

TAPAS

- KUKUGILDA DONOSTIA 4,5€** 
 La clásica vasca, tuneada con huevito de codorniz y mini corazón de alcachofa
- HOJALDRES DE TXISTORRA TOLOSA 5€**
 Txistorra vasca envuelta en hojaldre de mantequilla al horno
- BÖREK 3UD. IMPERIO OTOMANO 13€**
 3 pastas filo rellenas de queso feta y emmental con hierbabuena
- DEGUSTACIÓN DE SALCHICHAS ALEMANAS BASKENLAND 21€** 
 3 Salchichas, landwurst, bratwurst y curry bratwurst, pepinillo, cebolla crujiente, mostaza chucrut y ketchup
- SALMÓN PASTY 2UD. CORNUALLES 13€**
 Empanadilla de hojaldre de mantequilla rellena de salmón con puerro y azafrán
- RÚSTICO DE CHAMPIÑÓN 2UD. MADRID 12€**
 Portobellos rellenos de mantequilla de tomate seco, ajo y tomillo. Sobre tostada con mostaza
- LUMPIA 2UD. FILIPINAS 13€**
 Rollos de pasta brik, rellenos de carne de cerdo, verdura y gambón

FRITOS

- ENSALADILLA VASCA EUSKALIFORNIA 10€** 
 La clásica con patata, bonito del norte, mayonesa y piparra
- BERENJENAS TXIMITXURRI ROSARIO. ARG. 13€** 
 Berenjena japonesa al horno, con tximitxurri y miel de azahar
- GUACAMOLE CON TOTOPOS COYOACÁN, MX 13€** 
 El clásico guacamole chilango
- KINILAW FILIPINAS 14€** 
 Lomo alto de atún con leche de coco, corteza de cerdo, peineta de arroz y helado de jengibre y lima
- BLINIS CON AHUMADOS ESLOVAQUIA 18€**
 Tortitas con selección de pescados ahumados, nata agria y salsa fox

GUISOS

- LA PRINGÁ DEFINITIVA CHAMARTÍN 16€**
 Cocido madrileño un poco andalúz. Taza de caldo, garbanzos fritos y mollete de pringá
- PEPITORIA DE POLLO Y GALLO TORINO 16€**
 Pepitoria de mollejas de pollo, pasta puntalete y crestas de gallo
- POLLO TIKKA MASALA PANYAB 16€** 
 La receta clásica londinense, acompañado de arroz
- LENTEJAS DEL ALTO ARAGÓN 16€** 
 Estilo abuela (maña), guisadas con champiñón y un toque de aguardiente
- CHEONG LIEW MALASIA 16€** 
 Panceta de cerdo marinada en canela, mandarina y anís, sobre arroz basmati nuestro arroz con cosas, cosas con arroz
- VIGNAROLA ROMA 16€** 
 Menestra con alcachofas, guisantes y habitas, acompañados de guanciale y queso 
- CALLOS DE BACALAO MADRÍZ 16€**
 Con el sabor de los callos tradicionales, pero de pescado
- CHIPIRONES EN ESCABECHE EGIPTO 14€** 
 Rellenos en escabeche tradicional, acompañados de arroz venere
- CODILLO PIEDRADURA 21€** 
 Con puré de patata y chucrut, para compartir

TABLAS

- TABLA DE QUESOS ARTESANOS VARIOS 17€**
 Según nos apetezca, artesanales de Cultivo y de Casas de Hualdo
- TABLA DE CHICHARRÓN GADITANO CÁDIZ 13€** 
 Chicharrón gaditano cortado fino con AOVE y regañá
- TABLA DE IBÉRICOS 100+100 EXTREMADURA 22€** 
 100% Ibérico y 100% bellota. Jamón, lomo y salchichón
- TAPA DE LENGUA MADRIZ 11€** 
 Salmuerizada y cocinada durante horas, con salsa de hierbas. Un fiambre castizo.

PANES

- PÃO DE QUEIJO MINAS GERAIS 4,5€** 
 Bola de polvillo de yuca con huevo relleno de mozzarella
- MOLLETE DE PASTRAMI CHICAGOLAND 16€**
 Pan mollete de cristal, coleslaw, pastrami, pepinillo y mostaza de cerveza
- PAULINHO DO MANÉ SÃO PAULO 12€**
 Suizo de mortadela boloñesa y provolone a la plancha con mayonesa de mostaza
- WRAP DE ROASTBEEF 2UD. SHEFFIELD 14€** 
 Tortillas de trigo con roast beef y crème fraîche
- KATSU SANDO JAPÓN 16€**
 Sandwich de cerdo rebozado en panko con tonkatsu casera
- WAGYŪ SANDO KOBE 18€**
 Sandwich de ternera wagyu en panko con tonkatsu casera
- HOT DOG CONEY ISLAND 9€**
 Clásico de Coney Island con berlinesa y con todo

TORTILLAS

- TORTILLA DE PATATAS GALICIA 12€** 
 Estilo Betanzos. 3 huevos
- TORTILLA DE BACALAO EUSKADI 16€** 
 Estilo sidrería vasca
- THOR-TILLA NUEVO ASGARD 16€** 
 Con salsa de gambas al ajillo por encima

CROQUETAS

VARIOS 2,50€ / UD.

- Pollo
- Lentejas y butifarra
- Bicalao (2 bacalaos: Ahumado e hígado)
- Queso azul y membrillo
- Pato a la naranja
- Almejas
- Jamón ibérico