

PIZZAS DE ESTILO NAPOLITANO

NEW PIZZA CON QUESO DE CABRA	\$9.50
Queso de Cabra con Ajo Salteado Espárragos y Champiñones, Queso Mozzarella y Base de Salsa de Tomate San Marzano	
NEW FETA CON JAMÓN	\$9.5
Feta y Jamón con Base de Salsa de Tomate San Marzano, Queso Mozzarella, Rúcula y Llovizna Balsámica	
HOT PIZZA DEL DIABLO	\$9.90
¡Nuestra salchicha picante del diablo en una pizza! Base de Salsa de Tomate San Marzano, Cebolla Blanca Picada, Salchicha del Diablo y Queso Mozzarella	
HOT PICANTE! PICANTE!	\$9.90
Pepperoni picante, Ndjua picante, jalapeños, queso mozzarella y nuestra propia salsa de tomate extra picante!	
BBQ CERDO EN TIRAS	\$9.50
Base de salsa de tomate San Marzan, cerdo a la barbacoa, pimientos frescos, cebollas, cubierto con queso mozzarella y un hidromasaje de salsa barbacoa.	
PIZZA DE JAMÓN AHUMADO Y CHAMPIÑONES	\$8.90
Base de Salsa de Tomate San Marzano, Gammon Ahumado Casero con Champiñones de Campo, Mermelada de Cebolla Roja y Queso Mozzarella.	
PIZZA CEREZA HOISIN Y PATO AHUMADO	\$11.50
Base de Salsa de Tomate San Marzano, Deliciosa Pechuga de Pato Cereza Ahumada marinada en nuestra Salsa Hoisin, Cebolla, Pimientos y Mozzarella. Cubierto con semillas de sésamo tostadas	
Veggie PIZZA MARGHERITA	\$7.50
Elaborado con la mejor salsa de tomate San Marzano y mozzarella de búfala con un toque de aceite de oliva virgen	
PIZZA AJO Y QUESO	\$6.50
Ajo y ajo, y queso	
Veggie GOURMET VEGETARIANO	\$8.50
Nuestra Pizza Margherita cubierta con verduras de temporada a la parrilla.	
PIZZA PEPPERONI	\$8.90
Una base de salsa San Marzano, mozzarella y pepperoni picante.	

ITALIAN SALAMI \$8.90

Base of San Marzano Tomato Sauce, Mozzarella, Quality Italian Cured Salami, Black Olives and topped with Pecorino Cheese

CAZADORES BBQ POLLO \$9.90

Con una base de salsa de tomate San Marzano, mermelada de cebolla roja, pollo asado desmenuzado, tocino de manzana ahumado, queso y cubierto con un delicioso hidromasaje de barbacoa

~~HOT~~ POLLO TANDOORI \$9.90

Base de Salsa de Tomate San Marzano, Pechuga de Pollo Tandoori, Habanero de Plátano Mr Vikkis y un toque de Yogur de Menta y Queso Pecorino.

~~HOT~~ NDJUA SORRENTINO \$9.90

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

TAPAS, GUARNICIONES, PLATOS A COMPARTIR

HOT Veggie MINI PAN PLANO DE COMINO CON CHILE PICANTE DE FRIJOLES \$4.80

Nuestra mezcla única de chile de frijol picante servido con lechuga, salsa de tomate y alioli.

HOT PANES PLANOS RELLENOS \$5

Elija entre comino, hierba o pan plano de chile relleno de lechuga, Salsa de tomate y alioli y su elección de relleno.

* CHILLI TERNERA , VEG CHILLI ALUBIAS, ORÉGANO POLLO EN TIRAS, BBQ CERDO O PATO AHUMADO* 1 € DE RECARGO.

