

## ESPECIALIDADES (SPECIALTIES)



**Patatas caseras** 4,50€  
Vienen acompañadas con alioli. 8,00€  
Potato wedges served with alioli.

**Chips de batata** 6,00€  
Vienen acompañadas con alioli. 9,00€  
Sweet potato chips served with alioli.

**EXTRA** Salsa extra: César, satee, diablo, BBQ, tzatziki. +1,00€  
Choose your extra sauce: Caesar, satay, diablo, BBQ, tzatziki.

**Hummus** 6,95€  
Con pan de pita, palitos de zanahoria y granada. 9,60€  
Served with pita bread, carrot sticks, and pomegranate.

**Guacamole** 8,00€  
Con totopos recién hechos. 12,00€  
With homemade totopos.

**Nachos** 12,00€  
Con queso fundido y carne. 12,00€  
With melted cheese and ground meat.

Con queso fundido, frijoles y guacamole. 13,50€  
With melted cheese, black beans, and guacamole.

\*Extra carne (+3,00€) \*Extra guacamole (+2,50€)

**Empanadas argentinas** 3,30€  
Ternera // calabaza y queso // espinacas y requesón // verduras al curry // caprese // cebolla y queso // pollo, verduras y jalapeños.  
Beef // pumpkin and cheese // spinach and cheese // vegetable curry // caprese // cheese and onion // chicken, vegetables and jalapeños.

**Curry de pollo con arroz basmati** 7,20€  
Chicken curry with basmati rice. 14,20€

**Wok de verduras frescas con arroz basmati** 7,50€  
Stir-fried fresh vegetables with basmati rice.

**Salteadas con un toque oriental**

- + Presa // Presa 5,20€
- + Pollo // Chicken 4,80€
- + Langostinos // King-prawns 5,00€
- + Seitán // Seitan 4,80€
- + Salsa super picante // Super spicy sauce 1,00€

**Entraña con patatas y ensalada** 17,00€  
Beef skirt steak served with home cooked chips and salad.

**Presa ibérica** 19,00€  
Con patatas baby y tomates confitados a baja temperatura.  
Iberian pork fillet with mini potatoes and slow-roasted tomatoes.

**Chorizos veganos** 16,00€  
Con patatas y ensalada.  
Vegan chorizo served with homemade chips and salad.

**Pita de falafel** 15,90€  
Con hummus, salsa tzatziki y ensalada.  
Pita wrap with falafels, hummus, tzatziki sauce, and salad.

**Croquetas caseras** 6,00€  
Jamón/ Cochinita pibil/ Pistacho, puerro y queso de cabra/ 12,00€  
Espinacas con queso mozzarella/ Gambas al pil pil.  
Serrano ham/ Cochinita pibil/ Pistachio, leek and goat cheese/  
Spinach and mozzarella/ pil pil prawns.

## TACOS (TACOS)



**Entraña con verduras salteadas, frijoles, arroz, guacamole y queso feta.** 6,20€  
Beef with sautéed vegetables, black beans, rice, guacamole, and feta cheese.

**Ternera deshilachada con guacamole, reducción de frambuesa y albahaca, y kikos machacados.** 6,20€  
Pulled beef with guacamole, raspberry and basil sauce, and crushed kikos.

**Pollo chipotle con guacamole y queso fundido.** 6,00€  
Chipotle chicken with guacamole and melted cheese.

**Langostinos, guacamole, wok de verduras y miel de caña.** 6,20€  
King prawns, guacamole, stir-fried vegetables, and sugar cane honey.

**Seitán, guacamole, wok de verduras y miel de caña.** 6,00€  
Seitan, guacamole, stir-fried vegetables, and sugar cane honey.

## AREPAS (AREPAS)



**Reina pepiada** 8,50€  
Pollo deshilachado, mayonesa y aguacate.  
Pulled chicken, mayonnaise and avocado.

**Mechada** 9,50€  
Ternera deshilachada, queso y aguacate.  
Pulled beef, cheese and avocado.

**Vegetariana** 8,50€  
Frijoles, aguacate y queso feta.  
Black beans, avocado and feta cheese.

## ENSALADAS (SALADS)



**Bahamontes** 13,00€  
Lechuga, rúcula, tomate, aceitunas negras, aguacate, cebolla roja encurtida, queso de cabra, confit de frutos rojos y albahaca, y macerado mediterráneo.

