




RACIONES

 **Quesadilla** 7,50€

 *York y Queso Cheddar*

  **Aros de Cebolla** 10,50€

Cebolla Natural

 **Nachos (de maíz)** 12,50€

 *Salsa de queso y*  *chili con carne*

 **Fingers de Pollo** 11,50€

Patatas Fritas 4,50€

Patatas Rancheras 13,00€

   *Queso fundido, Bacon y Salsa Ranchera*

 **Patatas Gauchas** 13,00€

 **Huevos Rotos** 11,00€

Huevos Rotos "Con" 14,60€

Chistorra, Panceta o Butifarra

   **Tequeños 6 unidades** 10,50€

Tequeños 9 unidades 13,80€

PARRILLA & OTROS

Panceta 10,20€

Butifarra 10,20€

Chistorra 10,20€

Alitas de Pollo (parrilla) 11,30€

6 unidades

Alitas Picantes 13,00€

12 piezas con salsa picante de chile

Alitas de Chile y Coco 13,00€

12 piezas con salsa de chile y coco

Combo de Carne a la Parrilla 28,00€

300gr. de Entraña y 300gr. de Vacío acompañado con Patatas y Salsa Chimichurri



Bocadillo 6,00€

De la Parrilla



Perrito 6,80€

Con Bacon y Cebolla

Plato Combinado 10,80€

Ensalada, Patatas y Huevo combinado con tu carne favorita (Entraña, Vacío, Alitas, Pollo,...)

Spaghetti de calabacín 13,40€

Spaghetti de calabacín salteado con espárragos trigueros, champiñones y piñones, aderezados con salsa de tomate y orégano. Disponible con queso rallado o sin él

TU MOMENTO HAMBURGUESA !!!

Diseña tu hamburguesa en 3 sencillos pasos

1. ELIGE TU HAMBURGUESA

Todas nuestras hamburguesas van acompañadas de patatas y de nuestro pan artesano. (También opción de pan sin gluten por 1€ más)

2. PUNTOS DE LA CARNE

POCO - PUNTO – HECHA

3. ELIGE TUS INGREDIENTES Y SALSAS

Ingredientes 0,60€/UNIDAD

Brie, Cabra, Havarti, Cheddar, Mozzarella, Philadelphia, Huevo, Champi, Bacon, Aguacate, Cebolla frita o caramelizada, pepinillo, lechuga, tomate y cebolla, Confitura de frutos rojos, Pan brioche

Ingredientes Premium 1,00€/UNIDAD

Panceta crunchy, Sobrasada, Pimientos de Padrón, Queso San Simón da Costa, Micuit de pato, Aro de cebolla (x2), Bacon Candy (x2) 1,50€

Salsas 1,50€/UNIDAD

BBQ, César, Ranchera, Mostaza y Miel, Guacamole, Gaucha, Brava al Curry, Picante y De la casa (**Consultar alergenicos según salsa**)

Clásica Cebón S-10€ | M-11,50€ | L-13,50€

La joya de la casa, su sabor inconfundible y ese toque a la parrilla hace que tu experiencia sea sublime (S-150g | M-230g | L-300g)

La Madurada 15,90€

Todo es mejor con el tiempo, por eso llevamos a tu paladar esta succulenta burger en pan brioche,. 200 gr de carne de res madurada, con una concentración por debajo del 5% de grasa. Puro espectáculo!!!! La oferta de los Súper Lunes Incluye 2 ingredientes gratis por hamburguesa (+0,50€ por ingrediente si estos son premium) Oferta no válida los festivos y vísperas de festivos

Burger Pollo 8,90€

Pechuga a la Parrilla.



Beyond Burger **10,50€**

Carne Vegana

Especial **S-11,50€ | M-13€ | L-15€**



Carne de cebón con micuit de pato y mermelada de frutos rojos

Gallega **15,00€**



230gr de nuestro Cebón se unen a las mejores denominaciones de origen gallego (pimiento de padrón, queso ahumado y lacón)

Temática **16,00€**

Prueba nuestras magníficas hamburguesas temáticas, inspiradas en diferentes rincones del mundo, por tiempo limitado, pregunta nuestros camareros la disponibilidad.

Burger Infantil **7,5€**



Hamburguesa de cebón con queso y patatas

CARNES

Entraña **13,00€**

Vacío **13,00€**

Costillar **24,80€**

ENSALADAS

Mixta **8,30€**

Lechuga, Tomate, Cebolla, Jamón York y Zanahoria

Americana **7,90€**



Col, Manzana, Cebolla, Zanahoria, Mayonesa y Miel

Especial **12,80€**



Pollo a la parrilla, Queso de Cabra, Aguacate, Lechuga, Tomate y Cebolla

Tercer Tiempo **12,80€**



Pollo empanado, Queso Brie, Naranja, Lechuga, Cebolla y Salsa César










Ensalada de Otoño **9,40€**



Rúcula, frutos secos, manzana, queso de cabra y vinagreta francesa de aderezo



POSTRES

	Volcán	5,50€
	Volcán sin Gluten	6,00€
	Cheseecake	6,90€
	Tarta de Chocolate	5,50€
	Tarta Oreo	5,50€
		
	Violet Addiction <i>(Normal o Doble)</i>	N 6€ D 7,5€



NUESTRAS CERVEZAS

Founders Centennial IPA

Tercio 4,80€

Mahou 5 Estrellas

Tercio 2,80€

Mahou Clásica

Caña 1,80€ | Doble 2,80€ | Jarra 4,00€ | Litro 8,00€



Mahou 5 Estrellas Sin gluten

Tercio 3,00€

Mahou Sin o Tostada 0,0

Tercio 2,80€

Mahou Rosé

Tercio 3,50€

Mahou Maestra Doble Lúpulo

Copa 3,50€ | Jarra 4,80€

Mahou 5 Estrellas Radler

Tercio 2,80€

Mahou 5 Estrellas Session IPA

Tercio 3,40€

Mahou Barrica Original

Tercio 3,80€

Mahou Barrica Alma de Viña

Tercio 4,20€

Founders Dirty Bastard

Tercio 4,80€

Alhambra Reserva 1925

Tercio 3,50€

Gulden Draak

Auténtica cerveza Belga - Tercio 5€



Gulden Draak

Auténtica Cerveza
Belga
Esta cerveza de
color ígneo no
conoce rival ni en
sabor ni en aroma.
Más que
consumidores,
tiene fans por todo
el mundo.

5€
ÚNIDAD

Solo hasta fin de existencias

BROUWERIJ
VAN STEENBERGE

**Gulden
Draak**
CLASSIC
DE AUTHENTIEKE
ROBINRODE TRIPEL

ALC. 10.5% VOL. INH. 33CL - CONT. 330ML

Los precios de las cervezas en terraza tienen un suplemento del 10%



INFORMACIÓN ALÉRGENOS



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



FRUTAS

- En cumplimiento y aplicación del reglamento europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados y susceptibles de producir algún tipo de alergia.

- In compliance with and implementation of the european regulation 1169/2011 on food allergies which became effective as of 2014/12/13, we communicate to our customers they have at disposal the list of products or food included in each dish offered in our menú and likely to cause any allergies