MINI PAN PLANO DE COMINO CON POLLO \$4.80

Horno de pizza fresco, relleno de salsa de tomate, lechuga y alioli

MINI PAN PLANO DE COMINO CON CARNE DE CERDO \$4.80

Con una marinada pegajosa de barbacoa, salsa de tomate, lechuga y alioli

MINI PAN PLANO DE COMINO CON PATO AHUMADO DE CEREZA \$5.30

Con nuestra propia Salsa Hoison, Salsa de Tomate, Lechuga y Alioli

HOT FAITHS NACHOS PICANTES \$8

Los nachos de carne de res hicieron lo que deberían: con chips de maíz, aguacate y salsa de tomate, queso mozzarella y jalapeños picantes.

HOT ALITAS DE POLLO \$1.8

Elija entre picante, sal y pimienta o miel de chile

* GET 4 CHICKEN WINGS FOR €5

ALITAS DE POLLO CON SAL Y PIMIENTA NEGRA \$1.50

con sal de Himalayen y pimienta negra

* GET 4 CHICKEN WINGS FOR €5

NEW MINI BROCHETA DE POLLO \$2.50

Marinado en nuestro Adobo Peri Peri Casero con Pimientos y cebollas

* CHOOSE 3 CHICKEN SKEWERS FOR €7

NEW MINI BROCHETA DE TERNERA \$4.50

Brocheta de ternera de filete con incrustaciones con nuestras especias de zumaque.

* CHOOSE 3 BEEF SKEWERS FOR €12

NEW **HOT** MINI FLAMING NEAL \$2.50

Ternera picante, Chutney de tomate picante cubierto con jalapeños

* CHOOSE ANY 3 MINI BURGERS FOR €6

MINI HAMBURGUESA DE PATO HOISON	\$2.50
Con nuestra propia salsa Hoison	
* ELIGE 3 MINI HAMBURGUESAS POR 6€	
MINI HAMBURGESAS	\$2.50
*Hamburguesa de ternera con chutney de tomate * Flaming Neil con Spicy Beef Pattie, Spicy Tomato Chutney y Jalapenos *Pechuga de pato Hoison ahumada en casa *Pollo tirado y Alioli * Sloppy Ben - Empanada de ternera, carne de chile y alioli *Empanada de cordero acuñada *Cerdo en tiras a la barbacoa	
* 3 A ELEGIR POR 6€	
MINI HAMBURGUESA DE CORDERO	\$2.50
Con un chutney de mermelada de cebolla	
* ELIGE 3 MINI HAMBURGUESAS POR 6€	
MINI HAMBURGUESA DE TERNERA	\$2.50
Con nuestro propio chutney de tomate Triple Brew	
* ELIGE 3 MINI HAMBURGUESAS POR 6€	
HOT MINI HAMBURGUESA SLOPPY BEN	\$2.50
Pattie de ternera, chile, alioli. Servido con una servilleta.	
* ELIGE 3 MINI HAMBURGUESAS POR 6€	
MINI HAMBURGUESA DE CERDO DESMENUZADA	\$2.50
Con una marinada de barbacoa pegajosa y alioli	
* ELIGE 3 MINI HAMBURGUESAS POR 6€	
HOT SALCHICHA DEL DIABLO - EXTRA LARGA	\$4
Más de 40 cm de salchicha de cerdo con una mezcla de pimienta de cayena	
* AÑADE CHUCRUT POR SOLO 1 €	
OKTOBERFEST BRATWURST	\$5
Una delicia en las papilas gustativas, una combinación de hierbas y especias únicas. Servido con mostaza alemana caliente tradicional y un pretzel alemán	
CURRYWURST	\$5
Deliciosa salchicha CurryWurst, sofocada con nuestra propia salsa Currywurst y servida con un Pretzel alemán	
COSTILLA DE BARBACOA DE MIEL	\$2.50
Costilla de cerdo Baby Back, cubierto con nuestra propia salsa Triple Brew Honey BBQ	
* 5 COSTILLAS POR €9	
 SAUERKRAUT	\$2.50
Chucrut tradicional - perfecto solo o junto con nuestras salchichas	

