

TABLA DE ALÉRGENOS (SALA)

	Apio 	Frutos de cáscara 	Gluten 	Huevo 	Lácteo 	Mostaza 	Pescado 	Soja 	Sulfitos 	Semillas de sésamo 
Tortillas, bocatas y pinchos										
Tortilla sin cebolla				•						
Tortilla con cebolla				•						
Tortilla con cebolla confitada				•						
Tortilla de calabacín				•						
Tortilla de txistorra				•						
Tortilla de queso y cebolla confitada				•	•					
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 confitura de tomate			•		•		•		•	
Tosta de anchoa de Santoña con mantequilla ahumada			•		•		•			
Flor de alcachofa con papada ibérica y yema de corral				•				•		
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, pistacho e ibérico		•			•				•	
Extra ventresca La Brújula							•			
Ensalada del César con pollo marinado			•		•	•			•	

(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 
Platos calientes para compartir										
Pelayito de solomillo de ternera con pimiento verde y queso manchego			•		•					
Castizo de calamares con alioli			•		•		•			
Bikini de sobrasada y queso fundido			•		•					
Torreznos DO Soria con patata revolcona			•		•				•	
Croquetas cremosas de chorizo de León			•	•	•					
Bravas de la casa			•						•	
Buñuelos de bacalao con alioli			•	•	•	•	•	•	•	
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)

	Apio 	Frutos de cáscara 	Gluten 	Huevo 	Lácteo 	Mostaza 	Pescado 	Soja 	Sulfitos 	Semillas de sésamo 
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.**