



HOMEMADE FOOD & DRINKS



SINCE 2017

# Menú de Mediodía



**PACK POR PERSONA**  
**EXCLUSIVAMENTE DE LUNES A VIERNES DE 12:30 A 16:00**

NO  
INCLUIDO  
CAFE  
NI  
POSTRE



**1 PLATO**  
a elegir  
+  
**1 BEBIDA**  
**8,40€**



**2 PLATOS**  
a elegir  
+  
**1 BEBIDA**  
**11,90€**



### ENTRANTES

  **Dip de Hummus 6,40€**

Crema de garbanzos acompañado de pan pita y bastones de zanahoria. Un sabor a elegir.

  Hummus de remolacha




  Hummus de curry




  Hummus de albahaca

  Tzatziki (Queso, Aguacate, Cilantro y Pepino)

**Bruschetta 8,40€**

Tostada de pan. Una opción a elegir.

   Queso, tomates asados, aceite de oliva y albahaca

   Hummus a elegir y vegetales encurtidos

### A LA OLLA

 **Estofado de Garbanzos 8,50€**

Cocido lentamente con leche de coco y curry

 **Estofado de Lentejas caviar 8,50€**

Cocido lentamente con zanahoria, tomate, puerro y calabacín.

**Estofado de ternera (+ 1€ pack) 12,40€**

Con guisantes, patatas y arroz integral



 **Risotto de guisantes 9,40€**

Falso risotto con tomates secos, mozzarella, setas



### BEBIDAS

**Incluida:**

Agua

Agua con gas

Copa de vino de la casa (Blanco/Tinto/Rosado)

**Con suplemento:**

Caña/Clara + 1,00€

Sodas +1,50€

Refrescos + 1,00€

Medianas, Sidras +1,50€

Cerveza artesanal +3,50€

Vermuth + 1,50€

### ENSALADAS

 **Empedrado 9,90€**

Ensalada fresca de lentejas con zanahoria, calabacín, cebolla, cilantro, rucula, queso feta, zumo de lima, almendras, bayas de goji, aliñada con vinagreta de frutos rojos.



 **Olivia 9,90€**

Mix de lechugas, aguacate, zanahoria, tomates, cebolla morada, olivas verdes y negras, queso feta, semillas de girasol con vinagreta de mostaza de dijon.



 **Burratina 10,50€**

Queso burrata, rúcula, tomate, tomates secos, sal de pistachos, aceite de albahaca, acompañado de pan de cristal.



### INGREDIENTES EXTRA

Mango + 1,00€

Aguacate + 1,00€

Quinoa + 1,50€

Arroz + 1,00€

Atun marinado + 2,00€

Salmón + 2,00€

Pollo desmenuzado + 2,00€



## WRAPS

### Sayulita 8,40€

Base de hummus de albahaca, arroz, frijoles rojos, tomate, cebolla roja, maiz y pollo con salsa de quesos.



### Hot Capresse 8,40€

Base de hummus de albahaca, rúcula, mozzarella, tomate y aceite de albahaca.



### Yumen 8,40€

Base de hummus de remolacha, quinoa roja, pepinillo, maiz, col lombarda, zanahoria, aguacate, chips crujientes y salsa de soja



## AL PLATO

### Hamburguesa vegana de aguacate, garbanzos y espinaca 8,40€

Al plato con humus, sal de pistacho y ensalada de arroz y quinoa, con vegetales y salsa teriyaki



### Macarrones gratinado 12,50€

Pasta con salsa de tomate, queso Grana padano y mozzarella



### Pollo al curry (+ 2€ pack) 12,50€

Cocinado a baja temperatura, marinado 24hs con curry casero a base de cilantro, albahaca, leche de coco y salsa de chiles. Acompañado con arroz integral.



### Parmesana de berenjenas 8,40€

Lasagna de berenjenas, salsa de tomate, queso muzzarella y albahaca.



## POKEBOWLS

### Hawaiian-Tuna (+ 1€ pack) 12,95€

Arroz integral, atún marinado en tres cítricos, sal de pistacho, aguacate, rábano, cebollino, sésamo, brotes y aliño de soja dulce.



