

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

IMPRESINDIBLES

ENTRANTES

Gilda matrimonio

Jamón al corte cinco jotas

Tabla de quesos artesanos

Anchoa 00 del cantábrico sobre brioche

Carpaccio de chuleta madurada

Ensalada de tomate de temporada, cebolleta y piparra

Ensalada rusa tradicional

Alcachofas a la brasa con jamón ibérico

Croquetas de jamón ibérico 100%

Croquetas de chuleta madurada

Torreznitos

La mejor tortilla del mundo

Patatas de la casa con allioli y salsa brava casera

Ensalda de Burrata, bacon y cebolla

Taquitos de bacalao en tempura

Pulpo salteado al ajillo

Ensalada griega clásica

Cereales con Gluten trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, variedades	Frutos de cáscara	Crustaceos	Apio	Mostaza	Huevos	Soja	Lácteos	Pescado	Molusco	Altramuces	Dioxido de azufre y sulfitos	Cacahuets	Sésamo
						C		C			C		
C (Trigo)	T de otros frutos de cáscara			T	T	T	T			T	T		T
	C (almendra y nueces) T de otros frutos de cáscara				C		C				C	T	
C (Trigo) T otros cereales con gluten	T (Nuez)			T	C	T	C	C					T
							C				C		
											C		
					C			C			C		
T	C (avellana) T de otros frutos de cáscara				C							T	
C				T	C	C	C						
C (Trigo y cebada)				T	C	T	C				C		
					C	C					C		
					C						C		C
C (Trigo, Centeno, Avena y Cebada)	T			T	T	T	C				C		C
C (Trigo)				T		T		C			C		
		T			C			T	C		C		
							C				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

CON LAS MANOS

LONJA

CARNES Y GUISOS

- Tacos ganadores de chuleta madurada, puerro y vinagreta de aguacate
- Tortita crujiente de atún rojo marinado
- Burger de vaca madurada
- Bacalao mena a la brasa
- Merluza a la gallega
- Pescado del día
- Solomillo a la brasa
- Mollejas suaves de ternera a la parrilla con limón
- Lomo bajo de vaca 360g
- Chuleta selección de vaca madurada 1,1kg
- Chuletitas de cordero lechal a la brasa
- Carrillera de cerdo al vino tinto y parmentier
- Callos, chorizo asturiano ahumado y morcilla ahumada

Cereales con Gluten trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades	Frutos de cáscara	Crustáceos	Apio	Mostaza	Huevos	Soja	Lácteos	Pescado	Molusco	Altramuces	Dióxido de azufre y sulfitos	Cacahuetes	Sésamo
					C						C		
C (Trigo)						C	C	C					C
C (Trigo)				T	C	T	C				C		T
								C			C		
								C					
								C			C		
							C						
							C						
							C				C		
						C	C				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

PIZZAS

Margherita

Burratina

Ibérica

La chuleta

Steak

Caviar

Trufada

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	Cacahuets	Sésamo
C (Trigo)				T		T	C						
C (Trigo)	C (pistacho y almendra) T de otros frutos de cáscara			T	C	T	C				T	T	T
C (Trigo)				T		T	C						
C (Trigo)				T		T	C						
C (Trigo y cebada)				C	C	T	C	C			C		
C (Trigo)				T	C	T	C	C					
C (Trigo)				T	C	T	C						

GUARNICIONES

Patatas fritas

Pimientos del
piquillo confitados

Ensalada
verde fresca

Verduritas a
la brasa

											C		
											C		
											C		

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

Esta información es para los 14 principales ingredientes alérgicos 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	Crustáceos	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	T	C	T	C				T	T	T
Tarta de queso cremosa	C (Trigo)					C	C	C				C		
Lemon Pie con helado de frutas de la pasión	C (Trigo)	C (almendra) T (Otros frutos de cáscara)			T	C	T	C					T	
Mandarina Pie	C T (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					T	C					T	
Caramelo salado								C						
Coco								C						
Fresa														
Maracuyá														
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 alérgicos 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

MENU EJECUTIVO

	Cereales con Gluten trigo centeno, cebada, avena, espelta, kamut variedades	Frutos de cáscara	Crustaceos	Apio	Mostaza	Huevos	Soja	Lácteos	Pescado	Molusco	Altramuces	Dioxido de azufre y sulfitos	Cacahuets	Sésamo
Salmorejo de mango	C (Trigo)				T	C	T					C		
Mejillones al vapor con mantequilla de cilantro y lima								C		C		C		
Ensaladilla tradicional						C			C			C		
Ensalada de tomate y burrata		C (almendras) T (otros frutos de cáscara)						C					T	
Pintada con curry de cacahuets y arroz		T					C						C	
Trucha del pirineo con crema de espárragos blancos								C	C					
Marmitako de bonito				C					C	C				
Entrecot de vaca madurada (con suplemento)														
Tarta de queso cremosa	C (Trigo)					C	C	C				C		
Brownie con crema de nata ahumada	C (Trigo)	C (avellana) T (otros frutos de cáscara)		T	T	C	T	C				T	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

Tostada de Tomate y AOVE

Mantequilla y mermelada

Agucate, tomate asado y queso feta

Salmon marinado, queso crema y alcaparras

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

Pavo asado, espinacas salteadas y queso mozzarella

Pancake con plátano y crema de cacahuete

Huevos benidict con salmón y espinacas

Huevos benidict con bacon y aguacate

Minicroissants mantequilla

Minicroissants chocolate blanco

Minicroissants chocolate

Cañitas de churro

Pain au chcolate

Crema de yema dulce

Tabla de quesos y embutidos

Yogurt natural

Granola

Cereales con Gluten trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, variedades	Frutos de cáscara	Crustaceos	Apio	Mostaza	Huevos	Soja	Lácteos	Pescado	Molusco	Altramuces	Dioxido de azufre y sulfitos	Cacahuetes	Sésamo
C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T		T
C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	T	T	C	T	T	T	C		T
C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	T	T	C	T	T	T	T		T
C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	T	T	C	C	T	T	C		T
C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T		T
C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	T	T	C	T	T	T	T		T
C TRIGO	T			T	C	T	C					C	
C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	C	T	C	C	T	T	T		T
C TRIGO Y CENTENO	T	T	T	T	C	T	C	T	T	T	T		T
C TRIGO	T	AVELLANA		T	T		C						
C TRIGO	T	AVELLANA, ALMENDRA			T	C	C						
C TRIGO	C AVELLANA, T OTROS FRUTOS DE CÁSCARA				T	T	C						T
C TRIGO	T			T	T	T	T						
C TRIGO T centeno				T	C		C						
					C								
	C PISTACHO T OTRO FRUTOS DE CÁSCARA				T		C						
							C						
C	T											T	

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

Esta información es para los 14 principales ingredientes alérgicos 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

Fruta variada

Frutos rojos

Miel

Sirope de arce

Crumble

Cereales con Gluten trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut variedades	Frutos de cáscara	Crustaceos	Apio	Mostaza	Huevos	Soja	Lácteos	Pescado	Molusco	Altramuces	Dioxido de azufre y sulfitos	Cacahuets	Sésamo
													
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