



MENÚ ALMUERZO

(Disponible todo el día, de 9:00h a 00:00h)

ESPECIALIDADES (SPECIALTIES)



Patatas caseras   4,50€
Vienen acompañadas con alioli. 8,00€
Potato wedges served with alioli.

Chips de batata   6,00€
Vienen acompañadas con alioli. 9,00€
Sweet potato chips served with alioli.

EXTRA Salsa extra: César, satee, diablo, BBQ, tzatziki. +1,00€
Choose your extra sauce: Caesar, satay, diablo, BBQ, tzatziki.
     

Hummus     6,95€
Con pan de pita, palitos de zanahoria y granada. 9,60€
Served with pita bread, carrot sticks, and pomegranate.

Guacamole  8,00€
Con totopos recién hechos. 12,00€
With homemade totopos.

Nachos  12,00€
Con queso fundido y carne. 12,00€
With melted cheese and ground meat.

Con queso fundido, frijoles y guacamole.  13,50€
With melted cheese, black beans, and guacamole.

*Extra carne (+3,00€) *Extra guacamole (+2,50€)

Empanadas argentinas     3,30€
Ternera // calabaza y queso // espinacas y requesón // verduras al curry // 12,00€
caprese // cebolla y queso // pollo, verduras y jalapeños.
Beef // pumpkin and cheese // spinach and cheese // vegetable curry // 14,20€
caprese // cheese and onion // chicken, vegetables and jalapeños.

Curry de pollo con arroz basmati   7,20€
Chicken curry with basmati rice. 14,20€

Wok de verduras frescas con arroz basmati     7,50€
Stir-fried fresh vegetables with basmati rice.

Salteadas con un toque oriental  5,20€
+ Presa // Presa 4,80€
+ Pollo // Chicken 5,00€
+ Langostinos // King-prawns 4,80€
+ Seitán // Seitan 1,00€
+ Salsa super picante // Super spicy sauce

Entraña con patatas y ensalada   17,00€
Beef skirt steak served with home cooked chips and salad.

Presa ibérica  19,00€
Con patatas baby y tomates confitados a baja temperatura.
Iberian pork fillet with mini potatoes and slow-roasted tomatoes.

Chorizos veganos   16,00€
Con patatas y ensalada.
Vegan chorizo served with homemade chips and salad.

Pita de falafel      15,90€
Con hummus, salsa tzatziki y ensalada.
Pita wrap with falafels, hummus, tzatziki sauce, and salad.

Croquetas caseras       6,00€
Jamón/ Cochinita pibil/ Pistacho, puerro y queso de cabra/ 12,00€
Espinacas con queso mozzarella/ Gambas al pil pil.
Serrano ham/ Cochinita pibil/ Pistachio, leek and goat cheese/
Spinach and mozzarella/ pil pil prawns.

TACOS (TACOS)



Entraña con verduras salteadas, frijoles, arroz, guacamole y queso feta.    6,20€
Beef with sautéed vegetables, black beans, rice, guacamole, and feta cheese.

Ternera deshilachada con guacamole, reducción de frambuesa y albahaca, y kikos machacados.    6,20€
Pulled beef with guacamole, raspberry and basil sauce, and crushed kikos.

Pollo chipotle con guacamole y queso fundido.   6,00€
Chipotle chicken with guacamole and melted cheese.

Langostinos, guacamole, wok de verduras y miel de caña.   6,20€
King prawns, guacamole, stir-fried vegetables, and sugar cane honey.

Seitán, guacamole, wok de verduras y miel de caña.      6,00€
Seitan, guacamole, stir-fried vegetables, and sugar cane honey.

AREPAS (AREPAS)



Reina pepiada  8,50€
Pollo deshilachado, mayonesa y aguacate.
Pulled chicken, mayonnaise and avocado.

Mechada  9,50€
Ternera deshilachada, queso y aguacate.
Pulled beef, cheese and avocado.