### Japanese Style (+ 1€ pack) 11,95€

Arroz integral, mix de lechugas, aguacate, mango, bayas de goji, cacahuetes, tomate, aceite de albahaca, brotes y aliño de soja dulce



### Marina (+2€pack) 13,95€

Quinoa con salmón, tomates, col lombarda, aguacate, zanahoria, guisantes, rabanitos y sésamo, aliñada con salsa de soja y sweetchili.



## POSTRES CASEROS

### Tarrina de aguacate (VEGANA) 5,45€

Con aguacate, pistacho, lima y aceite de coco. Sin gluten.



### Tarrina de chocolate blanco 5,45€

De chocolate blanco, queso con virutas de naranja y nibs de cacao.



### Tarrina de Mango y Coco (VEGANA) 5,45€

Mango, lima, agave, espolvoreado con coco.



### Brownie (VEGANA) 5,45€

Bizcochuelo de chocolate con nueces, harina de almendras. Sin gluten.



ENVASES PARA LLEVAR 0,50€

BOLSAS 0,30€



 [allyoueatlove](https://www.instagram.com/allyoueatlove)

## ZUMOS Y SODAS

**ZUMOS prensados en frío 250ml 4,00€**  
-Remolacha, zanahoria, Manzana y jengibre  
-Pepino, manzana, espinacas y jengibre  
-Naranja

**LIMONADA 3,20€**

**KOMBUCHAS 4,20€**

**SODAS ORGANICAS (Sin azúcar añadida) 3,70€**

-Limon

-Gengibre

-Cola

## REFRESCOS

Agua **2,20€**

Agua con gas **2,50€**

Coca Cola **2,50€**

Coca Cola Zero **2,50€**

Fanta Naranja **2,50€**

Fanta limón **2,50€**

Sprite **2,50€**

Aquarius **2,50€**

Nestea **2,50€**

Tonica **2,50€**



## CERVEZAS

Caña Estrella Galicia **2,60€**

Caña 1906 **2,90€**

Clara **2,60€**

Cañita Estrella Galicia **2,00€**

Cañita 1906 **2,20€**

Jarra de cerveza Estrella Galicia **4,00€**

Jarra de cerveza 1906 **4,50€**

Estrella Galicia Botella **3,00€**

Estrella Galicia 00 Botella **3,00€**

Estrella Galicia 1906 Botella **3,00€**

Sidra **3,50€**

Estrella Galicia Sin Gluten **3,50€**

Cerveza Artesanal IPA **5,00€**

## BEBIDAS

Aperol Spritz **6,00€**

Michelada **5,50€**

Vermuth **3,00€**

Tinto de verano **5,00€**

Sangria **5,00€**

Jarra Sangria **12,00€**

Mimosa **4,00€**

Mojito **6,00€**

## CAFES

Café con leche **1,90€**

Café Americano **1,60€**

Café Expreso **1,50€**

Cortado **1,60€**

Capuccino **2,20€**

Té **2,10€**

## VINOS Y CAVAS COPA / BOTELLA

### BLANCOS TINTOS

**PARTICULAR (De la casa) 3 / 14**  
Chardonay.

**AFORTUNADO 4 / 17**  
D.O. RUEDA. Verdejo. ECO

**CASA MARIOL 3.50 / 16**  
D.O. TERRA ALTA. Garnacha blanca. ECO. VEGANO

**CARRAMIMBRE 3.50 / 16**  
D.O. RUEDA. Verdejo

### CAVAS

**GRAPUS BRUT NATURE (Método tradicional) 3 / 15**  
D.O. Cava. ECO. Xarel-lo, Macabeu y Parellada.

**PARTICULAR (De la casa) 3 / 14**  
Montsant. Garnacha negra y Cariñena.

**RECIENTE 3.30 / 15**  
D.O. RIOJA. Vino joven. Tempranillo

**CARRAMIMBRE 3.60 / 17**  
D.O. RIBERA DUERO. Roble. Tinta fina

**RAMON BILBAO 17**  
D.O. RIOJA. Crianza. Tempranillo. Roble

### ROSADOS

**PARTICULAR 3 / 14**  
D.O. CARIÑERA. Garnacha.



**Vegano**



**Vegetariano**

### **ALÉRGENOS**

Algunos platos pueden contener algún elemento decorativo como sésamo.  
Tota la elaboración se realiza en el mismo espacio, por lo que cualquier producto puede contener trazas de gluten.

