















C Contiene (presencia) alérgeno;

T Posible presencia de traza

	Cereales con Gluten trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, variedades	Frutos de cáscara	Crustaceos	Apio	Mostaza	Huevos	Soja	Lácteos	Pescado	Molusco	Altramucos	Dioxido de azufre y sulfitos	Cacahuets	Sésamo
														
Gilda matrimonio			T						C	T		C		
Cecina de león, pan de cristal y tomate	C (Trigo)	C (almendra) T de otros frutos de cáscara					T						T	T
Tabla de quesos artesanos		C (almendra) T de otros frutos de cáscara				T		C				C	T	
Anchoa 00 del cantábrico sobre brioche	C (Trigo)	T			T	C	T	C	C		T	T		T
Carpaccio de chuleta madurada					T	T		C	T			T		
Ensalada de tomate de temporada, cebolleta y piparra												C		
Ensalada rusa tradicional						C			C			C		
Alcachofas a la brasa con jamón ibérico	T	C (avellana) T de otros frutos de cáscara				C						T		
Croquetas de jamón ibérico 100%	C (Trigo)				T	C	C	C				C		
Croquetas de chuleta madurada	C (Trigo)				T	C	T	C				C		
Torreznitos														
La mejor tortilla del mundo	T	T				C						C		
Patatas de la casa con allioli y salsa brava casera						C						C		C
Pulpo salteado al ajillo			T			C			T	C		C		
Ensalada griega clásica								C				C		
Ensalada de burrata, bacon y cebolla	C (Trigo)	T			T		C	C				C	T	T
T de bacalao en tempura y pimientos asados	C (Trigo)				T		T		C			C		

IMPRESINDIBLES

ENSALADA

CON LAS MANOS

NO PODEMOS EXCLUIR TOTALMENTE UNA PRESENCIA ACCIDENTAL DE LOS ALÉRGENOS AQUÍ ESPECIFICADOS

Esta información es para los 14 principales ingredientes alergénicos enumerados por la normativa europea en vigor (Rto 1169/2011). Fueron compilados a partir de datos suministrados por nuestros proveedores sobre la composición de sus productos. Sin embargo, **no podemos excluir totalmente una presencia accidental de los alérgenos aquí especificados** que pueden aparecer durante la fabricación de productos alimenticios de nuestros proveedores o cuando se utilizan en el restaurante. Le recomendamos que hable con su médico o especialista de alergias para su asesoramiento en la elección de alimentos. 1.5.3 Rev 26/05/2025

C: Contiene (presencia) alérgeno; T: Posible presencia de traza

C Contiene (presencia) alérgeno;

T Posible presencia de traza

	Cereales con Gluten trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades	Frutos de cáscara	Crustáceos	Apio	Mostaza	Huevos	Soja	Lácteos	Pescado	Molusco	Altramuzes	Dióxido de azufre y sulfitos	Cacahuetes	Sésamo
CON LAS MANOS	Tacos ganadores de chuleta madurada, puerro y vinagreta de aguacate													
	Tortita crujiente de atún rojo marinado	C		C				C	C			C		C
	Burger de vaca madurada	C (Trigo)	T			C	C	C			T	C		T
LONJA	Bacalao mena a la brasa								C			C		
	Merluza a la gallega								C			C		
	Pescado del día								C			C		
CARNES PREMIUM	Mollejas suaves de ternera a la parrilla con limón													
	Lomo bajo de vaca 360g													
	Solomillo a la brasa						C		C					
	Chuleta selección de vaca madurada 1,1kg													
	Chuletitas de cordero lechal a la brasa													
GUISOS	Rabo de vaca estofado											C		
	Carrillera de vaca al vino tinto y parmentier					C	C					C		
	Callos, chorizo asturiano ahumado y morcilla ahumada	T	T					C						

NO PODEMOS EXCLUIR TOTALMENTE UNA PRESENCIA ACCIDENTAL DE LOS ALÉRGENOS AQUÍ ESPECIFICADOS

Esta información es para los 14 principales ingredientes alergénicos enumerados por la normativa europea en vigor (Rto 1169/2011). Fueron compilados a partir de datos suministrados por nuestros proveedores sobre la composición de sus productos. Sin embargo, **no podemos excluir totalmente una presencia accidental de los alérgenos aquí especificados** que pueden aparecer durante la fabricación de productos alimenticios de nuestros proveedores o cuando se utilizan en el restaurante. Le recomendamos que hable con su médico o especialista de alergias para su asesoramiento en la elección de alimentos. 1.5.3 Rev 26/05/2025

C: Contiene (presencia) alérgeno; T: Posible presencia de traza

C Contiene (presencia) alérgeno;

T Posible presencia de traza

PIZZAS

Margherita

C
(Trigo)

T

T

C

Burratina

C
(Trigo)

