

PIZZAS AL ESTILO NAPOLITANO

OPCIÓN DE QUESO VEGANO - LIBRE DE LÁCTEOS, SOJA, GLUTEN, LACTOSA, NUECES
Y CONSERVANTES POR 1,50€ EXTRA + BASE SIN GLUTEN DISPONIBLE

CARNE TERIYAKI \$11.50

Ternera tierna marinada en nuestra propia salsa Teriyaki, mezclada con verduras frescas, todo sobre nuestra salsa de tomate San Marzano.

CREA TU PROPIO \$8.00

¡Sé tu propio jefe! Solo háganos saber lo que quiere, ¡lo agregaremos! Salsa de Tomate San Marzano y Queso ya incluido.

* 1 X VERDURAS - 1,00 € // 1 X POLLO 1,50€ // 1 X CARNE/EMBUTIDOS - 2,00 €
1 X QUESO - 1,50 €

¡PICANTE! ¡PICANTE! \$11.00

¡Peperoni picante, Ndjua picante, jalapeños, queso mozzarella y nuestra propia salsa de tomate extra picante!

* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE SALSA PICANTE

FIESTA DE CARNE \$11.00

Base de salsa San Marzano, abundante Picadillo de Ternera, Picadillo de Cordero, Jamón Ahumado de la Casa, Pollo Deshebrado con salsa BBQ por encima.

* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE SALSA BARBACOA

NDJUA SORRENTINO \$10.50

Utilizando un salami típico de Calabria, el 'Nduja es una salchicha con una textura suave y sabor picante. Cubierto con mozzarella y cebolla roja.

* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE SALSA PICANTE

POLLO TANDOORI \$11.00

Base de Salsa de Tomate San Marzano, Pechuga de Pollo Tandoori, Mr Vikkis Banana Habañero y un toque de Yogurt de Menta.

* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE ALIOLI

PIZZA DEL DIABLO \$10.50

¡Nuestra morcilla picante en una pizza! Base de Salsa de Tomate San Marzano, Cebolla Blanca Picada, Morcilla y Queso Mozzarella

* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE SALSA PICANTE \$10.50

Con una base de salsa de tomate San Marzano, mermelada de cebolla morada, pollo asado desmenuzado, bacon de manzana ahumada, queso y cubierto con un delicioso hidromasaje barbacoa

POLLO A LA BARBACOA DE CAZADORES

* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE SALSA BARBACOA

¡ NUESTRA COCINA CONTIENE ALÉRGENOS COMUNES COMO SOJA, LECHE, GLUTEN, HUEVOS
Y NUECES QUE PUEDEN CRUZARSE CON OTROS ARTÍCULOS. POR FAVOR DÍGALO A SU

CAMARERO SI TIENE ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA ESPECÍFICA U OTRAS NECESIDADES DE DESECHOS

QUE DEBEMOS CONSIDERAR.

