

Mesetarios, welcome 😊

Ensalada Wayve (en temporada) • 13 €



Tomate de al lado de Galizano, espinacas, pepino, queso fresco de vaca, olivas de Aragón y nueces.

Ensalada de naranjas (en temporada) • 13 €

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

Langostinos • 16 €

10 piezas con su sal y su poquito de pimienta espolvoreada. Seguro que nuestra vecina María Pombo en la intimidad usa los dedos para comérselos y chupa la cabecita, así que tú como en casa. Siéntete libre de comérselos como te plazca.

Anchoas • 16 €



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

Rabas • 14 €



De calamar. Son las fish & chips de la tierra. Las nuestras llevan cebollita. ¡A lo loco!

Arroz caldoso (de encargo) • 18 €

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 • 13 €

Con base de aromático arroz basmati, manzana, zanahoria, tomate, aceitunas negras, sesamo negro y atún en aceite.

Todos nuestros platos son elaborados al momento con ingredientes naturales y de calidad. Todo ello conlleva una filosofía, cierta duración y seguro que comprensión por parte de nuestros clientes.



No apto para alérgicos a la lactosa.



No apto para celíacos.

CONDUMIO

Pasta del chef • 13 €



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

Revuelto de morcilla con manzana y sésamo • 13 €

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

Lomo adobado a la "galalaica" • 15 €



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

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

Yogur caserote • 5,3 €



Con nueces, fruta deshidratada y sirope de fresa.

Heladísimos • 5,3 €



De nata con canela y virutas de chocolate
De turrón con fruta deshidratada
De fresa con sirope de fresa y virutas de chocolate
De chocolate con sirope de fresa

MODDO
POSTRE

Obsérvese:

La ración de pan (de hogaza; espectacular) son 2 euritos.



No apto para alérgicos a la lactosa.



No apto para celíacos.

BEBER C I O

Smoothie detox verde • 5,5 €

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

Smoothie frutos rojos • 5,5 €

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

Le Gintonic • Desde 6 € en adelante...

Al gusto (cáscara de pepino sí o no, granos de pimienta, cúrcuma, etc). Desde 6 euros en adelante, según la ginebra utilizada.

Mojito • 6,5 €

Aperol Spritz • 6,5 €

Cervezas varias • 3 €

Estrella Damm
Victoria
Estrella Galicia
Sin alcohol
Radler

Vinos tintos

Ribera de Duero:

Camino de Castilla (crianza) • Botella 22 € • Copa 2,80 €
Delecto roble • Botella 23 € • Copa 2,90 €

Rioja:

Montelciego (reserva) • Botella 24 € • Copa 3 €
Cepa Divisa • Botella 21 € • Copa 2,70 €
828 (crianza) • Botella 21 € • Copa 2,70 €

Bierzo:

Sestercio Roble • Botella 20 € • Copa 2,60 €

Uclés:

Finca La Estacada • Botella: 21 € • Copa: 2,70 €

Vinos blancos

Verdejo:

Señorío Real • Botella 19 € • Copa 2,60 €
Gilda • Botella 19 € • Copa 2,60 €