C (pistacho y almendra)
T de otros frutos de cáscara

T

C

T

C

T

Ibérica

C
(Trigo)

T

T

C

La chuleta

C
(Trigo)

T

T

C

Steak

C
(Trigo y cebada)

C

C

T

C

C

C

Caviar

C
(Trigo)

T

T

T

C

C

Trufada

C
(Trigo)

T

C

T

C

GUARNICIONES

Patatas fritas

C

Pimientos del piquillo confitados

C

Ensalada verde fresca

C

Verduritas a la brasa

NO PODEMOS EXCLUIR TOTALMENTE UNA PRESENCIA ACCIDENTAL DE LOS ALÉRGENOS AQUÍ ESPECIFICADOS

Esta información es para los 14 principales ingredientes alergénicos enumerados por la normativa europea en vigor (Rto 1169/2011). Fueron compilados a partir de datos suministrados por nuestros proveedores sobre la composición de sus productos. Sin embargo, **no podemos excluir totalmente una presencia accidental de los alérgenos aquí especificados** que pueden aparecer durante la fabricación de productos alimenticios de nuestros proveedores o cuando se utilizan en el restaurante. Le recomendamos que hable con su médico o especialista de alergias para su asesoramiento en la elección de alimentos. 1.5.3 Rev 26/05/2025

C: Contiene (presencia) alérgeno; T: Posible presencia de traza

C Contiene (presencia) alérgeno;
T Posible presencia de traza

POSTRES

	Cereales con Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades)	Frutos de cáscara	Crustaceos	Apio	Mostaza	Huevos	Soja	Lácteos	Pescado	Molusco	Altramuces	Dioxido de azufre y sulfitos	Cacahuetes	Sésamo
Apple Struddle	C (Trigo)				T	C	C	C						
Tarta de zanahoria	C (Trigo)	C (Nuez) T (Otros frutos de cáscara)			T	C	T	C					T	
Coulant de chocolate blanco y coco	C (Trigo)	T			T	C	C	C						
Brownie con crema de helado de avellana	C (Trigo)	C (avellana) T (Otros frutos de cáscara)			T	C	T	C					T	
Tarta de queso cremosa	C (Trigo)					C	C	C				C		
Lemon Pie con helado de frutas de la pasión	C (Trigo)				C	C	C	C						
Mandarina Pie	C (Trigo)	C (almendra) T (Otros frutos de cáscara)			T	C	C	C					T	
Coulant de caramelia	C (Trigo)	T			T	C	T	C						
Helados (Sin Crumble)														
Cacao		C (avellana)					C	C					C	
Caramelo salado								C						
Coco														
Fresa														
Maracuyá								C						
Nata								C						
Piña														
Vainilla								C						
Yogurt natural								C						
Crumble de helados	C (Trigo)				T		T	C						

NO PODEMOS EXCLUIR TOTALMENTE UNA PRESENCIA ACCIDENTAL DE LOS ALÉRGENOS AQUÍ ESPECIFICADOS

Esta información es para los 14 principales ingredientes alergénicos enumerados por la normativa europea en vigor (Rto 1169/2011). Fueron compilados a partir de datos suministrados por nuestros proveedores sobre la composición de sus productos. Sin embargo, **no podemos excluir totalmente una presencia accidental de los alérgenos aquí especificados** que pueden aparecer durante la fabricación de productos alimenticios de nuestros proveedores o cuando se utilizan en el restaurante. Le recomendamos que hable con su médico o especialista de alergias para su asesoramiento en la elección de alimentos. 1.5.3 Rev 26/05/2025

C: Contiene (presencia) alérgeno; T: Posible presencia de traza

C Contiene (presencia) alérgeno;
T Posible presencia de traza

	Cereales con Gluten trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut variedades	Frutos de cáscara	Crustáceos	Apio	Mostaza	Huevos	Soja	Lácteos	Pescado	Molusco	Altramuces	Dioxido de azufre y sulfitos	Cacahuets	Sésamo
Sopa fría de pepino y melón con cecina crujiente												C		
Corvina en laminas escabechada en frio				C					C					
Ensalada de tomate, stracciatella de burrata y pesto ahumado		C almendra T de otros frutos de cáscaras						C						T
Penne con rabo de toro gratinado	C (Trigo)				T	T	T	C				C		
Escalivada tradicional con huevo frito de corral						C			C			C		
Codillo de cerdo a baja temperatura con parmentier de patata							C	C				C		
Pollo picantón a la brasa con hierbas y limón														
Blanquette de vaca madurada con portobello							C	C				C		
Chipirones encebollados										C		C		
Entrecote de vaca vieja madurada a la brasa														
Dorada salvaje a la brasa con verduritas de temporada									C			C		