CARNE DE CERDO	\$10.50
Base de salsa de tomate San Marzano, comino de cerdo, pimientos frescos, cebollas, cubierto con queso mozzarella y un remolino de salsa barbacoa.	
* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE SALSA BARBACOA	
MARISCOS	\$14.50
Salsa San Marzano Tomaro, Langostinos al Ajillo, Atún, Cebolla Roja y Calabacín, cubierto con Queso Mozzarella.	
* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE ALIOLI	
SALAMI ITALIANO	\$10.00
Base de Salsa de Tomate San Marzano, Mozzarella, Curado Italiano Calidad Salami, Aceitunas Negras y cubierto con Queso Pecorino	
* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE ALIOLI	
FETA CON JAMÓN	\$10.00
Feta y Jamón con Base de Salsa de Tomate San Marzano, Queso Mozzarella, Llovizna de rúcula y balsámico	
* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE ALIOLI	
PIZZA DE JAMÓN AHUMADO Y SETAS	\$10.00
Base de Salsa de Tomate San Marzano, Gamón Ahumado Casero con Champiñones y Queso Mozzarella.	
* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE ALIOLI	
PIZZA DE QUESO DE CABRA	\$10.50
Queso de Cabra con Ajo, Pesto y Cebolla Caramelizada, Mozzarella Base de Queso y Salsa de Tomate San Marzano	
* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE ALIOLI	
PIZZA DE AJO Y QUESO	\$8.00
Ajo y ajo, y queso	
* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE ALIOLI	
PIZZA PEPERONI	\$10.00
Una base de salsa San Marzano, mozzarella y pepperoni picante.	
* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE SALSA PICANTE	
VEGETARIANO GOURMET	\$10.00
Nuestra Pizza Margherita cubierta con verduras de temporada a la plancha.	
* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE ALIOLI	
PIZZA MARGHERITA	\$8.00
Elaborado con la mejor salsa de tomate de San Marzano y mozzarella de búfala con un toque de aceite de oliva virgen	
* SERVIDO CON UNA ACOMPAÑANTE ADICIONAL DE ALIOLI	

| NUESTRA COCINA CONTIENE ALÉRGICOS COMUNES COMO SOJA, LECHE, GLUTEN, HUEVOS Y NUECES QUE PUEDEN CRUZARSE CON OTROS ARTÍCULOS. POR FAVOR DÍGALO A SU CAMARERO SI TIENE ALGUNA ALERGIJA ALIMENTARIA ESPECÍFICA U OTRAS NECESIDADES DE DESECHOS QUE DEBEMOS CONSIDERAR.

ENTRANTES / TAPAS

TAPAS DE TAMAÑO CASERO PERFECTAS, TÓMA UNA CON TU BEBIDA O HAZ TU COMIDA PROPIA AL MEZCLAR Y COMBINAR.

ABRE DEL DÍA \$4.50

Pregunta por el especial de hoy

ALAS DE POLLO \$2.50

Elija entre picante, sal y pimienta o miel de chile

* LLÉVATE 4 ALITAS DE POLLO POR 8€

COSTILLA A LA BARBACOA CON MIEL \$3.00

Costillar de puerco bebé, cubierto con nuestra propia salsa barbacoa de triple preparación con miel

* LLÉVATE 5 COSTILLAS POR 12€

CHULETAS DE CORDERO A LA \$3.00

MENTA DE NZ asadas y espolvoreadas con menta fresca.

* LLÉVATE 5 CHULETAS POR 12,00€

MINI HAMBURGUESAS \$3.00

*Hamburguesa de ternera con chutney de tomate *Flaming Neil con empanada de ternera picante,

Chutney de Tomate Picante y Jalapeños *Pollo Desmenuzado y Alioli *Sloppy

Ben - Hamburguesa de Ternera, Chilli Beef y Alioli *Patty de Cordero a la Menta *Comino

cerdo desmenuzado

*ELIGE CUALQUIERA DE LOS 3 POR 8€

SALCHICHAS OKTOBERFEST \$5.50

Una delicia para las papilas gustativas, una combinación de hierbas y especias únicas.

Servido con mostaza alemana caliente tradicional y un rollo de pimentón.

* AÑADE ENSALADA DE PATATAS POR SOLO 1€

SALCHICHA DIABLO - EXTRA LARGA \$5.00

Más de 40 cm de Salchicha de Cerdo con mezcla de Pimienta de Cayena, servida con una

rollo de pimentón

* AÑADE SAUERKRAUT O ENSALADA DE PATATAS POR SOLO 1€

CURRYWURST \$6.00

Deliciosa Salchicha CurryWurst, cubierta con nuestra propia salsa Currywurst y servida con Paprika Roll

* AÑADE ENSALADA DE PATATAS POR SOLO 1€

SAUERKRAUT \$2.50

Chucrut tradicional: perfecto solo o junto con nuestro

salchichas

| NUESTRA COCINA CONTIENE ALÉRGENOS COMUNES COMO SOJA, LECHE, GLUTEN, HUEVOS

Y NUECES QUE PUEDEN CRUZARSE CON OTROS ARTÍCULOS. POR FAVOR DÍGALO A SU

CAMARERO SI TIENE ALGUNA ALERGINA ALIMENTARIA ESPECÍFICA U OTRAS NECESIDADES DE DESECHOS

QUE DEBEMOS CONSIDERAR.