NEW HOT Veggie CUÑAS CARGADAS	\$8.00
Cuñas picantes con queso de ternera, chile, crema agria y jalapeños	
CUÑAS DE PAPA HERBÁCEAS	\$5.50
Con queso, tocino de manzana ahumado en casa y crema agria de cebollino	
HOT CUÑAS DE PATATA PICANTE	\$6.50
Con queso, tocino de manzana ahumado en casa y crema agria de cebollino	
HOT Veggie NACHOS VEGANOS	\$5.50
Frijoles picantes, con cebolla, ajo y tomate. Cubierto con salsa de aguacate y tomate, queso mozzarella, crema agria y jalapeños picantes	
* OPCIÓN DE QUESO VEGANO - LIBRE DE LÁCTEOS, SOJA, GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS SECOS Y CONSERVANTES POR 1,50 € EXTRA	
Veggie TRÍO DE PAN PLANO CASERO	\$9.50
Trío de pan plano cocinado a pedido en nuestro horno de pizza, comino, hierbas y Salsa de Chile con Hummus de Ajo, Salsa de Pimiento Rojo de Frijol Blanco y Chutney de tomate	
Veggie MINI HAMBURGESA VEGANA	\$2.50
With Beetroot and Chickpea Pattie and a Red Pepper Relish	
* ELIGE 3 MINI HAMBURGUESAS POR 6€	
Veggie AJO, BRANDY Y SETAS CON CHILI	\$5.50
Champiñones flambeados con una generosa ración de brandy, ajo y chili	
Veggie VERDURAS A LA PARRILLA	\$5.50
Un surtido de verduras de temporada marinadas a la plancha a la perfección.	
BLAT	\$5.50
¡Un favorito de Nueva Zelanda! Home Manzana Tocino ahumado, lechuga, aguacate y tomate - y Alioli.	
* ELIJA UN ROLLO, COMINO O PAN PLANO CON HIERBAS	
ATÚN Y QUESO DERRETIDO	\$6.50
Atun, Mayonesa y queso	
* ELIJA UN ROLLO, ENVOLTURA O PAN PLANO DE COMINO	
POLLO CON ARÁNDANO Y BRIE MELT	\$6.00
* ELIJA UN ROLLO, COMINO O PAN PLANO CON HIERBAS	
PLATO DE JAMÓN EL LUJO	€ 10 GRANDE, € 5 PEQUEÑO
Procedente de una granja especializada, donde los cerdos deambulan libremente y se alimentan de bellotas, raíces y hierba.	

 BANDEJA VEGANA PARA COMPARTIR \$22

Verduras a la parrilla, hummus, trío de panes planos, 2 x mini hamburguesas vegetarianas, Tomato Chutney, salsa de frijoles blancos y pimiento rojo, mermelada de cebolla roja y galletas saladas y 2x pan plano de frijoles de chili


PLATTER DE ANTIPASTO PARA COMPARTIR \$22.50

Para 2 personas - Una variedad de verduras de temporada a la parrilla, nuestro propio gammon ahumado con mostaza de miel, jamón, salami italiano, queso, galletas saladas y hummus de ajo, salsa de frijoles blancos y pimiento rojo y chutney de tomate servido con trio de pan plano.

* ¡COMBÍNALO CON UNA COPA DE CAVA ROSE POR SOLO 1 € EXTRA!

FIESTA DE LA CARNE \$22

Para los amantes de la carne... 2 x alitas de pollo, 2 x costillas, 2 x mini hamburguesas de carne, 2 x mini hamburguesas de cordero, Bratwurst, currywurst, trozos de salami y una salchicha larga del diablo

 FIESTA EXTREMA DE LA CARNE \$80

Pesado con la carne - ¡Suficiente para toda la mesa! 4 x alitas de pollo, 4 x costillas, 4 x mini hamburguesas de carne, 4 x mini hamburguesas de cordero, 4 x bratwurst, 4 x brochetas de pollo, 4 x brochetas de carne, 4 x mini panes planos de chili de res, trozos de salami y 2x salchichas largas del diablo

SALADS

 ENSALADA VEGANA \$4.50

Con tomate fresco, cebolla roja, pepino y aceitunas con un aderezo de mostaza de miel

ENSALADA DE PECHUGA DE PATO CEREZA AHUMADA \$8.50

Con mango, cebolla roja, tomates cherry, pimientos y un aderezo Hoison.