Lettuce, rocket, tomato, black olives, avocado, pickled red onion, goat cheese, red berry and basil confit, and Mediterranean marinade.

**Hinault** 14,50€  
Lechuga, tomate, zanahoria, parmesano, pollo empanado y deliciosa salsa César.

Lettuce, tomato, carrot, parmesan cheese, breaded chicken, and delicious Caesar sauce.

**Sir Bradley Wiggins** 9,90€  
Bulgur con semillas de amapola, pistachos, granada, pepino, 15,90€  
tomate cherry, macerado mediterráneo y vinagre balsámico.

Bulgur with poppy seeds, pistachios, pomegranate, cucumber, cherry tomatoes, Mediterranean marinade, and balsamic vinegar.

**Marco Pantani** 8,90€  
Carpaccio de tomate, ajos tostados, rúcula, jamón serrano crujiente, 14,90€  
parmesano, aceite y vinagre de módena.

Carpaccio of tomato, roasted garlic, rocket, crunchy serrano ham, parmesan cheese, olive oil, and balsamic vinegar.

## HAMBURGUESAS (BURGERS)



\*Elige entre ternera o vegetariana  
\*Choose beef or vegetarian

! \*Se puede cambiar las patatas por batatas por 1.50€ más.  
\*Can change potatoes for sweet potatoes for €1.50.

**Queso feta, cebolla caramelizada y yogur.** 14,95€  
Feta cheese, sweet onion and yogurt sauce.

**Queso de cabra y confit de frutos rojos.** 14,95€  
Goats cheese and raspberry jam.

**Satee: nuestra salsa de cacahuete Thai.** 14,95€  
Satay peanut sauce.

**Diablo: salsa picante de tomate.** 14,95€  
Diablo: spicy tomato sauce.

## HAMBURGUESAS ESPECIALES (SPECIALS BURGERS)

! \*Acompañadas de patatas caseras.  
\*Accompanied by homemade potatoes.

**Recyclo: Ternera, bacon, queso, cebolla caramelizada y huevo frito.** 16,50€  
Beef, bacon, cheese, caramelized onion, and fried egg.

**Pollo rebozado en nachos, con queso ahumado y salsa barbacoa.** 16,00€  
Chicken coated in nachos, with smoked cheese and BBQ sauce.

**Cubana: Pata de cerdo deshilachado, reducido con miel de caña, cheddar, pepinillos y salsa de pepinillos ahumada.** 16,00€  
Pulled pork reduced with cane honey, cheddar cheese, gherkins, and smoked pickle sauce.

**Toscana: Ternera, aguacate, rúcula, parmesano, cilantro y mayonesa de tomate seco.** 16,50€  
Beef, avocado, rocket, parmesan cheese, coriander and sun-dried tomato mayo.

**Campero Gloria: Pollo, jamón serrano, jamón cocido, queso, pimiento asado, huevo y alioli.** 13,50€  
Chicken, serrano ham, cooked ham, cheese, roasted peppers, fried egg, and aioli sauce.

**La Pampa: finas rodajas de entraña, con mayonesa de chimichurri, cebolla caramelizada y parmesano rallado.** 17,00€  
Thinly sliced skirt steak with chimichurri mayonnaise, caramelized onion, and grated parmesan cheese.