TAPAS NACHOS Una porción de tapas de nuestros famosos Nachos de Res - hechos como deben - con Totopos de Maíz, Salsa de Aguacate y Tomate, Queso Mozzarella y Jalapeños Picantes. **\$5.00**

CUÑAS CARGADAS DE TAPAS **\$6.00**
Porción de tapas de cuñas picantes con chili, queso de res, crema agria, Jalapeños

TAPAS CUÑAS A LAS HIERBAS **\$5.00**
Porción de tapas de cuñas de hierbas, servidas con queso, manzana ahumada casera
Crema agria de tocino y cebollino

TAPAS CUÑAS PICANTES **\$5.00**
Porción de tapas de Spicy Wedges topepd con Queso, Manzana Ahumada Casera
Crema agria de tocino, jalapeños y cebollín

NACHOS DE VERDURAS DE TAPAS **\$5.50**
Frijoles Picantes, Con Cebolla, Ajo Y Tomate. Cubierto con salsa de tomate y aguacate, queso mozzarella, crema agria y jalapeños picantes

* OPCIÓN DE QUESO VEGANO - LIBRE DE LÁCTEOS, SOJA, GLUTEN, LACTOSA, NUECES Y CONSERVANTES POR 1,50€ EXTRA

TRÍO DE PAN PLANO **\$6.50**
Pan plano hecho en casa de nuestro horno de pizza, servido con un trío de nuestras salsas diarias.

* OPCIÓN SIN GLUTEN DISPONIBLE

RED ELÉCTRICA

DESAYUNO DE KIWI **7,50 €**
Huevo Frito, Tocino Ahumado Casero, Tomate A La Parrilla, Champiñones Balsámicos Cremosos Y Puré De Papas Con Hierbas, Frijoles Mixtos Picantes, Salchicha Bratwurst Y pan de pizza

PANES ABIERTOS RELLENOS **\$8.50**
Pan plano hecho en casa relleno de lechuga, salsa de tomate y alioli y su elección de relleno.

** CHILLI CARN, VEGETAL CHILLI FEAN, POLLO DESPIRADO AL ORÉGANO, CERDO AL COMINO + SIN GLUTEN OPCIÓN DISPONIBLE

PAN PLANO DE PIZZA CON POLLO Y SHISH **\$9.00**
Pan plano de pizza de ajo cubierto con yogur de menta, lechuga, tomate y Salsa de Pepino y Pollo Peri Peri Desmenuzado con Pimientos y Cebolla

| NUESTRA COCINA CONTIENE ALÉRGENOS COMUNES COMO SOJA, LECHE, GLUTEN, HUEVOS Y NUECES QUE PUEDEN CRUZARSE CON OTROS ARTÍCULOS. POR FAVOR DÍGALO A SU CAMARERO SI TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA ESPECÍFICA U OTRAS NECESIDADES DE DESECHOS QUE DEBEMOS CONSIDERAR.