En caso de tener cualquier alergia o intolerancia comunicarlo al personal.  
Muchas Gracias.



**Moluscos**



**Frutos de cáscara**



**Huevos**



**Lácteos**



**Soja**



**Sulfitos**



**Gluten**



**Apio**



**Pescado**



**Cacahuetes**



**Crustaceos**



**Mostaza**



**Altramuces**

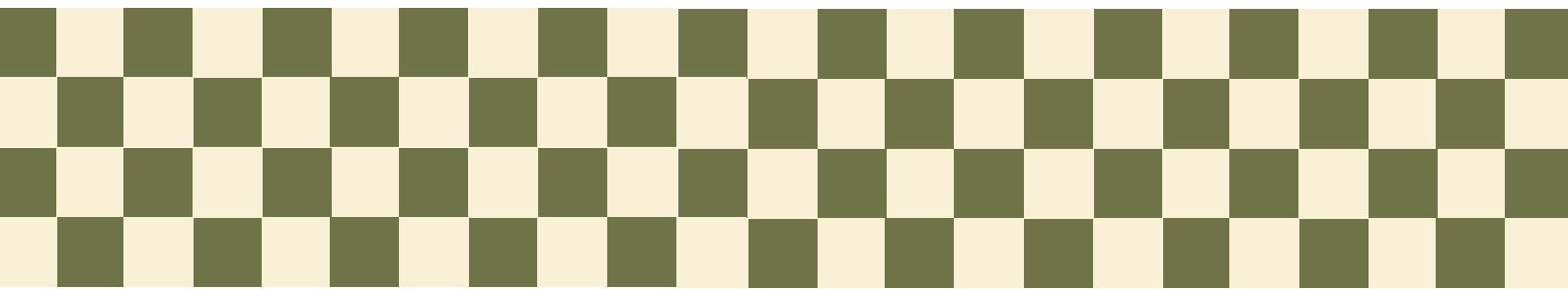
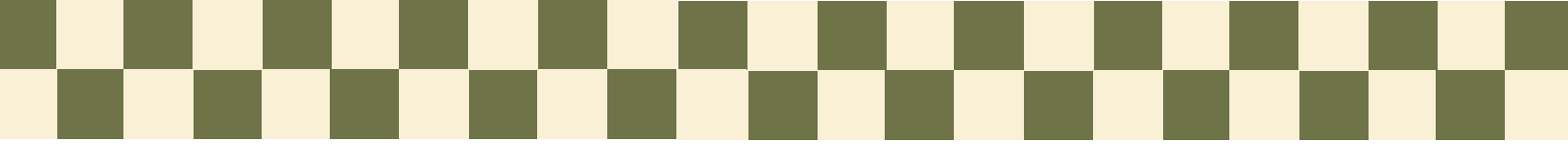


**Sésamo**



**COCINA DE AUTOR**

 **allyoueatlove**





HOMEMADE FOOD & DRINKS



SINCE 2017

# Lunch Menu

## PACK PER PERSON

EXCLUSIVELY FROM **MONDAY TO FRIDAY** FROM 12:30 TO 16:00

COFFEE  
AND  
DESSERT  
NOT  
INCLUDED

1 DISH  
to choose  
+  
1 DRINK  
**8,40€**

2 DISHES  
to choose  
+  
1 DRINK  
**11,90€**

### DRINKS

#### Includes to choose:

Still water  
Sparkling water  
House wine glass (white/black/Pink)

#### Or with supplement:


Tap Beer/with lemonade + 1,00€  
Sodas organic 1,50€  
Sodas +1,00€  
Bottle Beer, Cider + 1,50€  
Kraft Beer 3,50€  
Vermuth + 1,50€



### STARTERS

#### **Dip de Hummus 6,40€**

Cream of chickpeas accompanied by pita bread and carrot sticks. A flavour to choose from.

