





















TABLA DE ALÉRGENOS (SALA)

	<div>Apio</div> <div></div>	<div>Frutos de cáscara</div> <div></div>	<div>Gluten</div> <div></div>	<div>Huevo</div> <div></div>	<div>Lácteo</div> <div></div>	<div>Mostaza</div> <div></div>	<div>Pescado</div> <div></div>	<div>Soja</div> <div></div>	<div>Sulfitos</div> <div></div>	<div>Semillas de sésamo</div> <div></div>
Tortillas, bocatas y pinchos										
Tortilla sin cebolla				♦						
Tortilla con cebolla				♦						
Tortilla con cebolla confitada				♦						
Tortilla de pimientos				♦						
Tortilla de sobrasada				♦						
Tortilla de trufa				♦						
Bocata			1	♦						
Cesta de pan de masa madre			♦							
Pan con tomate			♦							
Picoteo por unidad										
La gilda de Santoña con anchoa y boquerón							♦		♦	
Tosta de sardina ahumada con queso Arzúa y c...			♦		♦		♦		♦	
Tosta de anchoa de Santoña con mantequilla a...			♦		♦		♦			
Flor de alcachofa con papada ibérica y yema de...				♦				♦		
Bocado de steak tartar			♦			♦	♦		♦	
Huevos mimosos con relleno de bonito				♦	♦		♦		♦	
Platos fríos para compartir										
Selección de quesos de España		♦		♦						
Matrimonio de anchoa y boquerón							♦		♦	
Ensaladilla rusa de bonito del norte			♦	♦	♦		♦		♦	
Burrata cremosa con tartar de tomate, pistach...		♦			♦				♦	
Extra ventresca La Brújula							♦			
Ensalada César con crujiente de pollo			♦		♦	♦			♦	
Platos calientes para compartir										
Pelayito de solomillo de ternera con pimienta...			♦		♦					
Castizo de calamares con alioli			♦		♦		♦			
Bikini de sobrasada y queso fundido			♦		♦					
Torreznos D.O Soria con patata revolcona			♦		♦				♦	
Croquetas cremosas de chorizo de León			♦	♦	♦					
Bravas de la casa			♦						♦	
Buñuelos de bacalao con alioli			♦	♦	♦	♦	♦	♦	♦	

(1) Según el tipo de pan que se escoja, ya que contamos con la opción de pan sin gluten.

Debido a las condiciones de nuestras instalaciones y a los procesos de manipulación y preparación, existe la posibilidad de que **todos nuestros platos puedan contener, de forma directa o por contaminación cruzada, algún alérgeno o trazas de este.**

TABLA DE ALÉRGENOS (SALA)

	Apio	Frutos de cáscara	Gluten	Huevo	Lácteo	Mostaza	Pescado	Soja	Sulfitos	Semillas de sésamo
										
Sugerencias de la temporada										
Txistorra de Arbizu con yema de corral				♦						
Callos a la Madrileña	♦				♦					
Crema caliente de puerros	♦				♦					
Albóndigas caseras en salsa	♦		♦	♦	♦				♦	
Caldo de cocido de la abuela	♦									
Oreja a la plancha con salsa brava	♦								♦	
Dulces de la casa										
Tarta de queso cremosa			♦	♦	♦					
Natillas de chocolate				♦	♦					
Milhojas de crema y caramelo			♦	♦	♦					
Flan de queso y miel de la casa					♦					
Arroz con leche asturiano requemado			♦		♦					

(1) Según el tipo de pan que se escoja, ya que contamos con la opción de pan sin gluten.

Debido a las condiciones de nuestras instalaciones y a los procesos de manipulación y preparación, existe la posibilidad de que **todos nuestros platos puedan contener, de forma directa o por contaminación cruzada, algún alérgeno o trazas de este.**











TABLA DE ALÉRGENOS (SALA)

	<div>Apio</div> <div></div>	<div>Frutos de cáscara</div> <div></div>	<div>Gluten</div> <div></div>	<div>Huevo</div> <div></div>	<div>Lácteo</div> <div></div>	<div>Mostaza</div> <div></div>	<div>Pescado</div> <div></div>	<div>Soja</div> <div></div>	<div>Sulfitos</div> <div></div>	<div>Semillas de sésamo</div> <div></div>
Desayunos y meriendas										
Croissant artesano			♦	♦						
Croissant plancha con mantequilla y mermelada			♦	♦	♦					
Croissant mixto			♦	♦	♦					
Cookie de pistacho y chocolate blanco			♦	♦	♦					
Cookie de chocolate y sal			♦	♦	♦					
Bizcocho casero de plátano			♦	♦						
Bizcocho casero de zanahoria			♦	♦						
Sandwich de jamón de york y queso fundido			♦	♦	♦					
Flautín de bacon con queso			♦		♦					
Flautín de jamón ibérico con tomate			♦							
Tostada de mantequilla y mermelada			♦		♦					
Tostada de tomate y AOVE			♦							
Tostada de aguacate, hummus y huevo poché		♦	♦	♦						♦
Yogur con fruta natural y granola		♦			♦					
Extras Desayunos										
Huevo plancha				♦						
Huevo poché				♦						
Huevo revuelto				♦						
Cafés										
Cortado					♦					
Con leche					♦					
Flat white					♦					
Capuccino					♦					
Latte					♦					
Moca					♦					
Chai latte					♦					
Matcha latte					♦					
Iced Latte					♦					
Iced Chai latte					♦					
Iced Matcha latte					♦					
Extras Cafés										
Vaso de leche					♦					
Chocolate					♦					

(1) Según el tipo de pan que se escoja, ya que contamos con la opción de pan sin gluten.

Debido a las condiciones de nuestras instalaciones y a los procesos de manipulación y preparación, existe la posibilidad de que **todos nuestros platos puedan contener, de forma directa o por contaminación cruzada, algún alérgeno o trazas de este.**

TABLA DE ALÉRGENOS (SALA)

	Apio	Frutos de cáscara	Gluten	Huevo	Lácteo	Mostaza	Pescado	Soja	Sulfitos	Semillas de sésamo
										
Cervezas										
Caña			♦							
Clara			♦							
Doble caña			♦							
Doble clara			♦							
1/3 Victoria 0,0			♦							
1/3 Daura (sin gluten)										
Vermú y otros										
Tinto de verano									♦	
Vermú rojo de Madrid									♦	
Vinos										
Botella Espinela									♦	
Botella Luna fría									♦	
Botella Braco									♦	
Botella Las Letras									♦	
Botella La Cuadrada									♦	
Botella Tula Varona									♦	
Botella Loma del Picón									♦	
Botella Terra dos Monxes									♦	
Botella Villa M									♦	

(1) Según el tipo de pan que se escoja, ya que contamos con la opción de pan sin gluten.

Debido a las condiciones de nuestras instalaciones y a los procesos de manipulación y preparación, existe la posibilidad de que **todos nuestros platos puedan contener, de forma directa o por contaminación cruzada, algún alérgeno o trazas de este.**