

Botellín Estrella Galicia	2,70
Tercio Mahou	3,10
Tercio artesanal	3,70
Botellín Mahou 00 tostada	2,70

## Refrescos y agua

Coca-Cola, C.Zero o Zero, Zero Zero Nestea, Fanta naranja o limón <i>botella grande de 350ml</i>	3,20
Agua con gas, trina Zero naranja o limón, tónica Schweppes, Seven Up o Aquarius de lata	2,70
Agua en caja de medio litro	2,40

## Cafés, infusiones, licores

Café solo o descafeinado	1,40
Café con leche	1,60
Café de sobre descafeinado	1,50
Infusiones Pompadur	1,50
Poleo-menta, manzanilla,té verde, rojo y negro	
Licores Ruavieja hierbas, Pacharán, crema de orujo	Chpto/Vaso 1,60 / 3,50