  Beetroot hummus




  Curry hummus




  Basil hummus

  Tzatziki (Cheese, Avocado, Cilantro and Cucumber)

#### **Bruschetta 8,40€**

Toast of bread. An option to choose from.

   Cheese, Roasted Tomatoes, Olive Oil, and Basil

   Choice of hummus and pickled vegetables

### STEWES

#### **Lentils stew 8,50€**

Slowcooked with carrot, tomato, red pepper, leek and zucchini.

#### **Chickpeas stew 8,50€**

Slowcooked with coconut milk and curry, carrots, mushrooms and onions.

#### **Beef Stew (+ 1€ pack) 12,40€**

With peas, potatoes and brown rice



#### **Pea risotto 9,40€**

Fake risotto with dry tomatoes, mushrooms and mozzarella.



### SALADS

#### **Empedrado 9,90€**

Fresh lentil salad with carrot, zucchini, onion, coriander, arugula, feta cheese, lime juice, almonds, goji berries, dressed with red fruit vinaigrette.



#### **Olivia 9,90€**

Mix of lettuce, avocado, carrot, tomatoes, red onion, green and black olives, feta cheese, sunflower seeds with dijon mustard vinaigrette.



#### **Burratina 10,50€**

Burrata cheese, arugula, tomato, sun-dried tomatoes, pistachio salt, basil oil, accompanied by crystal bread.



### EXTRA INGREDIENTS

Mango +1,00€

Avocado +1,00€

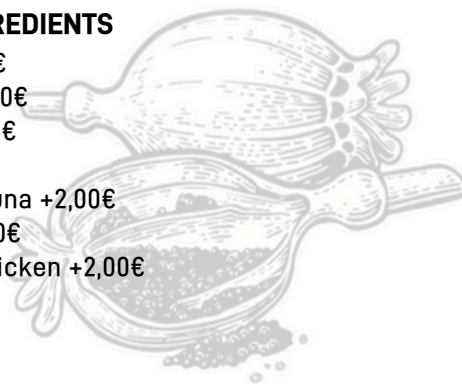
Quinoa +1,50€

Rice +1,00€

Marinated Tuna +2,00€

Salmon +2,00€

Shredded chicken +2,00€





## WRAPS

### Sayulita 8,40€

Base of basil hummus , rice, red beans, tomato, red onion, corn, chicken and cheese sauce



### Hot Capresse 8,40€

Base of basil hummus, arugula, mozzarella, tomato and basil oil



### Yumen 8,40€

Base of beetroot hummus, red quinoa, pickle, corn, red cabbage, carrot, avocado, crispy chips and soy sauce



## ON PLATE

### Vegan hamburger with chickpeas and spinach 8,40€

With hummus, pistachio salt, rice and quinoa, with vegetable salad and teriyaki sauce.



### Gratin Macaroni 12,50€

Pasta with tomato sauce, grana padano cheese and mozzarella.



### Chicken Curry (+ 2€ pack) 12,50€

Cooked at low temperature, marinated 24 hours with homemade curry based on coriander, basil, coconut milk and chili sauce. Accompanied with rice.



### Eggplant Parmesan 8,40€

Eggplant lasagna, tomato sauce, mozzarella cheese and basil.



## POKEBOWLS

### Hawaiian-Tuna (+ 1€ pack) 12,95€

Brown rice, marinated tuna in three citrus fruits, pistachio salt, radish, avocado, chives, sesame and sprouts with sweet soy.



### Japanese Style (+ 1€ pack) 11,95€

Brown rice, mixed leaves, avocado, mango, cherry tomatoes, goji berries, peanuts, walnut pesto, sprouts and soy and sweet soy.



### Marina (+ 2€ pack) 13,95€

Quinoa, fresh salmon, tomatoes, red cabbage, avocado, carrot, peas, radishes and sesame, dressed with soy sauce and sweetchili



## HOMEMADE DESSERTS

### Avocado Tub (VEGGAN) 5,45€

With avocado, pistachio, lime and coconut oil. Gluten free.



### White chocolate tub 5,45€

White chocolate, with cheese with orange chips and cocoa nibs.