PAN PLANO DE PIZZA CON LANGOSTINOS Y LANGOSTINOS \$11.00

Pan plano de pizza de ajo cubierto con queso crema con eneldo, lechuga y chile dulce y gambas frescas al ajillo con cebolla y calabacín

HAMBURGUESA DE TERNERA AL KIWI \$11.50

Deliciosa hamburguesa casera 100% de ternera, con dados de cebolla, tomate, lechuga crujiente, queso, nuestro propio chutney de tomate y pepinillos.
¡Convertirla en una verdadera hamburguesa Kiwi agregando huevo es opcional! Servido con Papas Fritas

* ACTUALIZA LAS CUÑAS CON TOCINO, QUESO Y NATA AGRIA POR 2€

HAMBURGUESA DE POLLO AL KIWI \$10.50

Pollo desmenuzado con dados de Cebolla, Tomate, Crujiente de Lechuga, Queso, Bacon Ahumado con Manzana Casera, Alioli y Pepinillos. Servido con gajos de patata * MEJORA LOS GAJOS CON TOCINO, QUESO Y NATA AGRIA POR 2€

HAMBURGUESA DE CERDO CON COMINO \$10.50

Con Cebolla Caramelizada Sticky, servido con Lechuga, Tomate y Alioli
Servido con Papas Fritas

* ACTUALIZA LAS CUÑAS CON TOCINO, QUESO Y NATA AGRIA POR 2€

HAMBURGUESA DE CORDERO A LA MENTA \$10.50

Servido con Lechuga, Tomate con Queso de Cabra y nuestra Mermelada de Cebolla Roja. Servido con Cuñas

* ACTUALIZA LAS CUÑAS CON TOCINO, QUESO Y NATA AGRIA POR 2€

EL GRAN BEN DESCUIDO \$10.50

Empanada De Ternera Condimentada, Chilli Beef, Alioli Y Queso. Servido con Cuñas * MEJORA LAS CUÑAS CON TOCINO, QUESO Y NATA AGRIA POR 2€

NEAL FLAMANTE \$10.50

Empanada picante 100% de res, queso, jalapeños, tomate y salsa picante de tomate. Servido con Cuñas

* SERVILLETAS ADICIONALES PARA SU SUDOR Y LÁGRIMAS DISPONIBLES BAJO PEDIDO.* MEJORA EL CUÑAS CON BACON, QUESO Y NATA AGRIA POR 2€

AHUMADOS CASEROS, HUEVOS Y CUÑAS \$10.50

Gammon casero de miel y mostaza ahumada, una dosis doble de huevos y patatas gajo.

FE NACHOS PICANTES \$9.50

Los nachos de carne de res se prepararon como deberían: con chips de maíz, aguacate y salsa de tomate, queso mozzarella, crema agria y jalapeños picantes.

CUÑAS DE PATATA CON HIERBAS \$7.50

Con Queso, Bacon De Manzana Ahumada Y Crema Agria De Cebollino

CUÑAS CARGADAS \$9.50

Cuñas picantes con chile, queso de res, crema agria, jalapeños

¡ NUESTRA COCINA CONTIENE ALÉRGENOS COMUNES COMO SOJA, LECHE, GLUTEN, HUEVOS

Y NUECES QUE PUEDEN CRUZARSE CON OTROS ARTÍCULOS. POR FAVOR DÍGALO A SU CAMARERO SI TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA ESPECÍFICA U OTRAS NECESIDADES DE DESECHOS

QUE DEBEMOS CONSIDERAR.

CUÑAS DE PATATA PICANTES **\$8.50**

Con Queso, Tocino Casero De Manzana Ahumada, Jalapeños Y Crema Agria De Cebollín

NZ HONEY SOY POLLO **\$10.50**

Fideos de arroz, pollo succulento, nueces de macadamia, champiñones castaños,
Pimientos, Cebollas y Albaricoque Casero con Chutney de Soja. Servido con un Shish de ajo.

CHILI CON CARNE **\$10.50**

Arroz de coco con ternera picante picante: perfecto para los días más fríos

Guiso de ternera y verduras **\$9.50**

Ternera tierna, verduras de temporada en una rica salsa de vino tinto

OPCIONES VEGETARIANAS

DESAYUNO VEGETAL **\$6.50**

Huevo Frito, Tomate Asado, Frijoles Mixtos Picantes, Cremoso Balsámico
Champiñones. Patatas rotas con hierbas con pan plano de pizza

QUESO DE CABRA Y PESCADO CON CEBOLLA CARAMALIZADA **\$9.00**

Pan plano de pizza al horno con queso de cabra, cebollas caramelizadas y coronado
con Lechuga, Salsa y Alioli

PLATO PLANO DE PESCADO VEGETAL **\$8.00**

Pan plano de pizza de ajo cubierto con hummus de ajo, lechuga, a la parrilla
Verduras y Pesto

TRIO DE PAN CASERO Flatbread casero **\$9.50**
con nuestro trío de drips.

