

4 latas

@4LATAS
@GALERAGROUP

1.Pescado 4.Huevo 7.Crustáceo 10.Apio
2.Lactosa 5.Sulfitos 8.Soja 11.Sésamo
3.Gluten 6.Moluscos 9.Mustaza 12.Frutos con cáscara

APERITIVOS DE BOCADO

OLIVAS MACHACADAS 3.00

GILDA DE ANCHOA / GILDA DE BOQUERÓN 1.80 1-5

BOQUERONES EN VINAGRE, ACEITUNAS,
SALSA QUIM VA PARIR Y PATATAS FRITAS 9.90 1-5

TOSTA DE ANCHOA OO DE SANTOÑA, MANTEQUILLA AHUMADA,
TOMATE SEMISECO Y ACEITUNA KALAMATA 3.20 1-2-3

NUESTRA ENSALADILLA 7.90 1-2-3-4-5-8

FLOR DE ALCACHOFA, MAYONESA DE AJO ESCALIVADO, CECINA
DE ANGUS, YEMA DE HUEVO Y QUESO MANCHEGO 7.50 1-2-4-8

CROQUETAS DE LA ABUELA DE POLLO ASADO /
DE SETAS Y TRUFA. 5ud. 8.90 2-3-4 / 2-3-4-5

TACO DE COCHINITA PIBIL, AGUACATE, PIÑA Y
MAYONESA ACEVICHADA. 2ud. 9.90 1-4-5-8-9

MINI BURGERS DE BUTIFARRA CON PIMIENTO ESCALIVADO
Y MAYONESA DE AJO ASADO. 2ud. 11.90 3-4-5-8

MINI BURGERS DE CHULETÓN CON QUESO CHEDDAR
Y PEPINILLO. 2ud. 11.90 2-3-5

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO MANCHEGO 12.50 2

PAN DE COCA CON TOMATE 3.50 3

UN TOQUE FRESCO

CARPACCIO DE TOMATE DE TEMPORADA ALIÑADO CON
ACEITUNAS, CEBOLLA MORADA, PIPARRAS Y ALIÑO DE
MOSTAZA Y MIEL 8.50 5-8-9

ENSALADA CÉSAR DE BOCADO CON PAPADA IBÉRICA, TOMATE
SEMISECO Y PARMESANO. 3ud. 13.20 1-2-3-4-5-8-9

HUMMUS TRADICIONAL DE GARBANZO, BABAGANOUSH
Y SU DIPEO 13.50 2-3-5-8-11

BURRATA, PESTO DE TOMATES SECOS, ACEITUNAS
KALAMATA Y RÚCULA 13.90 2-5-12

NUESTROS CLÁSICOS

PATATAS BRAVAS 6.90 3-4-5-8-11

BIKINI DE CROISSANT TRUFADO 8.50 2-3-4

QUESADILLA DE POLLO DE CORRAL CON CHIMICHURRI
CASERO Y QUESO FUNDIDO 8.90 2-3-5-8

NACHOS COMPLETOS CON GUACAMOLE, PICO DE GALLO,
QUESO, JALAPEÑOS Y COCHINITA PIBIL 10.50 2-5-8

POLLO FRITO AL LIMÓN 11.90 1-2-3-4-5-8-11-12

CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA
DE SOJA Y LIMA 13.90 3-4-6-8

STEAK TARTAR DE VACA EN ALIÑO DE MOSTAZA CON
YEMA CURADA Y PAN CARASATU 15.90 1-3-4-5-8-9

COCAS

COCA DE PORCHETTA, PARMESANO, SALSA VITELLO
TONNATO Y PIPARRAS 8.50 1-2-3-4-5-8

COCA DE TARTAR DE SALMÓN EN ALIÑO ASIÁTICO, TÁRTARA
JAPONESA, CREMA DE AGUACATE Y RÚCULA 8.50 1-3-4-5-8-9-11

COCA IBÉRICA Y QUESO MANCHEGO 8.50 2-3

PLATOS CON FUNDAMENTO

LANGOSTINOS AL AJILLO 13.90 7

CANELÓN DE ROSTIT CON SU BECHAMEL
DE QUESO COMTÉ 14.90 2-3-4-5-8

PULPO A LA GALLEGA 16.90 6

CARRILLERA DE VACA ESTOFADA AL VINO TINTO CON
PARMENTIER DE PATATA Y PARMESANO 15.90 2-5-10

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA EN SALSA DE TOMATE CASERA
CON PATATITAS PAJA 14.90 2-4-8

PLUMA IBÉRICA CON PIMIENTOS CAMELIZADOS, PATATAS
Y CHIMICHURRI DE HIERBAS FRESCAS 13.90 5-8

PUNTAS DE SOLOMILLO AL AJILLO CON PARMENTIER Y
CEBOLLA CAMELIZADA 17.90 2-8

POSTRES

TARTA DE QUESO ASADA 6.50 2-3-4

CARROT CAKE BAÑADO EN CHOCOLATE CON LECHE
CON SU FROSTING 6.90 2-3-4-8

COULANT DE CHOCOLATE Y PRALINÉ CON HELADO DE YOGUR 6.90 2-4-12

TRUFAS DE CHOCOLATE CASERAS 5.50 2-4