



PARA COMENZAR

Jardín del César	14
<i>lechuga, parmesano, croûtons, crujientes de pollo, brotes de cilantro y semillas de calabaza</i>	
Flores de alcachofa	16
<i>virutas de jamón, anchoas de Santoña y sal negra del Himalaya</i>	
Tempura de langostinos	18
<i>en salsa picante</i>	
Rollitos Bloom	18
<i>rellenos de verduras, fideos de arroz, pollo y gambas. Acompañados de salsa chili</i>	
Berenjena dorada en tempura	16
<i>hummus de ajo negro, miel de caña y sésamo tostado</i>	
Tabla de quesos	22
<i>acompañada de dulce de membrillo y frutos secos</i>	
Tabla de jamón ibérico de bellota	24
<i>servida con tostas y tomate</i>	
Carpaccio de carabinero	18
<i>con emulsión de lima y gel de maracuyá</i>	
Burrata con salmorejo de mango	16
<i>servida con virutas de jamón y láminas de almendras</i>	
Degustación de croquetas	16
<i>surtido de croquetas de jamón ibérico y queso manchego</i>	
Tomate rosa	16
<i>con flor de sal y aceite de oliva virgen extra</i>	



PRINCIPALES

Entrecot de vaca madurada	24
<i>acompañado de patatas y pimientos de Padrón</i>	
Pluma ibérica	22
<i>acompañada de salsa de plátanos asados</i>	
Pulpo braseado	20
<i>servido sobre parmentier de patatas con un toque de pimentón</i>	
Lasaña vegana Thai	18
<i>con bechamel de coco</i>	
Suprema de salmón marinado	20
<i>servida sobre lazos de verduras</i>	
Canelón de rabo de toro confitado	22
<i>servido con su reducción</i>	
Bao de carrillera	20
<i>ternera melosa, servido con cilantro fresco, anacardos tostados y encurtidos</i>	
Tartar vegano	16
<i>remolacha, aguacate y manzana</i>	
Tartar exótico	20
<i>salmón acompañado de mango, aguacate y láminas de rabanito, con salsa kimchi</i>	
Hamburguesa premium	18
<i>vaca gallega, tomate, lechuga hoja de roble, queso brie y cebolla caramelizada</i>	
Bangkok coconut chicken	18
<i>servido con arroz basmati aromático</i>	
Buddha bowl	18
<i>quinoa, salmón, aguacate, boniato, edamame, remolacha, mango, wakame, tomate cherry y furikake</i>	
<i>*salsa a elegir: salsa kimchi o salsa de sésamo</i>	



POSTRES

Torrija casera <i>con crème brûlée</i>	12
Sueño de pistacho <i>cremoso helado artesanal de pistacho sobre una base de praliné</i>	9
Cabeza en las nubes <i>helado artesanal de fresa, nata y fresas frescas, servido en copa con algodón de azúcar</i>	9
Coulant de rosas bloom <i>chocolate templado con rosa</i>	8
Tarta cheese paradise <i>acompañada de emulsión de chocolate</i>	8
Carrot cake <i>ideal para compartir entre dos</i>	15
Sorbete de mojito <i>refrescante y digestivo</i>	7
Suspiro de pasión <i>mousse de maracuyá</i>	7
La vie en rose <i>rosa de chocolate rellena de mousse y helado de yogur con amarena</i>	9
Chocoffee <i>brownie casero servido con dulce de leche y helado de café, acompañado de Baileys</i>	9
Tarta red velvet <i>servida con ganache de chocolate blanco</i>	12
Degustación de tartas <i>selección de tartas variadas</i>	18
Noria de postres <i>selección de minipostres variados</i>	30

SEGUNDO ACTO

18

Cualquier postre individual de la carta más una copa o cóctel a elegir
Disponible de domingo a jueves



