

# CARTA

## PARA EMPEZAR

|  |     |
|--|-----|
| <b>Jamón ibérico DO y queso manchego</b><br><i>acompañado de pan con tomate</i>              | 19€ |
| <b>Croquetas rústicas</b><br><i>de jamón ibérico 2.0 (5 uds.)</i>                            | 9€  |
| <b>Tomate valenciano</b><br><i>con ventresca de atún y piparras encurtidas</i>               | 13€ |
| <b>Tartar de salmón marinado</b><br><i>con aguacate, salsa de miel-mostaza y pan de pita</i> | 15€ |
| <b>Ensalada de pollo</b><br><i>con queso feta, tomate y vinagreta de frutos secos</i>        | 9€  |
| <b>Burrata italiana</b><br><i>con tomates asados y pesto</i>                                 | 14€ |
| <b>Ensaladilla</b><br><i>de aguacate, bonito y cilantro</i>                                  | 11€ |
| <b>Crema de Kale y calabacín</b>   | 9€  |
| <b>Twistters</b><br><i>de queso cheddar y cebolla caramelizada (6 uds.)</i>                  | 11€ |

## DE LA GRANJA Y LA BRASA

|   |     |
|---|-----|
| <b>Burger Manhattan</b><br><i>con carne de Black Angus</i>                                  | 14€ |
| <b>Risotto de setas</b><br><i>con presa ibérica de bellota</i>                              | 16€ |
| <b>Tallarines al wok</b><br><i>con verduras, bambú y gambas</i>                             | 14€ |
| <b>Solomillo de vaca frisona en la llama</b><br><i>con patatas, champiñones y pimientos</i> | 22€ |
| <b>Lubina a la espalda</b><br><i>con verduras</i>   | 19€ |
| <b>Rodaballo</b><br><i>con boniato al horno</i>   | 21€ |
| <b>Pulpo al grill</b><br><i>sobre tatín de tomate confitado</i>                             | 18€ |
| <b>Arroz meloso</b><br><i>de pato y boletus</i>   | 14€ |

## POSTRES

|  |    |
|--|----|
| <b>Tarta de queso casera</b><br><i>con compota de frutos rojos</i> | 7€ |
| <b>El aguacate (Trampantojo)</b>                                   | 8€ |
| <b>La Maceta (Trampantojo)</b>                                     | 8€ |
| <b>Yogur</b><br><i>con granola ecológica y frutos rojos</i>        | 4€ |
| <b>Selección de fruta de temporada</b>                             | 5€ |

# VINO

## BLANCO

**Verdeo** 16€  
BODEGAS TORRES  
D.O Rueda  
Verdejo

**Pazo de Bruxas** 26€  
BODEGAS TORRES  
D.O Rías Baixas  
Albariño

**Viña Esmeralda Blanco** 24€  
BODEGAS TORRES  
D.O Catalunya  
Moscatel, Gewürztraminer

**Rebels de Batea Blanc** 27€  
7 MAGNÍFICS  
D.O Terra Alta  
Garnacha Blanca

**Nathalie & Gilles Fèvre Chablis** 34€  
DOMAINE NATHALIE &  
GILLES FÈVRE  
AOC Chablis - Borgona  
Chardonnay

**Perrin Côtes du Rhône Reserve Blanc** 30€  
FAMILLE PERRIN  
Côtes du Rhône  
Garnacha Blanca, Marsanne,  
Roussanne, Viognier

**Tharsys City** 19€  
PAGO DE THARSYS  
Utiel Requena  
Macabeo

## ESPU MOSO

**Champagne Lanson Black Label** 56€  
CHAMPAGNE LANSON  
Champagne  
Pinot Noir, Chardonnay y Pinot  
Meunier

**Terrer de la Creu Brut Nature** 21€  
TERRER DE LA CREU  
D.O Cava  
Xarel·lo, Macabeo, Parellada

## ROSA DO

**Viña Esmeralda Rosé** 24€  
BODEGAS TORRES  
D.O Catalunya  
Garnacha

**Santa Digna Rosado** 24€  
MIGUEL TORRES CHILE  
Valle Central  
Cabernet Sauvignon

## TIN TO

**Celeste Roble** 21€  
BODEGA PAGO DEL CIELO  
D.O Ribera del Duero  
Tinto Fino

**Altos Ibéricos Crianza** 20€  
BODEGAS TORRES  
D.O.C Rioja  
Tempranillo

**Santa Digna Carmenère** 34€  
MIGUEL TORRES CHILE  
Valle Central  
Carmenere

## DULCE

**Castaña Dulce (50cl)** 32€  
BODEGAS CASTAÑO  
D.O Yecla  
Monastrell

**Vental del Puerto nº12** 27€  
ANECOOP  
D.O Valencia  
Tempranillo, Merlot, Syrah,  
Cabernet