* COMBÍNALO CON UN VASO DE 250ML DE MATUA VALLEY SAUVIGNON BLANC POR 5€

ENSALADA DE POLLO TIRADO \$7.50

Con lechuga, aguacate, tomates cherry, pimientos, feta y alioli casero.

HAMBURGESAS CASERAS

NEW ~~HOT~~ FLAMING NEAL

\$8.50

Pattie picante 100% beef, queso, jalapeños, tomate y un chutney de tomate picante.

* SERVILLETAS ADICIONALES PARA SU SUDOR Y LÁGRIMAS DISPONIBLES BAJO PETICIÓN

~~vegie~~ HAMBURGUESA VEGETARIANA

\$9

Servido Con Pimiento Rojo Relish, Tomate, Lechuga y nuestra propia Empanada de Verduras (Remolacha, Tomillo y Garbanzos. Con harina de almendras, cebolla, trigo búlgaro y ajo)

HAMBURGUESA DE CERDO EN TIRAS

\$7

Con una salsa barbacoa de cebolla caramelizada pegajosa, servida con lechuga, tomate y alioli

HAMBURGUESA DE CORDERO ACUÑADO

\$9

Servido con lechuga, queso de cabraTomato y nuestra propia mermelada de cebolla roja

HAMBURGESA DE PATO EN TIRAS

\$9

Pato Hoison ahumado de cereza rallada con lechuga, tomate y aguacate

HAMBURGUESA KIWI DE TERNERA

\$8.50

Deliciosa hamburguesa casera 100% Beef Burger, con cebolla cortada en cubitos, tomate, lechuga crujiente, queso, nuestro propio chutney de tomate y pepinillos. ¡Convertirlo en una verdadera hamburguesa de kiwi agregando huevo es opcional!

~~HOT~~ HAMBURGUESA BIG SLOPPY BEN

\$9

Pattie de ternera condimentada, carne de chile, alioli y queso

HAMBURGUESA KIWI DE POLLO

\$7.50

Pollo tirado con cebolla cortada en cubitos, tomate, lechuga crujiente, queso, tocino ahumado de manzana casera, alioli y pepinillos.

POSTRES

MÁS GRANDES QUE LAS PORCIONES DEL TAMAÑO DE UN BOCADO PARA DISFRUTAR DESPUÉS DE UNA COMIDA, O POR SÍ SOLAS

NEW MINI TARTA DE QUESO \$3

Con una base digestiva de miel cubierta con fruta de temporada

Veggie TARTA DE ZANAHORIA \$3.5

Tarta de zanahoria casera con nueces y especias con glaseado de queso crema de limón.

* AÑADIR UNA BOLA DE CUALQUIER HELADO POR 1,80 €

MINI TARTA DE CHOCOLATE \$3

Con bayas frescas y una base de galleta digestiva y de miel

* AÑADIR UNA BOLA DE CUALQUIER HELADO POR 1,80 €

Veggie MINI TARTA DE CUAJADA DE LIMÓN \$2.5

Con bayas frescas y una base de galleta digestiva y de miel

* AÑADIR UNA BOLA DE CUALQUIER HELADO POR 1,80 €

Gf Veggie TARTA MEDITERRÁNEA DE NARANJA Y FRAMBUESA \$3.50

Hecho en casa y sin gluten, sin lactos Absolutamente delicioso!!!