NACHOS DE VERDURAS **\$8.50**

Frijoles Picantes, Con Cebolla, Ajo Y Tomate. Cubierto con salsa de tomate y aguacate, queso mozzarella, crema agria y jalapeños picantes

* OPCIÓN DE QUESO VEGANO - LIBRE DE LÁCTEOS, SOJA, GLUTEN, LACTOSA, NUECES Y
CONSERVANTES POR 1,50€ EXTRA

CUÑAS DE PATATA VERDURAS **\$7.50**

Cuñas de patata con hierbas con pimientos y cebollas salteados, queso y cebollino
Crema agria

* AÑADE QUESO VEGANO POR 2,50€

PAN PLANO DE CHILE CON FRIJOLES Y VEGETALES **\$7.50**

Pan Plano Abierto Relleno De Lechuga, Salsa De Tomate Y Alioli Y Verduras
Chile de frijol

* OPCIÓN SIN GLUTEN DISPONIBLE

| NUESTRA COCINA CONTIENE ALÉRGENOS COMUNES COMO SOJA, LECHE, GLUTEN, HUEVOS
Y NUECES QUE PUEDEN CRUZARSE CON OTROS ARTÍCULOS. POR FAVOR DÍGALO A SU

CAMARERO SI TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA ESPECÍFICA U OTRAS NECESIDADES DE DESECHOS

QUE DEBEMOS CONSIDERAR.

HAMBURGUESA VEGETAL **\$10.50**

Servido con Salsa de Pimiento Rojo, Tomate, Lechuga y nuestra Propia Patty de Verduras (Remolacha, Tomillo y Garbanzos. Con Harina de Almendras, Cebolla, Trigo Búlgaro y Ajo) Servido con Gajos

HAMBURGUESA MINI VEGETAL **\$3.00**

Con Empanada De Remolacha Y Garbanzos Y Salsa De Pimiento Rojo

* ELIGE 3 MINI HAMBURGUESAS CUALQUIER POR 8€

CHAMPIÑONES AL AJILLO, BRANDY Y CHILE \$7.00 Champiñones Flambeados con una Abundante Ayuda de Brandy, Ajo y Chile

VERDURAS A LA PARRILLA **\$9.00**

Surtido de vegetales de temporada marinados a la parrilla a la perfección.

ENSALADA DE VERDURAS **\$11.00**

Lechuga, Tomate, Pepino, Pimientos, Cebolla y con Remolacha y

Empanada De Garbanzos, Salsa De Pimiento Rojo Y Hummus De Ajo

PLATO PARA COMPARTIR VERDURAS **\$26.00**

Verduras a la parrilla, hummus, pan plano, 2 x mini hamburguesas vegetales, tomate

Chutney, Trio de Dips, Mermelada de Cebolla Roja y Crackers y 2x Vegetales

Pan plano de frijol con chile

¡ NUESTRA COCINA CONTIENE ALÉRGENOS COMUNES COMO SOJA, LECHE, GLUTEN, HUEVOS

Y NUECES QUE PUEDEN CRUZARSE CON OTROS ARTÍCULOS. POR FAVOR DÍGALO A SU

CAMARERO SI TIENE ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA ESPECÍFICA U OTRAS NECESIDADES DE DESECHOS

QUE DEBEMOS CONSIDERAR.