# MENÚ ALMUERZO

(Disponible todo el día, de 9:00h a 00:00h)

## MENÚ DEL DÍA

De lunes a viernes excepto festivos a partir de la 13:30h. Por 10,00€

Primero + Segundo a elegir + Fruta, pan, limonada o naranjada casera  
*\*Siempre opciones vegetarianas y saludables!*

Monday to friday except holidays from 13:30h. For 10,00€

Starter + Main course to choose from + Fruit, bread, home-made lemonade or Orangade with mint.  
*\*We always serve fresh vegetarian options!*




## BEBIDAS (DRINKS)

Refrescos Softdrinks.	2,90€
Fritz Cola Fritz Cola.	3,30€
Agua con/sin gas Water (still/sparkling).	2,50€
Cerveza de barril Draft beer.	
+ Caña // Small glass	2,00€
+ Cañón // Medium glass	3,00€
+ Pinta // Pint	4,00€
Jarra de cerveza Beer jug.	14,00€
Shandy Pequeña Small Shandy.	2,20€
Shandy Mediana Medium Shandy.	3,20€
Shandy Grande Big Shandy.	4,50€
Cervezas embotelladas Bottled beers.	
+ Quintos // Small bottle	2,00€
+ Tercios // Medium bottle	3,00€
Tinto de verano Tinto de verano.	3,00€
Jarra de tinto Jug of tinto de verano.	12,50€
Sangría Sangría.	5,50€
Jarra de sangría Jug of Sangría.	16,00€



\*Preguntar por precios del segundo barril y las cervezas artesanales.  
*\*Ask for prices of our 2nd draft beer and craft beers.*



## POSTRES (DESSERTS)

Tartas caseras Homemade cakes.	5,00€
Tarta vegana  Vegan cake.	5,50€
Brownie con helado y nata Brownie with ice-cream and whipped cream.	6,90€
Pieza de fruta  Piece of fruit.	1,00€
Cookie vegana de la Nina  Vegan cookie of Nina.	4,50€

Apto para / Suitable for  
 Veganos / Vegans  Vegetarianos / Vegetarians

## VINOS (WINE)



Tinto Red.		 
Tinto de la casa Red house wine.	2,80€	14,00€
Rioja Crianza Rioja Crianza wine glass.	3,90€	16,00€
Ribera del Duero Roble Ribera del duero wine glass.	3,90€	16,50€
Blanco White.		
Verdejo de la casa House white.	3,00€	16,00€
Sauvignon Blanc Ecológico Organic Sauvignon Blanc.	3,80€	18,00€
Rosado, Cava y Dulce Rosé, Cava and sweet wine.		
Rosado Cigales Rose wine.	3,80€	17,00€
Cava (benjamín) Cava, small bottle.	4,50€	
Moscatel de Monclinejo Málaga sweet wine.	2,80€	14,00€
Vermut Vermut.	2,90€	

## CÓCTELES (COCKTAILS)



\*Tenemos cócteles clásicos, o estos otros:

*\*We have classic cocktails, or these other ones:*

Frozen mojito de maracuyá Ron, lima, azúcar, hierbabuena y maracuyá. Rum, lime, sugar, mint and passion-fruit.	9,00€
Basil Cooler Vodka, frambuesa, albahaca, lima, azúcar y ginger beer. Vodka, raspberry, basil, lime, sugar, and ginger beer.	9,00€
White Re-Russian Nata, amaretto, vodka y licor de café. Cream, amaretto, vodka and coffee liqueur.	8,00€
Espresso yourself Vodka, licor cacao blanco, café y sirope de mora. Vodka, white cocoa liqueur, coffee, and blackberry syrup.	9,00€
Frozen Daikiri Ron, lima, frutos rojos y azúcar. Rum, lime, berries, and sugar.	9,00€
Spritz da rue Bitter de mandarina, cava y tónica. Mandarin bitter, cava, and tonic water.	9,00€
Pornstar Martini Passoa, vodka, zumo de lima, fruta de la pasión y vainilla. Passoa, vodka, lime juice, passion fruit and vainilla.	8,00€
Copas desde Drinks from...	7,50€
Copas premium desde Drinks from...	9,00€

## Chupitos

Shots desde 2,00€ / from 2,00€



Todos nuestros productos son caseros y KM.0  
All our products are homemade and KM.0



Lácteos



Frutos de cáscara



Sulfitos



Contiene gluten



Granos de sésamo



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Crustáceos



Mostaza