



CARTA

PARA COMENZAR

FLORES DE ALCACHOFA 	16€
con virutas de jamón Ibérico, anchoas de Santoña y sal negra del Himalaya	
FLAUTAS DE POLLO DE CORRAL     	17€
de corral con salsa de mostaza y miel.	
HUMMUS CON BERENJENA EN TEMPURA Y MIEL  	14€
TABLA DE QUESOS   	20€
con dulce de membrillo y frutos secos.	
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 	24€
con tostas y tomate.	
NACHOS MEJICANOS 	16€
con queso crema, guacamole y pico de gallo.	
BURRATA CON SALMOREJO DE MANGO   	20€
y virutas de jabugo.	
DEGUSTACIÓN DE GYOZAS      	16€
pollo de corral, ternera con cebolla y cerdo con gambas, con salsa de curry verde.	

IVA INCLUIDO














































ALÉRGENOS



Consumición mínima de 25€ por persona
 Todos los días a partir de las 20:00. Sábados, domingos y festivos también de 13:00 a 16:00.

CARTA

PRINCIPAL

- PAN RÚSTICO DE JAMÓN IBÉRICO**   **14€**
con brie y cebolla caramelizada
- FOCCACIA DE MOZZARELLA**      **12€**
con tomate, canónigos y pesto
- TIKKA MASALA DE POLLO**    **16€**
con salsa de coco y cacahuets.
- WOK DE LANGOSTINOS**       **16€**
con arroz basmati.
- TARTAR VEGANO**  **14€**
con remolacha, aguacate y manzana.
- TARTAR EXÓTICO**       **18€**
con salmón, mango y aguacate.
- HAMBURGUESA BIO**     **16€**
de quinoa, en pan de brioche, *suplemento de 2€ con queso de cabra.
- HAMBURGUESA GOURMET**      **18€**
de vaca gallega, con queso brie y cebolla caramelizada.
- TALLARINES YAKISOBA**        **14€**
con pollo y verduras de temporada.
- POKE BOWL VEGETAL**       **12€**
con edamame, tomate, aguacate y wakame. *opción con salmón+4€

ALÉRGENOS

	GLUTEN		PESCADO		LÁCTEOS		MOSTAZA		ALTRAMUZ		HUEVOS		SOJA
	CRUSTÁCEOS		CACAHUETES		FRUTOS DE CÁSCARA		GRANOS DE SÉSAMO		MOLUSCOS		APIO		SULFITO

IVA INCLUIDO

ANTOJOS DULCES

POSTRE ESPECIAL JARDÍN SECRETO 	8€
BROWNIE DE DULCE DE LECHE CON HELADO 	12€
GOLDEN CHOCO KISS 	9€
COULANT DE ROSAS 	9€
CABEZA EN LAS NUBES 	12€
SORBETE DE MOJITO 	9€
TARTA CHEESE PARADISE *Con emulsión de chocolate 	9€
CARROT CAKE *ideal para compartir entre dos 	20€
SUSPIRO DE PASIÓN 	9€
TORRIJA DE BRIOCHE * Con helado artesano de turrón. 	15€
NORIA DE CUMPLEAÑOS * Variado de minis postres. Alérgenos, a consultar	45€

CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y MÁS

GREEN HAPPINESS *Té verde matcha, Chlorella, Espinaca Komatsuna, Inulina, Vainilla	7€
PINK VITALITY *Té rojo Pu-erh, Remolacha, Pink Pitaya, Inulina, Vainilla	7€
BLUE IMMUNITY *Té azul Oolong, Blue Spirulina, Butterfly Pea Flower, Inulina, Vainilla	7€
YELLOW REVITALISE *Té amarillo, Cúrcuma, Calabaza Kabocha, Inulina, Especial Chai	7€
WHITE ENERGY *Té blanco Pai Mu Tan, Maca, Lúcumá, Inulina, Canela, Vainilla	7€
BLACK DETOX *Té negro Darjeeling, Carbón vegetal activo, Cacao, Inulina, Canela, Vainilla	7€
CHAI BLEND *Té negro, Especial Chai (canela, cardamomo, clavo, anís estrellado, pimienta negra, jengibre), Inulina, Lúcumá, Vainilla	7€
CALABAZA LATTE	7€
CAFÉ PARA GOLOSOS *Doble carga de café, nata-opcional, a elegir entre tres sabores: * Dulce de leche + nueces  * Chocolate + oreo  * Caramelo +chips ahoy 	8€

