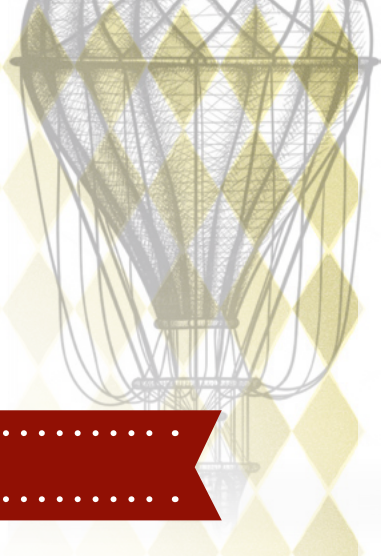




PARA COMER

Burrata

Queso típico de la región de Puglia, servido con naranja dulce, rúcula, tomate cherry y aceite de albahaca. **12€**

Typical cheese from the Puglia region, served with sweet orange, arugula, cherry tomatoes and basil oil.

Jamón

Jamón curado de cerdo ibérico. **15€**

Iberian cured ham.

Tabla de quesos

Queso de rulo de cabra, curado de oveja, ahumado de vaca y Grana Padano.

Acompañado de confitura, nueces y pasas. **10,5€**

Cheese Board with goat cheese, cured sheep cheese, smoked cow cheese and Grana Padano cheese. Accompanied by jam, walnuts and raisins.

Croquetas de jamón ibérico (5ud.)

Suaves por dentro y crujientes por fuera. **9€**

Ham Iberian croquettes. Soft in the inside, crunchy on the outside.



Crema de setas

Crema de setas salteadas, manzana verde y trufa negra.

Acompañado de cebollino y cebolla frita. **8,9€**

Hot cream with sautéed mushrooms, green apple and black truffle.

Hummus de garbanzo

Puré frío de garbanzo, con tahini y comino, acompañado de crudités tatemados. **9€**

Cold chickpea puree, with tahini and cumin, accompanied by tatemado crudité.

Ensaladilla rusa

Patata cocida con mayonesa y zanahoria.

Acompañada de huevo cocido, pimiento asado y anchoa. **9€**

Boiled potato with mayonnaise and carrot. Served with boiled egg, roasted pepper and anchovies.

Pan bao con pulled pork (2ud.)

Pan bao cocido al vapor con carne de cerdo desmigada y salsa hoisin, cebolla frita y hierbas aromáticas. **9€**

Steamed bao with pulled pork, hoisin sauce, fried onion and aromatic herbs.

Patatas bravas viajeras

Patatas con doble cocción, confitadas y fritas.

Con salsa brava de rocoto, acompañadas con mayonesa de ajo negro. **9€**

Double cooked potatoes, confit and fried, with rocoto spicy sauce, served with black garlic mayonnaise.



Arroz thai 🍚🌾🍷🍴🐟🍷🍷

Arroz salteado con verduras y soja.

Aromatizado con jengibre, sésamo y cilantro. **10€**

Stir-fried rice with vegetables and soya sauce, flavoured with ginger, sesame and coriander.

Hamburguesa

Funambulista 🍷🌾🍷🍴🍷🍷🍷🍷

Hamburguesa de ternera, cebolla caramelizada, queso Cheddar, rúcula y salsa Funambulista con pepinillo y cebolla frita. **12€**

Beef burger, caramelized sweet onion, cheddar cheese, arugula and Funambulista sauce with pickle and fried onion.

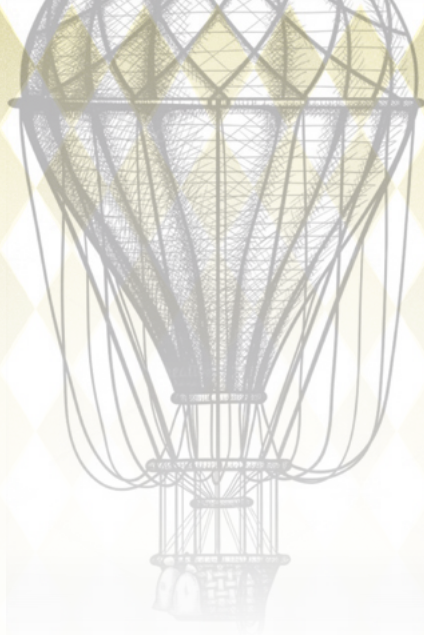
Carrillera melosa con mole 🌶️ 🍷🌾🍷🍴🍷🍷

carrillera de cerdo con mole de anacardos y chipotle.

Acompañada de arroz y piña asada. **12,5€**

Pork cheek with chipotle and cashew mole. Served with rice and spiced roasted pineapple.





POSTRES

Tarta de queso 🍷🌾🍓

Horneada con un toque de queso azul y acompañada de salsa de frutos rojos. **6,5€**

Cheesecake with a touch of blue cheese and red berries sauce.

Coulant de chocolate 🍷🌾🍓*

Bizcocho templado de chocolate con corazón de chocolate derretido y helado de chocolate blanco. **6,5€**

Tempered chocolate cake with melted chocolate heart and white chocolate ice cream.