* AÑADIR UNA BOLA DE CUALQUIER HELADO POR 1,80 €

Veggie TRÍO DE POSTRES \$8

Elige cualquiera de los 3 postres

* AÑADIR UNA BOLA DE CUALQUIER HELADO POR 1,80 €

HELADO ARTESANO

NEW BANANA SPLIT € 2.80 / CUCHARON

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

NEW COCO SRI LANKA € 2.80 / CUCHARON

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

NEW BAILEYS € 2.80 / CUCHARON

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

NEW TIRAMISU € 2.80 / CUCHARON

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

NEW CHOCOLATE SORBET - VEGANO € 2.80 / CUCHARON

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

CEREZA, CHOCOLATE Y CHILE	€ 2.80 / CUCHARON
* CUALQUIER 2 CUCHARADAS POR 5 € O 3 CUCHARADAS POR 7,50 €	
SORBETE DE LIMÓN SICILIANO	€ 2.80 / CUCHARON
* CUALQUIER 2 CUCHARADAS POR 5 € O 3 CUCHARADAS POR 7,50 €	
SORBETE DE MANGO	€ 2.80 / CUCHARON
* CUALQUIER 2 CUCHARADAS POR 5 € O 3 CUCHARADAS POR 7,50 €	
SORBETE DE PERA WILLIAMS	€ 2.80 / CUCHARON
* CUALQUIER 2 CUCHARADAS POR 5 € O 3 CUCHARADAS POR 7,50 €	
CHOCOLATE BELGICA	€ 2.80 / CUCHARON
* CUALQUIER 2 CUCHARADAS POR 5 € O 3 CUCHARADAS POR 7,50 €	
HELADO DE PASTEL DE QUESO WILDBERRY	€ 2.80 / CUCHARON
* CUALQUIER 2 CUCHARADAS POR 5 € O 3 CUCHARADAS POR 7,50 €	
HELADO WASABI	€ 2.80 / CUCHARON
* CUALQUIER 2 CUCHARADAS POR 5 € O 3 CUCHARADAS POR 7,50 €	

QUESO

PLATO PARA COMPARTIR QUESO MIX

¡Una selección de diferentes quesos finos que no encontrarás en los supermercados!. Servido con galletas, nueces y chutney

€16.50 ENTERO / €9.50 MITAD

* AÑADIR UNA COPA DE OPORTO POR 2 € CADA UNA *

NEW LA PERAL AZUL \$4

Este queso de cabra se llama 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). Taste somewhat acidic and salty, with a spicy aftertaste that becomes persistent, but not offensive, accompanied by aromas of highly evolved butter, mushrooms and grass. Medium-high point of salt.

QUESO VALDEON \$4.00

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

QUESO COMTE PLENITUDE 36 MESES \$4

Hecho de leche cruda de vaca en Francia, este es el queso duro más popular en Francia, se hace en los Alpes franceses, con leche de vaca nativa de la zona. Es del estilo Gruyère, se hace solo en verano, en las montañas. Intenso, con notas afrutadas y florales, tostados con toques de frutas tostadas. Retrogusto permanente.

EPOISSES \$4.50

Elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada en Francia, este queso había sido creado por monjes cistercienses instalados en la localidad de Epoisses en el día 15 siglo. Luis XIV le tenía mucho cariño. Se dice que era uno de los quesos favoritos de Napoleón y lo probó con un vino Chambertin. Extremadamente potente en la nariz y las papilas gustativas.

NEW GOUDA FERMIER PRECIDIVM 2 AÑOS \$3.50

Elaborado con leche cruda de vaca, rica en matices tostados junto con tonos dulces que pueden recordar al regaliz negro o al caramelo. La textura es firme y crujiente. En boca es ligeramente áspero y ligeramente granulado.

NEW ETIVAZ - GREYERZER ALP \$3.50

Elaborado con leche cruda de vaca. Matices ligeros, medio-emphemeumáticos, como el caramelo. Se aprecian los sabores de los granos tostados.