### Mango and coconut Tub (VEGGAN) 5,45€

Mango, lime and agave. Sprinkled with coconut.



### Brownie (VEGGAN) 5,45€

Chocolate brownie with walnut and with out gluten



DOGGY BAG 0,50€

BAG 0,30€



Homemade Kitchen

 [allyoueatislove](https://www.instagram.com/allyoueatislove)

## OTHER DRINKS

- COLD PRESSED JUICES 250ml 4,00€**  
-Beetrot, carrot, apple and ginger  
-Apple, cucumber, spinach and ginger  
-Orange
- LEMONADE 3,20€**
- KOMBUCHAS 4,20€**
- SODAS (Organic no refined sugar) 3,70€**  
-Lemon  
-Ginger  
-Cola

## SODAS

- Water 2,20€  
Sparkling water 2,50€  
Coca Cola 2,50€  
Coca Cola Zero 2,50€  
Fanta Orange 2,50€  
Fanta Lemon 2,50€  
Sprite 2,50€  
Aquarius 2,50€  
Nestea 2,50€  
Tonic 2,50€



## BEERS

- Tap Beer Estrella Galicia 2,60€  
Tap Beer 1906 2,90€  
Lemon Beer 2,60€  
Little Beer Estrella Galicia 2,00€  
Little Beer 1906 2,20€  
Jar of Beer Estrella Galicia 4,00€  
Jar of Beer 1906 4,50€  
Estrella Galicia bottle 3,00€  
Estrella Galicia 00 bottle 3,00€  
Estrella Galicia 1906 bottle 3,00€  
Sidra 3,50€  
Estrella Galicia Without Gluten 3,50€  
Kraft Beer IPA 5,00€

## DRINKS

- Aperol Spritz 6,00€  
Michelada 5,50€  
Vermuth 3,00€  
Tinto de verano 5,00€  
Sangria 5,00€  
Jar of Sangria 12,00€  
Mimosa 4,00€  
Mojito 6,00€

## COFFEE

- Coffee and milk 1,90€  
Coffee Americano 1,70€  
Coffee Espresso 1,50€  
Cortado 1,60€  
Capucchino 2,20€  
Tea 2,10€

## WINES AND CAVAS GLASS / BOTTLE

### WHITE RED

**PARTICULAR (De la casa) 3 / 14**  
Chardonay.

**AFORTUNADO 4 / 17**  
D.O. RUEDA. Verdejo. ECO

**CASA MARIOL 3.50 / 16**  
D.O. TERRA ALTA. White Garnacha. ECO. VEGAN

**CARRAMIMBRE 3.50 / 16**  
D.O. RUEDA. Verdejo

### CAVAS

**GRAPUS BRUT NATURE (Método tradicional) 3 / 15**  
D.O. Cava. ECO. Xarel-lo, Macabeu and Parellada.

**PARTICULAR (De la casa) 3 / 14**  
Montsant. Garnacha negra and Cariñena.

**RECIENTE 3.30 / 15**  
D.O. RIOJA. Young wine. Tempranillo

**CARRAMIMBRE 3.60 / 17**  
D.O. RIBERA DUERO. Oak. Fine Ink

**RAMON BILBAO 17**  
D.O. RIOJA. Breeding. Tempranillo. Oak

### PINK

**PARTICULAR 3 / 14**  
D.O. CARIÑERA. Garnacha.



**Vegan**



**Vegetarian**

**ALERGENS**

We use sesame as a decorative ingredient, in case of allergy tell to the staff even if the dish doesn't contain sesame. We cook everything in the same space so can be gluten contamination.

In case of having any allergy or intolerance tell the staff, thank you very much.



