CONDUMIO

Ensalada Wayve · 9 €

En temporada, la rúcula es de nuestra huerta, al igual que el pepino, las espinacas y el tomate (de al lado de Galizano) que son los otros ingredientes vegetales. También lleva queso fresco, olivas de Aragón y frutos secos.

Ensalada de naranjas · 9 €

Con los siguientes componentes: naranja en rodajas y salsa a base de yema de huevo cocido, aceite y un poco de ajo (si quieres no lo echamos). La clara de huevo va picadita junto a unas olivitas y nueces. Es ensalada pero no lleva sal ni vinagre.

Baba ganoush · 9 €

Lo que viene siendo un hummus de berenjena. Plato tradicional de Oriente Medio con diversos aliños y especias.

Anchoas · 12 €

8 anchoas, 8; de la máxima calidad y presencia. Acompañadas de sus correspondientes tomates cherries y pan tostado para mayor deleite del personal.

Rabas · 9 €

(De chipirón) o, de lo contrario, Revilluca nos cierra el chiringo. Son las fish & chips de la tierruca. Las nuestras llevan cebollita y pimiento si lo prefieres.

Chips de torreznos · 10 €

Siempre bajo la premisa del viejo proverbio soriano según el cual, los torreznos no engordan, lo hace quien los ingiere. Vamos,
que healthy, healthy, lo que se dice healthy,
el torrezno no es. Ahora en serio: intentamos que lleven la menor cantidad de grasilla.

LANGRE
wayve
HOUSE

CONDUMIO

Pasta del chef

La mejor pasta de la tradición italiana, por nuestro cocinero Mario.

Revuelto de morcilla con pera y sésamo · 9 €

Plato viejuno y modernete a la vez. De ahí viene el término comida "viejoven".

Scaloppina de lomo al limón o al vino blanco · 11 €

Otra sugerencia del amigo Mario.

Croquetas: 0 euros porque no hay.
Guacamole: tampoco.
Patatas bravas o alioli: uy, mucho menos.

MODO POSTRE

Yogur caserote · 3,5 €

Con nueces, frutos rojos deshidratados y panela o miel al gusto.

Mouse de limón · 4 €

(De nuestros limones para más señas).

Obsérvese:
La ración de pan (de hogaza; espectacular) son 1,5 euritos.

LANGRE
wayve
HOUSE

No apto para alérgicos a la lactosa.
No apto para celíacos.

BEBERCIO

Smothie detox verde · 3,5 €

(La auténtica salud) zumo de manzana con pepino, espinacas y apio de la huerta (33 cl).

Smothie frutos · 3,5 €

(Fresquito y sano, sano pero que muy sano).

Zumo de manzana y zanahoria · 3 €

(33 cl).

Wayve batido · 3,5 €

(Alimenta que da gusto): leche vegetal, plátano, dátiles y cúrcuma. (33 cl).

Queimada · 20 €

(Para 10 personas) con su conxuro y todo at live.

Le Gintonic

Al gusto (cáscara de pepino sí o no, granos de pimienta, cúrcuma, etc). Desde 5 euros en adelante, según la ginebra utilizada.

Mojito · 5 €

Cervezas varias

San Miguel (33 cl) · 2,30 €
Estrella Galicia (33 cl) · 2,60 €
Mahou 0,0 (33 cl) · 2,20 €
Radler (33 cl) · 2,20 €

LANGRE
wayve
HOUSE

BEBERCIO

Vinos tintos

Ribera de Duero:
Camino de Castilla (crianza):
Botella 19 € · Copa 2,50 €

Rioja:
Montelciego (reserva):
Botella 18 € · Copa 2,40 €
Viña Eguia (crianza):
Botella 17 € · Copa 2,30 €

Bierzo:
Sestercio:
Botella 16 € · Copa 2,20 €

Uclés:
Finca La Estacada (barrica):
Botella: 17 € · Copa: 2,30 €

Vinos rosados

Navarra:
Pleno:
Botella 16 € · Copa 2 €

Vinos blancos

Verdejo:
Señorío Real:
Botella 17 € · Copa 2,30 €
Gilda
Botella 16 € · Copa 2 €

Nota: todos estos muebles que ves por aquí los vendemos. Bueno, no estos exactamente. Unos nuevos que haremos expresamente para ti (no para tu ego). Consulta con cualquiera de nosotros y visita nuestra exposición.
A la decoradora (LamiLou) no la vendemos pero sí ofrecemos sus servicios. Te lo decora todo: una vivienda, un negocio, un marido (se dedica a la moda también).

LANGRE
wayve
HOUSE