Vegetariana   8,50€
Frijoles, aguacate y queso feta.
Black beans, avocado and feta cheese.

ENSALADAS (SALADS)



Bahamontes    13,00€
Lechuga, rúcula, tomate, aceitunas negras, aguacate, cebolla roja encurtida, queso de cabra, confit de frutos rojos y albahaca, y macerado mediterráneo.
Lettuce, rocket, tomato, black olives, avocado, pickled red onion, goat cheese, red berry and basil confit, and Mediterranean marinade.

Hinault      14,50€
Lechuga, tomate, zanahoria, parmesano, pollo empanado y deliciosa salsa César.
Lettuce, tomato, carrot, parmesan cheese, breaded chicken, and delicious Caesar sauce.

Sir Bradley Wiggins     9,90€
Bulgur con semillas de amapola, pistachos, granada, pepino, tomate cherry, macerado mediterráneo y vinagre balsámico. 15,90€
Bulgur with poppy seeds, pistachios, pomegranate, cucumber, cherry tomatoes, Mediterranean marinade, and balsamic vinegar.

Marco Pantani   8,90€
Carpaccio de tomate, ajos tostados, rúcula, jamón serrano crujiente, parmesano, aceite y vinagre de módena. 14,90€
Carpaccio of tomato, roasted garlic, rocket, crunchy serrano ham, parmesan cheese, olive oil, and balsamic vinegar.

HAMBURGUESAS (BURGERS)



*Elige entre ternera o vegetariana
*Choose beef or vegetarian

! *Se puede cambiar las patatas por batatas por 1.50€ más.
! *Can change potatoes for sweet potatoes for €1.50.

Queso feta, cebolla caramelizada y yogur.   14,95€
Feta cheese, sweet onion and yogurt sauce.

Queso de cabra y confit de frutos rojos.    14,95€
Goats cheese and raspberry jam.

Satee: nuestra salsa de cacahuete Thai.   14,95€
Satay peanut sauce.

Diablo: salsa picante de tomate. 14,95€
Diablo: spicy tomato sauce.

HAMBURGUESAS ESPECIALES (SPECIALS BURGERS)

! *Acompañadas de patatas caseras.
! *Accompanied by homemade potatoes.

Recyclo: Ternera, bacon, queso, cebolla caramelizada y huevo frito. 16,50€
Beef, bacon, cheese, caramelized onion, and fried egg.   

Pollo rebozado en nachos, con queso ahumado y salsa barbacoa. 16,00€
Chicken coated in nachos, with smoked cheese and BBQ sauce.  

Cubana: Pata de cerdo deshilachado, reducido con miel de caña, cheddar, pepinillos y salsa de pepinillos ahumada.    16,00€
Pulled pork reduced with cane honey, cheddar cheese, gherkins, and smoked pickle sauce.

Toscana: Ternera, aguacate, rúcula, parmesano, cilantro y mayonesa de tomate seco.     16,50€
Beef, avocado, rocket, parmesan cheese, coriander and sun-dried tomato mayo.

Campero Gloria: Pollo, jamón serrano, jamón cocido, queso, pimiento asado, huevo y alioli.    13,50€
Chicken, serrano ham, cooked ham, cheese, roasted peppers, fried egg, and aioli sauce.

La Pampa: finas rodajas de entraña, con mayonesa de chimichurri, cebolla caramelizada y parmesano rallado.      17,00€
Thinly sliced skirt steak with chimichurri mayonnaise, caramelized onion, and grated parmesan cheese.

!

MENÚ DEL DÍA

De lunes a viernes excepto festivos a partir de la 13:30h. Por 10,00€

Primero + Segundo a elegir + Fruta, pan, limonada o naranjada casera

*Siempre opciones vegetarianas y saludables!

Monday to friday except holidays from 13:30h. For 10,00€

Starter + Main course to choose from + Fruit, bread, home-made lemonade or Orangade with mint.