**Mollusks**



**Nuts**



**Eggs**



**Dairy Products**



**Soy**



**Sulphites**



**Gluten**



**Cellery**



**Fish**



**Peanouts**



**Crustaceans**



**Mustard**



**Lupins**

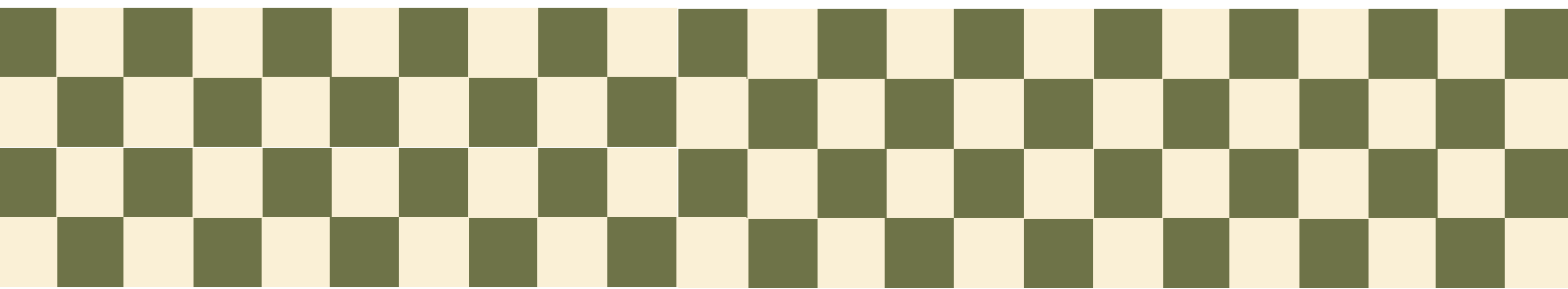
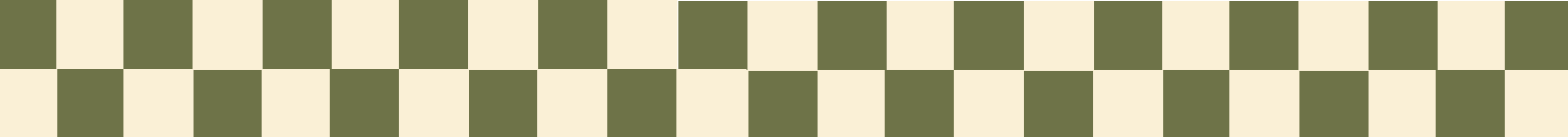


**Sesame**



CUINA d' AUTOR

 [allyoueatislove](https://www.instagram.com/allyoueatislove)





HOMEMADE FOOD & DRINKS



SINCE 2017

Menu de Migdia

## PACK PER PERSONA

EXCLUSIVAMENT DE **DILLUNS A DIVENDRES** DE 12:30 A 16:00

NO  
INCLOU  
CAFE  
NI  
POSTRES



1 PLAT  
per triar  
+  
1 BEGUDE  
**8,40€**



2 PLAT  
per triar  
+  
1 BEGUDE  
**11,90€**


### ENTRANTS

#### **Dips de Hummus 6,40€**

Crema de cigrons acompanyat de pa pita i bastons de pastanaga. Un sabor a triar.

  Hummus de remolatxa




  Hummus de curri




  Hummus d'alfàbregal

  Tzatziki (Formatge, Alvocat, Cilantro i Cogombre)

#### **Bruschetta 8,40€**

Torrada de pa. Una opció a triar

   Formatge, tomàquets assedegats, oli d'oliva i alfàbregal

   Hummus a triar i vegetals encurtits

### A L' OLLA

#### **Estofat de Cigrons 8,50€**

Cuit lentament amb llet de coco i curry

#### **Estofat de Lentejas caviar 8,50€**

Cuit lentament amb pastanaga tomaquete, pebrot, porro, carbassó.

#### **Estofat de vedella (+ 1€ pack) 12,40€**

Amb pèsols, patates i arròs integral



#### **Risotto de pèsols 9,40€**

Fals risotto amb tomàquets secs, muzzarella, bolets



### BEGUDES

Inclòs:

Aigüe

Aigüe amb gas

Copa de vi de la casa(Blanc/Negre)

**Amb suplement:**

Canya/Clara + 1,00€

Refrescos +1,00€

sodas +1,50€

Mitjà, Sidra +1,50€

Cervesa artesana +3,50€

Vermuth + 1,50€

### AMANIDES

#### **Empedrado 9,90€**

Amanida fresca de lleties amb pastanaga, carbassona, ceba, cilantro, rucula, formatge, suc de llima, ametlles, baies de goyi, albirada amb vinagreta de fruits vermells.



