

TAPE-A

Croqueta de cecina de León I.G.P. 3

Croqueta de Kimchi 3

Viera plancha envuelta en papada ibérica, yema curada y sichimi togarashi 5.9

Montaditos de champiñon rellenos de salsa "Cassette de Paris" (4ud) 10.40

Patatas bravas 6.90

Plato de queso "Pata de mulo" de leche cruda de oveja 9.6

Torrezno soriano hecho en casa 9.90

Berenjenas fritas con mayolima, salsa okonomi, alga nori y katsuobushi 11.80

Nachos con queso, salsa de piña tatemada y guacamole 12 (Extra guacamole 2€)

PLATILLOS

Morcilla de "Matachana", mermelada de higos y pan de cristal 12.50

Plato de cecina de León D.O.P. 15.20

Ensalada Cassette: Mezcla de lechugas, Langostinos, mango, pepino, anacardos y vinagreta de jengibre y lima 13.50

Sashimi de atun rojo "Blue fin", salsa ponzu y mayonesa de lima 17.80

Tacos planchados de cerdo guisado a baja temperatura con queso y chipotle 13.50

(Añadeles guacamole por 2€)

BOCADILLOS

Lujuria leonesa: Morcilla de "Matachana", queso Pata de mulo y miel de brezo 11.50

Beef; Roastbeef, queso, salsa de miel y mostaza y cebolla caremelizada 12.50

Suena brillante: Calamares de La boquería fritos, mayolima y sichimi 13.80

Korea town: Pastrami, kimchi, pepinillo, queso havarti y salsa gochujan 14

Good morning vietnam: Aguja de cerdo guisada lentamente, salsa de cacahuete, juliana de pepino y zanahoria, cilantro, sriracha y cacahuets picados 12.70

Gatsby: Lengua de ternera curada y marinada, queso curado de leche cruda de oveja, lechuga, pimientos rojos caramelizados y alioli de ajo negro 12.50

Autoreverse: Champiñones rellenos de salsa "Cassette de Paris", rucula, mostaza y cebolla caramelizada 11

Pa amb tomaquet 4.00

Aceitunas pijas 3.40