

## ENTRANTES

- Cheesy pulled pork** **15,50 €**  
Pan Musli relleno de cremoso pulled pork con crema cheddar | Nachos para dipear. Os pelearéis por el pan...
- Ensalada Mary Love** **13,40 €**  
Ensalada con lechuga, tacos de atún especiado estilo cajún, nueces pecanas, langostinos, melocotón, cebolla roja, queso ahumado y aliño de curry y mango | Pan de maíz.
- Ensalada Violet Crowns**  **13,40 €**  
Ensalada con lechuga, pollo vegano estilo cajún, langostinos veganos, piña, nueces pecanas, cebolla roja, queso vegano y aliño de veganesa de hierbabuena | Pan de maíz.
- Pollo Kuntakinte** **13,50 €**  
Alitas de pollo adobadas con especias cajún, rebozadas y fritas | Alioli de frambuesa.
- Tomates verdes fritos**  **12,50 €**  
Tomates verdes rebozados con mezcla de harinas | Salsa remouiaae | Pan de maíz.
- Combo Dr. John**  **14,00 €**  
Boniatos fritos, verduras en tempura y aros de cebolla para panar en 4 salsas: veganesa de wasabi, remoulade, mostaza de manzana y veganesa de hierbabuena.

## PLATOS

- Quesadilla de jambalaya** **14,30 €**  
Sabrosísimo arroz con pollo, gambas, salchichas, verduras y especias envuelto  en tortilla de trigo y queso fundido | Ensalada.
- Cajún bagel** **13,50 €**  
Pan bagel, pechuga de pollo cajún, rodaja de tomate, aguacate, mayonesa spicy, cebolla roja | Patatas fritas.
- Veggie bagel**  **14,20 €**  
Pan bagel relleno de seitán, rodaja de tomate, aguacate, zanahoria rallada y mostaza de manzana | Patatas fritas.
- Tacos holly beach** **13,30 €**  
Tortilla de trigo, guacamole, arroz, langostinos cajún y mayonesa rouge | Pico de gallo de piña.
- Tacos veggie beach**  **13,50 €**  
Tortilla de trigo, guacamole, arroz, langostinos veganos y veganesa rouge | Pico de gallo de piña.
- Ukelele**  **14,50 €**  
Burrito estilo hawaiano con pollo teriyaki picante, lechuga, tomate, cebolla roja, crema cheddar y sour cream | Patatas fritas.
- Ukelele veggie**  **14,90 €**  
Burrito de pulled pork vegano, lechuga, tomate, cebolla roja, toque de BBQ, mozzarella vegana y crema de queso vegana | Patatas fritas.

## HAMBURGUESAS VEGANAS

### Yellowstone

14,00 €

Hamburguesa de cereales, verduras y legumbres, confitura de pimientos rojos, lechuga, cheddar vegano y pimiento verde caramelizado | Patatas fritas.

### San Luis

14,50 €

Hamburguesa de cereales, verduras y legumbres, pulled pork vegano, doble queso vegano, salsa BBQ Musli y tomatillo encebollado especiado | Patatas fritas.

### Honolulu

14,50 €

Hamburguesa de cereales, verduras y legumbres, piña a la plancha caramelizada, cheddar vegano, cebolla crunchy y veganesa de chipotle | Patatas fritas.

## HAMBURGUESAS DE VACUNO

### Memphis

15,10 €

Hamburguesa de ternera con bacon frito, huevo frito, mantequilla de cacahuete Musli y virutas de queso cheddar | Patatas fritas.

### Sacramento

15,20 €

Hamburguesa de ternera, lechuga, queso brie, bacon y jalapeños en tempura, salsa de curry y plátano y cacahuetes salados con miel | Patatas fritas.

### Missouri

15,40 €

Hamburguesa de ternera con pulled pork, doble de queso cheddar, salsa BBQ Musli y tomatillo encebollado y especiado | Patatas fritas.

### Jackson

15,30 €

Hamburguesa de ternera, salsa camembert con mermelada de higos, doble de bacon, dos aros de cebolla crujientes y salsa remoulade | Patatas fritas.

### Acapulco

15,20 €

Hamburguesa de ternera con guacamole, queso cheddar, tomate, bacon frito, pico de gallo y mayonesa especiada | Patatas fritas.

### Detroit

15,40 €




Hamburguesa de ternera con mousse de pato, manzana a la plancha, crema de vino dulce y confitura de arándanos | Patatas fritas.