PLATOS PARA COMPARTIR

PLATO DE JAMÓN EL LUJO

€ 2,00 / 100 g

Procedente de una granja especializada, donde los cerdos campan a sus anchas y se alimentan de bellotas, raíces y hierba.

PLATO PARA COMPARTIR ANTIPASTO

\$27.00

Para 2 personas: una variedad de verduras de temporada a la parrilla, nuestro propio jamón ahumado con mostaza y miel, jamón, salami italiano, 3 quesos especiales, galletas saladas y un trío de salsas servido con pan plano.

* ACOMPAÑALO CON UNA COPA DE CAVA ROSADO ¡POR SOLO 1€ EXTRA!

FIESTA DE CARNE

\$30.00

Para los Amantes de la Carne... 2 x Alitas de Pollo, 2 x Costillas, 2 x Mini Hamburguesa de Ternera, 2 x Mini Hamburguesa de Cordero, 2 Chuletas de Cordero, Bratwurst, Currywurst y Salchicha Larga Diablo

FIESTA DE CARNE EXTREMA

\$80.00

Pesado en la carne: ¡suficiente para toda la mesa! 4 x alitas de pollo, 4 x costillas, 4 x mini hamburguesa de ternera, 4 x mini hamburguesa de cordero, 4 x salchichas bratwurst, 4 x chuletas de cordero, 4 x mini hamburguesas de cerdo, 4 x mini panes planos con chile de ternera y 2 x salchichas largas del diablo

ENSALADAS

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

\$9.00

Queso de Cabra con Lechuga Chery Tomatoes, Pepino, Nueces, Cebolla Morada
Reducción de Mermelada y Balsámico

ENSALADA DE PATATAS ALEMANA

\$5.00

Patatas Con Pepinillos, Huevos, Mayonesa, Mostaza Y Pimentón

ENSALADA DE POLLO TIRADO

\$10.50

Con Lechuga, Aguacate, Tomates Cherry, Pimientos, Feta y alioli casero.

¡ NUESTRA COCINA CONTIENE ALÉRGICOS COMUNES COMO SOJA, LECHE, GLUTEN, HUEVOS
Y NUECES QUE PUEDEN CRUZARSE CON OTROS ARTÍCULOS. POR FAVOR DÍGALO A SU

CAMARERO SI TIENE ALGUNA ALERGIJA ALIMENTARIA ESPECÍFICA U OTRAS NECESIDADES DE DESECHOS

QUE DEBEMOS CONSIDERAR.

PASTELES

PORCIONES MÁS GRANDES QUE EL TAMAÑO DE UN BOQUETADO PARA DISFRUTAR DESPUÉS DE UNA COMIDA, O SOLO

PASTEL DE ZANAHORIA \$6.00

Bizcocho Casero de Zanahoria con Nueces y Especias con Glaseado de Crema de Queso y Limón.

* AÑADE UNA BOCHA DE CUALQUIER HELADO POR 1,80€

TARTA MEDITERRANEA DE NARANJA Y FRAMBUESA Casera y Sin \$6.00

Gluten, Sin Lactos Absolutamente Deliciosa!!!

* AÑADE UNA BOCHA DE CUALQUIER HELADO POR 1,80€

TARTA DE LLOVIJA DE LIMÓN Y ARÁNDANO \$6.00

¡Húmedo y sabroso!

* AÑADE UNA BOCHA DE CUALQUIER HELADO POR 1,80€

BROWNIE DE CHOCOLATE \$6.00

¡Delicioso brownie de chocolate, hecho con chocolate real!

* AÑADE UNA BOCHA DE CUALQUIER HELADO POR 1,80€

TARTA DE QUESO BAILEYS \$6.00

HECHO EN CASA CON BAILEYS REALES

* AÑADE UNA BOCHA DE CUALQUIER HELADO POR 1,80 + OPCIÓN SIN GLUTEN DISPONIBLE

TRÍO DE MINI POSTRES \$8.00

Elige 3 postres

* AÑADE UNA BOCHA DE CUALQUIER HELADO POR 1,80€

HELADO ARTESANAL

LECHE MERENGADA 2,80 € / primicia

La leche merengada es una bebida típica de España. Está elaborado a base de leche y claras de huevo, endulzado con azúcar y aromatizado con canela - aquí te lo presentamos en un formato más cremoso.