BEBIDAS

Nuestra cerveza artesana SB	6
<i>Rubia, IPA</i>	
Estrella Galicia	5
Alhambra 1925	5
Victoria	5
Victoria 00 tostada	5
<i>*sin gluten</i>	
Copa de sangría	8
Jarra de sangría	30
Jarra de sangría XL	55
Copa pink lemonade	7
Jarra pink lemonade	22
Copa tinto de verano	6
Aperol Spritz	9
Copa Chandon Spritz	14
Bloom Spritz	12
<i>Vermut SB, espumoso y soda</i>	
Sidra	5
<i>Manzana o fresa</i>	
Refrescos varios	3,5
Agua filtrada localmente 500 ml	3,5
Café o té	3,5
Iced coffee	5



VINO BLANCO & ESPUMOSO

	copa	botella
Nuestro vino SB D.O. Rueda	6	25
Luna Beberide Godello D.O. Bierzo		34
Marieta D.O. Rías Baixas		32
Sweet Caroline D.O. Ribera del Guadiana	6	30
Pazo de Señorans Selección D.O. Rías Baixas		60
Corvezzo Prosecco DOC. Extra Dry		40
Freixenet Prosecco 20cl		9
Freixenet Prosecco 75cl		25
Freixenet Rosé 20cl		9
Freixenet Rosé 75cl		25
Juvé & Camps Reserva de la Familia Cava Brut Nature. Gran Reserva		55

VINO TINTO & ROSADO

	copa	botella
Nuestro vino SB D.O. Ribera del Guadiana	6	25
Marqués de Velilla D.O. Ribera del Duero		32
Ramón Bilbao Crianza D.O.Ca Rioja	7	34
Aire de Protos D.O.Cigales		40
Magnum Contino D.O.Ca Rioja		200



CHAMPAGNES & BURBUJAS

	botella
Sangría luxury de champagne	65
Veuve Clicquot Yellow Label Brut 75cl	95
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl	85
Moët Ice Impérial 75cl	110
Veuve Clicquot Rosé 75cl	120
Laurent-Perrier rosado 75cl	200
Magnum Moët & Chandon Brut Impérial	200
Magnum Bollinger	250
Magnum Veuve Clicquot Yellow Label Brut	350
Magnum Ruinart Blanc de Blancs	700

SERVICIO ESPECIAL

Botellas superiores a 85€, servicio en mesa con desfile



 Apio-celery
 Gluten-gluten
 Crustáceo-crustacean
 Huevo-egg
 Pescado-fish
 Altramuz-lupin
 Lácteos-milk
 Moluscos-molluscs
 Mostaza-mustard
 Frutos secos-tree nuts
 Cacahuete-peanut
 Sésamo-sesame
 Soja-soy
 Sulfitos-sulphites

PRINCIPALES *Main Course*

[illegible]



CARTA DE ALÉRGENOS

Allergen chart



	POSTRES <i>Desserts</i>													
Torrija casera <i>Spanish French toast</i>		●		●			●							
Sueño de pistacho <i>Pistachio dream</i>							●			●				
Cabeza en las nubes <i>Head in the clouds</i>							●							
Coulant de rosas Bloom <i>Bloom's rose coulant</i>				●									●	
Tarta cheese paradise <i>Cheese paradise cake</i>		●		●			●							
Carrot cake <i>Carrot cake</i>		●		●			●			●				
Sorbete de mojito <i>Fresh mojito sorbet</i>														
Suspiro de pasión <i>Passion fruit mousse</i>							●							
La vie en rose <i>La vie en rose</i>							●							
Chocoffee <i>Chocoffee</i>		●		●			●							
Tarta red velvet <i>Red velvet cake</i>		●		●			●							
Degustación de tartas <i>Mini cake selection</i>		●		●			●			●				
Noria de postres <i>Dessert ferris wheel</i>	*Consultar alérgenos a nuestro personal <i>Ask our staff for the allergens</i>													

	BEBIDAS <i>Drinks</i>													
Iced coffee							●							