

### Ensalada Wayve • 11 €

Con ingredientes de nuestra huerta según temporada (tomates de al lado de Galizano, rúcula, apio, espinacas, pepino, cilantro, etc). También lleva queso fresco, olivas de Aragón y frutos secos.



### Ensalada de naranjas • 11 €

Con los siguientes componentes: naranja en rodajas con salsa de yema de huevo cocido y aceite. La clara de huevo va picadita junto a unas olivitas y nueces. La susodicha ensalada no lleva vinagre; sí sal y aceite.

### Langostinos • 14 €

10 piezas con su sal en crudo y su poquito de pimienta espolvoreada.

### Anchoas • 13 €

8 anchoas, 8; de la máxima calidad y presencia. Sobre lámina de tomate y con pan tostado para mayor deleite del personal.



### Rabas • 11 €

(De calamar) o, de lo contrario, Revilluca nos cierra el chiringo. Son las fish & chips de la tierra. Las nuestras llevan cebollita. ¡A lo loco!



### Arroz caldoso (de encargo) • 14 €

De rape y langostinos para más señas. Al estilo de Valencia con el grano en su punto y algunas verduras, tipo judías verdes, tomate o pimiento.

### Poke Bowl • 11 €

Con base de aromático arroz basmati, verduras y fruta de nuestra huerta, olivas, sésamo negro y bonito.



No apto para alérgicos a la lactosa.



No apto para celíacos.

# CONDUMIO

## Pasta del chef • 10 €



La mejor pasta de la tradición italiana elaborada con verduras cántabras.

## Revuelto de morcilla con manzana y sésamo • 10 €

Plato viejo y modernete a la vez. De ahí viene el término comida "viejoen".

## Lomo ibérico adobado a la "galalaica" • 12 €

O lo que es lo mismo, a la gallega. Un raxo (lomo con patatas) revisitado. Lomo a la plancha y patata hervida con pimentón de la Vera, verita, vera espolvoreado y aceite virgen extra.

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

## Yogur caserote • 4 €



Con nueces, fruta deshidratada y sirope.

## Heladísimos

De nata con canela y virutas de chocolate • 4 €

De turrón con fruta deshidratada • 4,5 €

De fresa con sirope de fresa y virutas de chocolate • 4 €

De chocolate con sirope de fresa • 4 €

M O D O  
P O S T R E

### Obsérvese:

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



No apto para alérgicos a la lactosa.



No apto para celíacos.

# BEBER C I O

## Smoothie detox verde · 4 €

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

## Smoothie frutos rojos · 4 €

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

## 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 · 2,30 €

Estrella Galicia · 2,50 €

San Miguel 0,0 · 2,40 €

Radler · 2,40 €

Alhambra · 2,80 €

## Vinos tintos

### Ribera de Duero:

Camino de Castilla (crianza)

Botella 19 € · Copa 2,50 €

### Rioja:

Montelciego (reserva)

Botella 18 € · Copa 2,40 €

Viña Eguía (crianza)

Botella 17 € · Copa 2,30 €

### Bierzo:

Sestercio

Botella 17 € · Copa 2,20 €

### Uclés:

Finca La Estacada

Botella: 17 € · Copa: 2,30 €

## Vinos blancos

### Verdejo:

Señorío Real

Botella 17 € · Copa 2,30 €

Gilda

Botella 16 € · Copa 2,20 €