MENU EJECUTIVO

NO PODEMOS EXCLUIR TOTALMENTE UNA PRESENCIA ACCIDENTAL DE LOS ALÉRGENOS AQUÍ ESPECIFICADOS

Esta información es para los 14 principales ingredientes alergénicos enumerados por la normativa europea en vigor (Rto 1169/2011). Fueron compilados a partir de datos suministrados por nuestros proveedores sobre la composición de sus productos. Sin embargo, **no podemos excluir totalmente una presencia accidental de los alérgenos aquí especificados** que pueden aparecer durante la fabricación de productos alimenticios de nuestros proveedores o cuando se utilizan en el restaurante. Le recomendamos que hable con su médico o especialista de alergias para su asesoramiento en la elección de alimentos. 1.5.3 Rev 26/05/2025

C: Contiene (presencia) alérgeno; T: Posible presencia de traza

C Contiene (presencia) alérgeno;
T Posible presencia de traza

DESAYUNO Y BRUNCH

	Cereales con Gluten trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, variedades	Frutos de cáscara	Crustáceos	Apio	Mostaza	Huevos	Soja	Lácteos	Pescado	Molusco	Altramuces	Dioxido de azufre y sulfitos	Cacahuets	Sésamo
Tostada de Tomate y AOVE	C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T		T
Mantequilla y mermelada	C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	T	T	C	T	T	T	C		T
Agucate, tomate asado y queso feta	C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	T	T	C	T	T	T	T		T
Salmon marinado, queso crema y alcaparras	C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	T	T	C	C	T	T	C		T
Jamón de bellota 100% ibérico, tomate y aceite de oliva	C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T		T
Pavo asado, espinacas salteadas y queso mozzarella	C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	T	T	C	T	T	T	T		T
Pancake con plátano y crema de cacahuete	C TRIGO	T		T	C	T	C						C	
Huevos benidict con salmón y espinacas	C TRIGO	T	T	T	T	C	T	C	C	T	T	T		T
Huevos benidict con bacon y aguacate	C TRIGO	T	T	T	T	C	T	C	T	T	T	T		T
Microissants mantequilla	C TRIGO	T AVELLANA			T	T		C						
Microissants chocolate blanco	C TRIGO	T AVELLANA, ALMENDRA				T	C	C						
Microissants chocolate	C TRIGO	C Avellana T (Nuez, almendra, piñón)				T	C	C						T
Cañitas de churro	C TRIGO	T			T	T	T	T						
Pain au chocolate	C TRIGO T centeno				T	C		T						
Crema de yema dulce						C								
Tabla de quesos y embutidos		C PISTACHO T OTRO FRUTOS DE CÁSCARA				T		C						
Yogurt natural								C						
Granola	C	T												T

NO PODEMOS EXCLUIR TOTALMENTE UNA PRESENCIA ACCIDENTAL DE LOS ALÉRGENOS AQUÍ ESPECIFICADOS

Esta información es para los 14 principales ingredientes alergénicos enumerados por la normativa europea en vigor (Rto 1169/2011). Fueron compilados a partir de datos suministrados por nuestros proveedores sobre la composición de sus productos. Sin embargo, **no podemos excluir totalmente una presencia accidental de los alérgenos aquí especificados** que pueden aparecer durante la fabricación de productos alimenticios de nuestros proveedores o cuando se utilizan en el restaurante. Le recomendamos que hable con su médico o especialista de alergias para su asesoramiento en la elección de alimentos. 1.5.3 Rev 26/05/2025

C: Contiene (presencia) alérgeno; T: Posible presencia de traza

C Contiene (presencia) alérgeno;
T Posible presencia de traza

DESAYUNO Y BRUNCH

	Cereales con Gluten trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, variedades	Frutos de cáscara	Crustáceos	Apio	Mostaza	Huevos	Soja	Lácteos	Pescado	Molusco	Altramuzes	Dioxidio de azufre y sulfitos	Cacahuetes	Sésamo
Fruta variada														
Frutos rojos														
Miel														
Sirope de arce														
Crumble	C TRIGO Y CENTENO				T		T	C						

NO PODEMOS EXCLUIR TOTALMENTE UNA PRESENCIA ACCIDENTAL DE LOS ALÉRGENOS AQUÍ ESPECIFICADOS

Esta información es para los 14 principales ingredientes alergénicos enumerados por la normativa europea en vigor (Rto 1169/2011). Fueron compilados a partir de datos suministrados por nuestros proveedores sobre la composición de sus productos. Sin embargo, **no podemos excluir totalmente una presencia accidental de los alérgenos aquí especificados** que pueden aparecer durante la fabricación de productos alimenticios de nuestros proveedores o cuando se utilizan en el restaurante. Le recomendamos que hable con su médico o especialista de alergias para su asesoramiento en la elección de alimentos. 1.5.3 Rev 26/05/2025

C: Contiene (presencia) alérgeno; T: Posible presencia de traza