CAFÉ Y TÉ

CAFÉS	4€
BARRAQUITO 	7€
TÉ VERDE Champagne y fresas Moruno	4€
TÉ ROJO Crema de fresas	4€
ROOIBOS Copacabana (Coco) Chocolate Manzana	4€
TÉ NEGRO Earl Grey Chocolate & Menta English Breakfast	4€
INFUSIÓN Manzanilla dulce Maracuyá Naranja Poleo menta	4€
CHOCOLATE A LA TAZA 	5€

BEBIDAS CUERPO DE DESEO

ZUMO DETOX NATURALES (PRENSADO EN FRÍO) *Apio, espinaca y jengibre  *Remolacha y zanahoria *Tomate	6€
SMOOTHIE SACA SONRISAS CON FRUTA FRESCA *RED BERRY (Fresa, frambuesa, mora y manzana) *TROPICAL SHOOT (Fruta de la pasión, mango y piña) *GREEN DETOX (Mango, kale, y espinacas) *PIEL BONITA (Zanahoria y papaya) *COCO COLADO (Coco, piña y leche) 	8€

BEBIDAS

CERVEZA ARTESANA La Cibeles Madrid La Virgen	5€
CERVEZA SIN ALCOHOL	5€
CERVEZA SIN GLUTEN	5€
SANGRÍA Copa Jarra	8€ 25€
PINK LEMONADE Copa Jarra	8€ 20€
TINTO DE VERANO Copa	7€
SIDRA De Manzana o de Fresa	5€
REFRESCOS VARIOS	4€
AGUA	4€
KOMBUCHA Original	6€

SPARKLE & SHINE

	copa	botella
Sangria Luxury de Champagne		40.00 €
Moet&Chandon Brut Imperial 37.5c	15.00 € mínimo para 2	50.00 €
Moet&Chandon Brut Imperial 75cl		75.00 €
Bollinger Rose 75cl		150.00 €
Laurent Perrier Rosado 75cl		200.00 €
Magnum Moet&Chandon Brut Imperial		200.00 €

VINO TINTO

	copa	botella
Azipilicueta Crianza D.O.Rioja	7.00 €	24.00 €
Ramon Bilbao Crianza		20.00 €
Pruno D.O.Ribera del Duero		30.00 €
Emilio Moro	9.00 €	30.00 €
Botella Matarromera Reserva		80.00 €
Alion Reserva		200.00 €

VINO BLANCO

	copa	botella
El Bufón Verdejo D.O.Rueda	7.00 €	24.00 €
Reina de Castilla Verdejo D.O.Rueda	7.00 €	24.00 €
Martin Codax D.O.Rías Baixas	7.00 €	30.00 €
Mar de Frades albariño		30.00 €
Bellini Cipriani Prosecco	10.00 € mínimo para 2	30.00 €

COMBINADOS PREMIUM

	copa	botella
Vermouth Zarro Rojo	7.00 €	
Puerto De Indias Strawberry	16.00 €	80.00 €
Belvedere Vodka	16.00 €	100.00 €
Bulldog	16.00 €	120.00 €
Johnnie Walker Double Black 70Cl.	16.00 €	120.00 €
Johnnie Walker Rojo IL	16.00 €	120.00 €
Gin G´Vine Floraison 70Cl	16.00 €	120.00 €
Hendrick´S Gin	16.00 €	120.00 €
Martin Miller´S Gin	16.00 €	120.00 €
Brugal 1888	16.00 €	120.00 €
Gin Bear	16.00 €	120.00 €
Matusalem Ron 15 Años	16.00 €	120.00 €