#### **Olivia 9,90€**

Mix d'enciams, alvocat, pastanaga, tomàquets, ceba morada, olives verdes i negres, formatge, llavors de gira-sol amb vinagreta de mostassa de dijon.



#### **Burratina 10,50€**

Formatge burrata, rúcula, sal de festucs, tomàquets, tomàquets secs, pesto d'alfàbrega, acompanyat de pa.



### INGREDIENTS ADDICIONALS

Mango +1,00€

Alvocat +1,00€

Quinoa +1,50€

Arròs +1,00€

Tonyna Marinat +2,00€

Salmó +2,00€

Pollastre esmicolat +2,00€



## WRAPS

### Sayulita 8,40€

Base de hummus d'alfàbrega, arròs, frijoles, tomàquet, ceba vermella, blat de moro i pollastre amb salsa de formagla



### Hot Caprese 8,40€

Pesto d'arugula, mozzarella, tomàquet i alfàbrega



### Yumen 8,40€

Base d' hummus de remolatxa, quinoa vermella, pepinillo, blat de moro, col llombarda, pastanaga, avocat, xips cruixents salsa de soja.



## AL PLAT

### Hamburguesa vegana de cigrons y espinacs 8,40€

Al plat amb hummus, sal de pistatxo, amanida d' arròs, quinoa i vegetals amb salsa teriyaki.



### Macarrons gratinats 12,50€

Pasta amb salsa de tomàquet, i formatges .



### Pollastre al curri (+ 2€ pack) 12,50€

Cuinat a baixa temperatura, marinat 24hs amb curri casolà a base de coriandre, alfàbrega, llet de coco. Acompanyat amb arròs integral.



### Parmesana d' albergínies 8,40€

Lasagna d'albergínies, salsa de tomàquet, formatge muzzarella i alfàbrega.



## POKEBOWLS

### Hawaiian-Tuna (+ 1€ pack) 12,95€

Arròs integral, atú marinat en tres cítrics, sal de pistatxo, avocat, rave, ceba, sèsam, brots i lledoner de soja dolça



### Japanese Style (+ 1€ pack) 11,95€

Eco arròs integral, mézclum, avocat, mango, baies de goji, cacauets, tomàquet cherry, pesto de nou, brots i amanit de soja dolça



### Marina (+ 2€ pack) 13,95€

Base de quinoa amb salmó, tomàquets, col llombarda, avocat, pastanaga, pèsols, rabanets i sèsam, albirada amb salsa de soja dolça i sweetchili



## POSTRES

### Tarrina d'avocat (VEGA) 5,45€

Amb avocat, pistatxo, llima i oli de coco. Sense Gluten.



### Tarrina de xocolata blanca 5,45€

Xocolata blanca, amb formatge amb encenalls de taronja i mugrons de cacau.



### Tarrina de Mango i Coco (VEGA) 5,45€

Mango, llima, atzavara, esquitxada de coco.



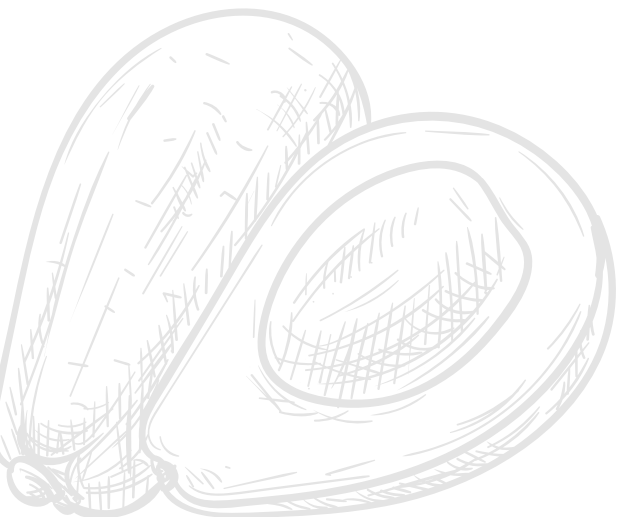
### Brownie (VEGANA) 5,45€

Pastís de xocolata amb fruits secs i sense gluten.