* 2 BOLAS CUALQUIER POR 5€ O 3 BOLAS POR 7,50€

SORBETE VEGANO DE AVELLANAS € 2,80 / primicia

* 2 BOLAS CUALQUIER POR 5€ O 3 BOLAS POR 7,50€

HELADO DE TARTA DE QUESO CON FRUTAS SILVESTRES € 2,80 / primicia

* 2 BOLAS CUALQUIER POR 5€ O 3 BOLAS POR 7,50€

HELADO DE PLÁTANO DIVIDIDO € 2,80 / primicia

* 2 BOLAS CUALQUIER POR 5€ O 3 BOLAS POR 7,50€

¡ NUESTRA COCINA CONTIENE ALÉRGICOS COMUNES COMO SOJA, LECHE, GLUTEN, HUEVOS

Y NUECES QUE PUEDEN CRUZARSE CON OTROS ARTÍCULOS. POR FAVOR DÍGALO A SU

CAMARERO SI TIENE ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA ESPECÍFICA U OTRAS NECESIDADES DE DESECHOS

QUE DEBEMOS CONSIDERAR.

HELADO DE CHOCOLATE CON LECHE * 2 BOLAS CUALQUIER POR 5€ O 3 BOLAS POR 7,50€	€ 2,80 / primicia
HELADO BAILEY'S * 2 BOLAS CUALQUIER POR 5€ O 3 BOLAS POR 7,50€	€ 2,80 / primicia
HELADO DE AVELLANA * 2 BOLAS CUALQUIER POR 5€ O 3 BOLAS POR 7,50€	€ 2,80 / primicia
ORO VAINILLA * 2 BOLAS CUALQUIER POR 5€ O 3 BOLAS POR 7,50€	€ 2,80 / primicia
SORBETE DE CASTAÑAS DE AGUA CON CARAMELO * 2 BOLAS CUALQUIER POR 5€ O 3 BOLAS POR 7,50€	€ 2,80 / primicia
HELADO DE TIRAMISÚ * 2 BOLAS CUALQUIER POR 5€ O 3 BOLAS POR 7,50€	€ 2,80 / primicia
SORBETE DE MANGO * 2 BOLAS CUALQUIER POR 5€ O 3 BOLAS POR 7,50€	€ 2,80 / primicia
HELADO DE CAFÉ FRAPPÉ * 2 BOLAS CUALQUIER POR 5€ O 3 BOLAS POR 7,50€	€ 2,80 / primicia

QUESO

Una selección de diferentes quesos finos que no encontrarás en los Supermercados!. Todos nuestros quesos tienen un peso de aprox. 40gms por porción. Servido con galletas saladas, nueces y chutney.

BRIE DE MEAUX

\$3.50

Elaborado con Leche Pasteurizada de Vaca. Un queso brie francés del Brie

región y un producto designado AOC desde 1980. Su nombre proviene de la ciudad de Meaux en la región de Brie. Una leyenda moderna identifica como Brie de Meaux cierto queso que data del siglo VII, "rico y cremoso", con una corteza blanca comestible que en el 774 d.C. el emperador franco Carlomagno probó por primera vez en compañía de un obispo y lo aprobó, requiriendo dos carretas. para ser enviado a Aquisgrán anualmente.

GRUYÈRE GRUTA

\$4

Elaborado con Leche Cruda de Vaca. La ciudad medieval de Gruyères en el cantón suizo de Friburgo (área de habla francesa occidental de Suiza) se considera el hogar de Swiss Gruyère. Lavado a mano en salmuera, que se refleja en el sabor; un sabor salado inicial que no perdura mucho tiempo. El interior de color pálido ofrece una pasta seca de dura a semidura que se vuelve bastante cremosa en la boca. Sabores a dulce, nuez, afrutado,

incluso hongos, ven a la mente.