### Orlando

15,10 €

Hamburguesa de ternera, chutney de pera, bacon, tomate a la plancha, queso ahumado y alioli rojo picante | Patatas fritas.

## POSTRES

<b>Tarta de zanahoria</b>	<b>6,20 €</b>
Bizcocho de zanahoria y nueces con cobertura de nata y queso.	
<b>Tarta de chocolate y nutella</b>	<b>6,20 €</b>
Crema de chocolate y Nutella sobre una base de galleta   Nube de nata montada.	
<b>Tarta de limón</b>	<b>6,20 €</b>
Base de galleta, crema de limón y merengue horneado de limón.	
<b>Blondy</b> 	<b>6,20 €</b>
Brownie de chocolate blanco y nueces   Bola de helado.	
<b>Crumble de manzana y pera</b> 	<b>6,20 €</b>
Migas dulces horneadas sobre una base de pera y manzana   Bola de helado.	
<b>Pastel de manzana y nueces con toffe de bourbon</b> 	<b>6,20 €</b>
Bizcocho de manzana y nueces con toffe de Bourbon.	

## MERIENDAS

<b>Goffres hechos aquí al momento</b> <i>(Hasta las 20:00 h.)</i>	<b>4,70 €</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Nutella y nube de nata.</li><li>• Mermelada de arándanos y nube de nata.</li><li>• Sirope de arce y nube de nata.</li><li>• Dulce de leche, compota de manzana y nube de nata.</li></ul>	
<b>Galletas caseras</b>	<b>1,50 €</b>
Consulta las galletas del día	

## BATIDOS

<b>Áfrika Bambata</b>	<b>6,30 €</b>
Batido de nutella, chocolate, helado de vainilla y leche, coronado con una nube de nata montada.	
<b>Campoo</b>	<b>6,30 €</b>
Batido de galletas, dulce de leche, helado de vainilla y leche, coronado con una nube de nata montada.	
<b>Strawberry fields</b>	<b>6,30 €</b>
Batido de fresas frescas, leche condensada, helado de vainilla y leche, coronado con una nube de nata montada.	
<b>Tornado tupelo</b>	<b>6,30 €</b>
Batido de plátano, mantequilla de cacahuete, helado de vainilla y leche, coronado con una nube de nata montada.	

*Elaboramos todos nuestros postres con ingredientes libre de gluten, sin embargo podrían contener trazas. Pregúntanos si tienes alguna alergia o intolerancia.*

## CAFÉS

*Pídelos con leche sin lactosa o leche vegetal.*

<b>Espresso</b>	<b>1,30 €</b>	<b>Americano</b>	<b>1,30 €</b>
<b>Cortado</b>	<b>1,30 €</b>	<b>Mediano</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Grande</b>	<b>2,00 €</b>	<b>Capuccino</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Café de avellana</b>	<b>3,10 €</b>	<b>Vienés</b>	<b>3,10 €</b>
Café aromatizado con avellana servido solo o con leche.		Café con chocolate coronado con una nube de nata montada.	
<b>Café de chocolate</b>	<b>3,10 €</b>	<b>Café de Ginseng</b>	<b>3,10 €</b>
Café aromatizado con chocolate servido solo o con leche.		Café con ginseng servido solo o con leche.	

## CHOCOLATES

<b>Chocolate a la taza</b>	<b>3,30 €</b>
Chocolate negro a la taza Valor   Nube de nata montada.	
<b>Chocolate blanco a la taza</b>	<b>3,30 €</b>
Chocolate blanco a la taza   Nube de nata montada.	
<b>Chocolate negro con avellana</b>	<b>3,30 €</b>
Chocolate negro a la taza con avellana   Nube de nata montada.	
<b>Chocolate con leche y toffe</b>	<b>3,30 €</b>
Chocolate con leche a la taza con toffe   Nube de nata montada.	
<b>Nesquick</b>	<b>2,90 €</b>

## INFUSIONES

<b>Con téina</b>		<b>2,20 €</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Té blanco</li><li>• Té verde Gunpowder</li><li>• Té rojo Pu Erh</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Té negro Earl Grey</li><li>• Té verde con hierbabuena</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Té negro con canela</li><li>• Té rojo con manzana y caramelo</li></ul>
<b>Sin téina</b>		<b>2,20 €</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Frutos del bosque</li><li>• Frutos del caribe</li><li>• Jengibre con limón</li><li>• Manzana con canela</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rooibos con flores</li><li>• Rooibos chocolate</li><li>• Rooibos mojito</li><li>• Piña colada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manzanilla</li><li>• Regaliz</li><li>• Tila</li><li>• Menta</li></ul>
<b>Infusiones Latte</b>		<b>3,30 €</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Matcha latte</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chai latte</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cúrcuma latte</li></ul>