ENVASOS PER EMPORTAR 0,50€

BOLSAS 0,30€



 [allyoueatlove](https://www.instagram.com/allyoueatlove)

## ZUMOS Y SODAS

**ZUMOS COLD PRESSED 250ml 4,00€**  
-Remolatxa, pastanagues, pomes i gingers  
-Cogombre, poma, espinacs i gingebre  
-Taronja

**LLIMONADA 3,20€**

**KOMBUCHAS 4,20€**

**SODAS (Sucre ecològic i sense refinat) 3,70€**

-Limon  
-Jengibre  
-Cola

## REFRESCOS

Aigua **2,20€**  
Aigua con gas **2,50€**  
Coca Cola **2,50€**  
Coca Cola Zero **2,50€**  
Fanta Toronja **2,50€**  
Fanta llimona **2,50€**  
Sprite **2,50€**  
Aquarius **2,50€**  
Nestea **2,50€**  
Tonica **2,50€**



## CERVESES

Canya Estrella Galicia **2,60€**  
Canya 1906 **2,90€**  
Clara **2,60€**  
Canyeta Estrella Galicia **2,00€**  
Canyeta 1906 **2,20€**  
Xarra de cervesa Estrella Galicia **4,00€**  
Xarra de cervesa 1906 **4,50€**  
Estrella Galicia ampolla **3,00€**  
Estrella Galicia 00 ampolla **3,00€**  
Estrella Galicia 1906 ampolla **3,00€**  
Sidra **3,50€**  
Estrella Galicia Sence Gluten **3,50€**  
Cervesa Artesanal IPA **5,00€**  
Cervesa Red Pale Ale **3,00€**

## BEGUDAS

Aperol Spritz **6,00€**  
Michelada **5,50€**  
Vermuth **3,00€**  
Tinto de verano **5,00€**  
Sangria **5,00€**  
Jarra Sangria **12,00€**  
Mimosa **4,00€**  
Mojito **6,00€**

## CAFES

Café amb llet **1,90€**  
Café America **1,70€**  
Café Exprés **1,50€**  
Tallat **1,60€**  
Capucchino **2,20€**  
Tea **2,10€**

## VINS Y CAVES

COPA / AMPOLLA

### BLANCS

**PARTICULAR** (De la casa) 3 / 14  
Chardonay.

**AFORTUNADO** 4 / 17  
D.O. RUEDA. Verdejo. ECO

**CASA MARIOL** 3.50 / 16  
D.O. TERRA ALTA. Garnacha blanca. ECO. VEGANO

**CARRAMIMBRE** 3.50 / 16  
D.O. RUEDA. Verdejo

### CAVES

**GRAPUS BRUT NATURE (Método tradicional)** 3 / 15  
D.O. Cava. ECO. Xarel-lo, Macabeu y Parellada.

### NEGRES

**PARTICULAR** (De la casa) 3 / 14  
Montsant. Garnacha negra y Cariñena.

**RECIENTE** 3.30 / 15  
D.O. RIOJA. Vino joven. Tempranillo

**CARRAMIMBRE** 3.60 / 17  
D.O. RIBERA DUERO. Roble. Tinta fina

**RAMON BILBAO** 17  
D.O. RIOJA. Crianza. Tempranillo. Roble

### ROSATS

**PARTICULAR** 3 / 14  
D.O. CARIÑERA. Garnacha.





**Vegà**



**Vegetarià**

### **LÈRGENS**

Alguns plats poden contenir algun element decoratiu com el sèsam.

Tota l'elaboració es realitza en un mateix espai, de manera que qualsevol producte pot contenir traces de gluten.

En cas de tenir alguna al·lèrgia o intolerància comunicar-ho al personal.  
Moltes gràcies.



**Mol·luscs**



**Fruits secs**



**Ous**



**Lleteria**



**Soja**



**Sulfits**



**Gluten**



**Api**



**Peix**



**Cacauets**



**Crustacis**



**Mostassa**



**Altramuces**



**Sèsam**



**CUINA d' AUTOR**

 **allyoueatislove**

