



## — BEBIDAS CALIENTES —

Latte 

Doble

Americano

Espresso

Capuccino  

Infusiones

Cortado 

## — ZUMOS NATURALES —

De naranja, verde o nuestro zumo del día con fruta de temporada

## — BOWLS Y FRUTA —

Yogurt con granola, miel y fruta fresca   

Bowl de açai 

Fruta de temporada

## — DEL HORNO —

Croissant 

Pain au chocolat   

Croissant integral 

Bizcochos caseros  

## — TOSTADAS EN PAN DE MASA MADRE —

Tomate y aceite de oliva 

Mermelada hecha en casa y mantequilla de Soria 

Aguacate, tomate asado y queso feta  

Salmón marinado en casa, queso crema y alcaparras   

Jamón de bellota 100% ibérico, tomate y aceite de oliva  

Pavo a la brasa, espinacas salteadas y queso mozzarella   

Huevo pochado o revuelto, bacon, salmón, aguacate o jamón   

## — ESPECIALES MENA —

French toast con pan hojaldrado    

Pancakes con plátano y crema de cacahuete      

Mixto especial con trufa en pan hojaldrado  


Huevos Benedict Mena con salmón y espinacas   

Huevos Benedict Mena con bacon y aguacate   

Huevos a elegir: revueltos fritos, tortilla, pochados o pasados por agua 













## CHACINAS Y SALAZONES

- Gildas de anchoa de Doña Tomasa  
- Anchoa 00 del Cantábrico 
- Jamón de bellota 100%iberico 
- Cecina de León y almendras fritas 
- Pan de cristal con tomate 










## LATEO DE DOÑA TOMASA

- Mejillones en escabeche 
- Navajas 
- Chipirones rellenos 
- Sardinillas picantes 
- Sardinillas 
- Ventresca de bonito 





























## PICOTEO CASTIZO

- Croquetas de trufa 6 ud  
- Croquetas de jamón ibérico   
- Ensaladilla de gambas a la brasa con encurtidos  
- Torreznos de cochinillo con patatas revolconas
- Patatas bravas con salsa de kimchi y alioli suave de ajo negro  
- Chuletitas de conejo fritas con patatas paja 


















## RAW BAR

- Ostras al natural 
- Carpaccio de gamba roja con yema ahumada y crujiente de clara  
- Tiradito de hamachi con ají amarillo  
- Atún rojo Balfegó con piparras  
- Tartar de atún rojo sobre causa limeña de patata  
- Ceviche de corvina y mango con leche de tigre de maracuyá y rocoto



## ENTRANTES

- Brioche de steak tartar de chuleta y mayonesa picante    
- Alcachofas crujientes con salsa de pimientos asados y avellana    
- Tomates de temporada con ventresca y aliño de encurtidos 
- Burrata con tomates infusionados y nectarinas a la brasa   
- Ensalada César con pollo a la parrilla     
- Gran puerro al horno de leña  
- Berenjena asada con parmesano, mozzarella y pesto  
- Canelón de cangrejo con salsa laksa picante  
- Mejillones al vapor con curry rojo y salvia   
- Almejas marinera a la brasa  


## PIZZAS A LA LEÑA

- Burrata, mortadella di Bologna y crema de pistachos   
- Trufa fresca, queso Mahón y tartufata   
- Cecina de Wagyu, kale crujiente e higos     
- Cochinita pibil, salsa verde de chiles y cebolla encurtida  
- Prosciutto cotto, colmenillas confitadas, yema ahumada y polvo de aceituna    











## CARNES A LA PARRILLA

- Chuleta de vaca madurada
- Lomo bajo de vaca simmental
- Solomillo de rubia gallega
- Burger trufada con huevo Mena  
- Pluma ibérica de bellota marinada
- Chuletitas de lechal a la brasa

























### SIDES

- Bimi a la brasa / Pimientos de piquillo confinados / Patatas fritas / parmentier de patata  / Ensalada verde con cebolla

## DE LA LONJA

- Huevos rotos con gamba roja al ajillo  
- Lomo de corvina a la plancha con salsa de curry verde y pack choi  
- Merluza la romana con holandesa y espinacas salteadas   
- Salmón a la brasa con kale crujiente   

## POSTRES Y HELADOS

- Oda al roscón con nata   
- Tarta de queso   
- Piña a la brasa, crumble y helado de coco 
- Lemon pie con merengue italiano    
- Brownie con crema de croissant y helado ahumado     
- Biscocho de tres leches con sopa de maracuyá y petazetas de chocolate    
- Helados caseros  
- Tabla de quesos con frutos secos, membrillo e higos  



## CÓCTELES MENA

### Cuarzo rojo

Don Julio blanco infundado en lima, sandía, agave y soda

### Carnaval brasileño

Cachaça infundada en lima kaffir, kumquat, lima y azúcar moreno

### Raíces

Mezcal, tequila, agave, jengibre y limón

### Coral

Ginebra infundada en pomelo, tomillo limonero, chartreuse green, limón y tónica botanica

### Wild forest

Ginebra infundada en frutos rojos, campari, coco y sweet vermú

### Green breeze

Ginebra, matcha, italicus, pepino y limón

### Aroma de lumbre

Makers Mark, licor de café, oloroso, bitter de nuez negra y angostura

### Inferno

Belvedere, fruta de la pasión, chocolate blanco, lima y prosecco

### Bruma

Mezcal, piña, romero, cointreau y licor de elote

### Niebla amazónica

Ron de coco, chutney de pasión, piña, canela, pimienta jamaicana y lima

### Golden age

Ron infundado en piña, chartreuse yellow, vainilla, lima y clara de huevo

### Néctar

Hennessy VS, café, kumquat, fernet, chocolate azteca, agua de mar y mascarpone de coco

### Rubí storm

Pisco 1615, fresa, shiso y vainilla

### Elixir

Whisky, sweet vermouth de nibs de cacao y mermelada de naranja amarga

### Deep garden

Vodka infundado en poleo menta, umeshu, hierbaluisa y ciruela

## CÓCTELES SIN ALCOHOL

### Éter tropical

Seedlip spicy, chutney de pasión, piña, canela, pimienta jamaicana, lima y arándanos

### Esmeralda

Tanqueray 00, hierbaluisa, jengibre limón, tomillo limonero y ginger beer

### Red stone

Seedlip grove, sandía, agave, arándanos y hibiscus

# ALÉRGENOS



PESCADO



LÁCTEOS



SOJA



FRUTOS  
DE CÁSCARA



GLUTEN



HUEVO



MOSTAZA



GRANOS DE  
SÉSAMO



CRUSTÁCEOS



DIÓXIDO DE  
AZUFRE Y  
SULFITOS



CACAHUETE



MOLUSCOS