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

**Agua** Solán de cabras, 33 cl. **1,80 €**

**Agua con gas** Botella 33 cl. **2,80 €**

**Refrescos** **2,60 €**

- Pepsi Max
- Kas naranja
- Kas limón
- 7up
- Acuarade limón
- Tónica Schweppes
- Mosto rojo
- Bitter kas

**Zumos envasados** **3,40 €**

- Pera con pimienta de Sichuan
- Tomate con un toque de wasabi
- Limonada con jengibre
- Limonada con flor de hibisco
- Mandarina con romero
- Manzana con jengibre
- Melocotón
- Piña
- Naranja

**Kombucha** **4,80 €**

- Frutos rojos
- Limón

## VINOS

### Tinto Castillo de Eneriz

D.O. Navarra - Alc. 14 % - Acidez 5,5 %  
Tempranillo, Graciano, Cabernet Sauvignon y garnacha.

**Copa 2,90€**

**Botella 16,00€**

### Tinto Ribera Zarzuela Roble

D.O. Ribera del Duero - Alc. 14,5 %  
Variedades: 100 % Tempranillo.

**Copa 2,50€**

**Botella 15,00€**

### Blanco verdejo V&R - Eresma

D.O. Rueda - Alc. 13 %  
Variedades: Verdejo.

**Copa 2,40€**

**Botella 14,00€**

### Blanco Albariño Paco& & Lola

D.O. Rías Baixas - Alc. 13 %  
Variedades: 100% Albariño.

**Copa 2,50€**

**Botella 16,00€**

### Blanco Frizzante Tentazion

D.O. Rueda - Alc. 8,5 %  
Variedades: Sauvignon y Verdejo.

**Copa 2,40€**

**Botella 14,00€**

## OTRAS BEBIDAS

**Calimocho** Calimocho o tinto de verano de rioja **4,60 €**

**Muslivermut** Vermut aliñado aquí **3,00 €**

**Combinados** Gin&tonic - Ron&cola - Vodka&tonic - Whisky&cola **7,00 €**

**Chupito** Orujos - Bourbon - Tequila reposado **3,00 €**

# CERVEZAS

## NACIONALES

<b>Caña mahou</b> 33 cl. Cerveza de barril mahou clásica	<b>2,80 €</b>
<b>Jarra mahou</b> 50 cl. Cerveza de barril mahou clásica	<b>3,80 €</b>
<b>Radler</b> Botellín 33 cl.	<b>2,80 €</b>
<b>Mahou sin gluten</b> Botellín 33 cl.	<b>3,50 €</b>
<b>Mahou 0/0 tostada</b> Botellín 33 cl.	<b>2,80 €</b>

## IMPORTACIÓN

<b>Pacífico</b> Rubia pale lager mexicana - 35,5 cl. - Alc. 4,5 %	<b>4,50 €</b>
<b>Einsiedler Hell</b> Rubia helles alemana - 33 cl. - Alc. 5,2 %	<b>4,80 €</b>
<b>Fourchette</b> Rubia pale ale belga - 33 cl. - Alc. 8 %	<b>5,00 €</b>
<b>Samuel Smith India Ale</b> Rubia IPA inglesa - 35 cl. - Alc. 5 %	<b>5,50 €</b>
<b>Scotch Silly</b> Tostada strong ALE belga - 33 cl. - Alc. 8 %	<b>4,80 €</b>
<b>Orval</b> Tostada trapense belga - 33 cl. - Alc. 6,2 %	<b>5,50 €</b>
<b>Trigo Weihenstephaner</b> Trigo alemana - 50 cl. - Alc. 5,4 %	<b>5,70 €</b>
<b>Samuel Smith negra</b> Imperial Stout - 35 cl. - Alc. 7 %	<b>6,20 €</b>

## ARTESANAS

<b>Dougals</b>	<b>5,50 €</b>
IPA 9: Indian Pale Ale - 33 cl - Alc. 6,5 %	
IPA SIN ALCOHOL : Indian Pale Ale - 33 cl - Alc. 0,5 %	
<b>Red Neck</b>	<b>5,50 €</b>
KAJÚN: American Ipa - 33 cl. - Alc. 7,2 %	
BRANDINE: American pale ale - 33 cl. - Alc. 4,4 %	
HONKY TONK: Tostada amber ale - 33 cl. - Alc. 5,5 %	