STILTON

\$4

Elaborado con Leche Pastuerizada de Vaca. Stilton es el Rey de los quesos ingleses y el más conocido junto con el Cheddar. Stilton solo se puede hacer en 6

lecherías y esta es Colston Bassett, que es una de las más pequeñas

lecherías Stilton en el país. El cuajo animal es utilizado por los queseros más exigentes porque produce un mejor queso, la textura es más plena cuando se elabora con cuajo animal y el sabor es más profundo y complejo. El mejor Stilton se elabora con leche de verano.

AZUL BUFALA

\$5.50

Bufala Blue es un queso italiano de vetas azules hecho con toda la grasa

leche de búfala pasteurizada por Quattro Portoni y su hermano Bruno en Italia. Este queso semiduro, con cuerpo y en forma de cubo tiene una crianza de más de 60 días. La corteza es seca y rugosa con un color gris ámbar. La textura de la pasta varía de cremosa a quebradiza con un color crema claro y vetas azules repartidas por todas partes. El aroma tiene una nota láctea y ácida mientras que el sabor es distinto, ligeramente intenso con la dulzura de la leche de búfala. En 2017, este queso ganó Super Gold y Best Italian Cheese en los World Cheese Awards.

¡ NUESTRA COCINA CONTIENE ALÉRGENOS COMUNES COMO SOJA, LECHE, GLUTEN, HUEVOS

Y NUECES QUE PUEDEN CRUZARSE CON OTROS ARTÍCULOS. POR FAVOR DÍGALO A SU

CAMARERO SI TIENE ALGUNA ALERGI A ALIMENTARIA ESPECÍFICA U OTRAS NECESIDADES DE DESECHOS

QUE DEBEMOS CONSIDERAR.

XIROS **\$3**

Elaborado con Leche Cruda de Vaca. Elaborado a mano por un equipo de Veterinarios en Galaica, este queso aporta un sabor agradable, algo ácido y a la vez acaramelado, ligeramente salado. Sensación grasa suave y retrogusto ahumado final, muy sutil y equilibrado.

CHIMAY BIÈRE **\$4**

El queso Chimay se elabora con una leche procedente exclusivamente de la región y los monjes trapenses han modernizado la producción. Equilibrado en boca, poco salino y dejando un postgusto persistente, muy untuoso.

Con sabor a cereales, lúpulo.

LA PERAL AZUL **\$4.00**

Este queso de cabra se denomina La Peral, ya que se elabora en la localidad de "San Jorge de la Peral" que lleva el mismo nombre, en el concejo de Illas (Asturias). Sabor algo ácido y salado, con un postgusto especiado que se vuelve persistente, pero no ofensivo, acompañado de aromas a mantequilla muy evolucionada, setas y hierba. Punto de sal medio-alto.

QUESO VALDEÓN **\$4.00**

Queso Azul Español de Leche de Vaca de León, con un intenso sabor azul.

QUESO COMTE PLENITUD 36 MESES **\$4.00**

Elaborado con leche cruda de vaca en Francia, este es el queso duro más popular en Francia, se elabora en los Alpes franceses, con leche de vaca autóctona de la zona. Es del estilo Gruyère, se elabora solo en verano, en la montaña. Intenso, con notas frutales y florales, notas tostadas de frutas tostadas. Retrogusto permanente.

EPOISES **\$4.50**

Elaborado con leche de vaca pasteurizada en Francia, este queso ha sido creado por monjes cistercienses instalados en la ciudad de Epoisses en el siglo XV. Luis XIV lo quería mucho. Se dice que era uno de los quesos favoritos de Napoleón y lo probó con un vino de Chambertin.

Extremadamente potente en nariz y papilas gustativas.