*We always serve fresh vegetarian options!

BEBIDAS (DRINKS)

Refrescos	2,90€
Softdrinks.	
Fritz Cola	3,30€
Fritz Cola.	
Agua con/sin gas	2,50€
Water (still/sparkling).	
Cerveza de barril	
Draft beer.	
+ Caña // Small glass	2,00€
+ Cañón // Medium glass	3,00€
+ Pinta // Pint	4,00€
Jarra de cerveza	14,00€
Beer jug.	
Shandy Pequeña	2,20€
Small Shandy.	
Shandy Mediana	3,20€
Medium Shandy.	
Shandy Grande	4,50€
Big Shandy.	
Cervezas embotelladas	
Bottled beers.	
+ Quintos // Small bottle	2,00€
+ Tercios // Medium bottle	3,00€
Tinto de verano	3,00€
Tinto de verano.	
Jarra de tinto	12,50€
Jug of tinto de verano.	
Sangría	5,50€
Sangría.	
Jarra de sangría	16,00€
Jug of Sangría.	

*Preguntar por precios del segundo barril y las cervezas artesanales.

*Ask for prices of our 2nd draft beer and craft beers.

POSTRES (DESSERTS)

Tartas caseras	5,00€
Homemade cakes.	
Tarta vegana	5,50€
Vegan cake.	
Brownie con helado y nata	6,90€
Brownie with ice-cream and whipped cream.	
Pieza de fruta	1,00€
Piece of fruit.	
Cookie vegana de la Nina	4,50€
Vegan cookie of Nina.	

VINOS (WINE)

Tinto		
Red.		
Tinto de la casa	2,80€	14,00€
Red house wine.		
Rioja Crianza	3,90€	16,00€
Rioja Crianza wine glass.		
Ribera del Duero Roble	3,90€	16,50€
Ribera del duero wine glass.		
Blanco		
White.		
Verdejo de la casa	3,00€	16,00€
House white.		
Sauvignon Blanc Ecológico	3,80€	18,00€
Organic Sauvignon Blanc.		
Rosado, Cava y Dulce		
Rosé, Cava and sweet wine.		
Rosado Cigales	3,80€	17,00€
Rose wine.		
Cava (benjamín)	4,50€	
Cava, small bottle.		
Moscatel de Monclinejo	2,80€	14,00€
Málaga sweet wine.		
Vermut	2,90€	
Vermut.		

CÓCTELES (COCKTAILS)

*Tenemos cócteles clásicos, o estos otros:		
*We have classic cocktails, or these other ones:		
Frozen mojito de maracuyá	9,00€	
Ron, lima, azúcar, hierbabuena y maracuyá.		
Rum, lime, sugar, mint and passion-fruit.		
Basil Cooler	9,00€	
Vodka, frambuesa, albahaca, lima, azúcar y ginger beer.		
Vodka, raspberry, basil, lime, sugar, and ginger beer.		
White Re-Russian	8,00€	
Nata, amaretto, vodka y licor de café.		
Cream, amaretto, vodka and coffee liqueur.		
Espresso yourself	9,00€	
Vodka, licor cacao blanco, café y sirope de mora.		
Vodka, white cocoa liqueur, coffee, and blackberry syrup.		
Frozen Daikiri	9,00€	
Ron, lima, frutos rojos y azúcar.		
Rum, lime, berries, and sugar.		
Spritz da rue	9,00€	
Bitter de mandarina, cava y tónica.		
Mandarin bitter, cava, and tonic water.		
Pornstar Martini	8,00€	
Passoa, vodka, zumo de lima, fruta de la pasión y vainilla.		
Passoa, vodka, lime juice, passion fruit and vainilla.		
Copas desde	7,50€	
Drinks from...		
Copas premium desde	9,00€	
Drinks from...		

Chupitos

desde 2,00€

Shots

from 2,00€