



## Para compartir.

<b>PAN CON TOMATE</b>	<b>3,50</b>
Sin gluten, con AOVE y sal Maldon	
<b>BOQUERONES AL KIMCHI</b>	<b>7,50</b>
En vinagre, aderezados con col china fermentada picante	
<b>JAMÓN DE CEBO IBÉRICO CAMPO</b>	<b>14,95</b>
Con nuestro pan con tomate	
<b>BRAVAS "LA MARTITA"</b>	<b>5,50</b>
<b>CROQUETAS JAMÓN IBÉRICO</b>	<b>2,10/u.</b>
<b>CROQUETAS SETAS</b>	<b>2,10/u.</b>
<b>BURRATA CON PESTO Y RÚCULA</b>	<b>10,50</b>
Con nueces y tomate	
<b>CALAMARES A LA ANDALUZA</b>	<b>10,95</b>
<b>NACHOS CON GUACAMOLE</b>	<b>9,95</b>
Con pico de gallo, crema agria y jalapeños	
<b>FINGERS DE POLLO CRUNCHY</b>	<b>9,95</b>
Con salsa César	



### Información alérgenos:

CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS
FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS

\*Con opción vegana: bravas, nachos, tacos de pulled pork y pad thai.

## Principales.

<b>CANELONES DE LA IAIA MODERNA</b>	<b>12,95</b>
De pollo de corral con bechamel trufada	
<b>CANELONES DE ESPINACAS Y HUMMUS</b>	<b>14,50</b>
<b>CARRILLERA MELOSA DE CERDO</b>	<b>13,25</b>
Cocida a baja temperatura con cebollitas caramelizadas y parmentier de patata	
<b>LA BURGER CARNÍVORA</b>	<b>17,50</b>
Pan de brioche, hamburguesa vaca gallega, pepinillos en vinagre y queso de cabra con patatas	
<b>LA BURGER VEGANA</b>	<b>16,50</b>
Pan de brioche, falafel casero, aguacate, mayonesa vegana y patatas	
<b>TACOS DE PULLED PORK</b>	<b>12,95</b>
3 unidades. Con pico de gallo y cebolla crispy	
<b>BIKINI DE JAMÓN IBÉRICO Y BRIE</b>	<b>13,15</b>
Acompañado de patatas	
<b>PAD THAI</b>	<b>13,25</b>
Fideos de arroz salteados con langostinos, verduras, brotes y cacahuets	
<b>PULPO A LA PLANCHA</b>	<b>13,75</b>
Con zanahoria, jengibre y ajada de pimentón	

## Postres.

<b>COULANT DE CHOCOLATE</b>	<b>6,95</b>
Con sorbete de maracuyá	
<b>CREMA CATALANA</b>	<b>6,50</b>
<b>CARROT CAKE</b>	<b>4,50</b>
<b>CHEESECAKE</b>	<b>5,50</b>
<b>TIRAMISÚ</b>	<b>4,95</b>
<b>RED VELVET</b>	<b>4,50</b>
<b>LEMON PIE</b>	<b>4,95</b>

10% suplemento terraza. Máximo 5€



## Refrescos.

AGUA OSMOTIZADA 70CL .....	2,00
AGUA CON GAS 70CL .....	2,15
COCA COLA / ZERO .....	2,25
FANTA LIMÓN / NARANJA	
AQUARIUS	
NESTEA	
TÓNICA	

## Zumos naturales.

NARANJA NATURAL .....	3,50
LIMONADA "LA MARTITA" .....	2,95
MANZANA ECOLÓGICO .....	2,25
PIÑA ECOLÓGICO .....	2,25

## Cafés y lattes.

EXPRESO .....	1,40
CORTADO .....	1,65
CAFÉ CON LECHE .....	1,95
AMERICANO .....	1,90
CAPUCCINO .....	2,10
CHAI LATTE .....	3,50
MATCHA LATTE .....	3,50
CHOCO LATTE .....	2,75

\*Bebida avena o almendra (+0,15€)

## Tés e infusiones.

TÉ NEGRO ENGLISH BREAKFAST .....	2,50
TÉ NEGRO CHAI	
TÉ ROJO PU-ERH	
TÉ VERDE CON FLORES	
TÉ BLANCO MANDARINA Y CANELA	
ROOIBOS TROPICAL	
MANZANILLA	
MENTA POLEO	

## Cervezas sin gluten.

NÓMADA PETRICOR IPA ARTESANA 6,1%	
Vaso .....	2,95
Copa .....	3,85
Jarra .....	5,20
ESTRELLA GALICIA LAGER 5,5% 25cl.....	2,50
SLAAPMUTSKE 7,4% .....	3,85
Cerveza negra doble tostada	
FREE DAMM SIN ALCOHOL .....	2,25

## Cervezas con gluten.

ALHAMBRA 1925 RESERVA .....	3,10
-----------------------------	------

## Vino blanco.

	COPA	BOTELLA
ENTREFLORES .....	3,50	16,20
D.O. Rueda verdejo		
VINCLES ECOLÓGICO .....	3,20	14,50
D.O. Penedés		

## Vino tinto.

VINCLES ECOLÓGICO .....	3,20	16,75
D.O. Penedés		
ME & YOU .....	3,50	14,50
D.O. Ribera del Duero 100% tempranillo		

## Cava.

CAVA SUMARROCA BRUT RESERVA .....	20,50	
	JARRA 1L	
SANGRÍA VINO .....	2,95	11,50
SANGRÍA CAVA .....	12,95	
TINTO VERANO .....	10,50	

## Licores.

	COPA
APPEROL SPRITZ .....	5,50
VERMOUTH BLANCO/NEGRO .....	3,10
MIMOSA: CAVA Y ZUMO DE NARANJA .....	5,50
LICOR ARROZ "EL PETONET" .....	5,50
Sin gluten acreditado	
BAILEYS .....	4,15
RATAFIA .....	4,75
SEGRAMS GINEBRA .....	5,50
ABSOLUT VODKA .....	4,75
SANTA TERESA RESERVA RON	
JOHNNIE WALKER WHISKY	

10% suplemento terraza. Máximo 5€

\*Todos nuestros platos son sin gluten y aptos para celíacos.

\*Comenta a nuestro personal cualquier intolerancia que tengas.