

MENÚS

LIGERO

**Ensalada a elegir (de la 1 a la 19)
+ Bebida + Postre o Café
13,5€**

LIGERO PLUS

**Ensalada a elegir (de la 1 a la 19)
+ Crema de verduras frescas
+ Bebida + Postre o Café
14,4€**

CASOS HISTÓRICOS

**Ensalada Caso Histórico a elegir (de 20 a la 37)+
Bebida + Postre o Café
13,95€**

DELUXE

**Ensalada a elegir (de la 1 a la 19) + Tabla de
Ibéricos de Bellota y Queso de Cabra + Pan
con tomate + Bebida + Postre o Café
15,8€**

Nuestros productos son de cercanía, traídos
diariamente a nuestro restaurante para
garantizar la mayor frescura de nuestros platos

FRESCAS

1. TRIBUNAL: Base Mezclum especial, Virutas de Jamón de bellota, Tomate kumato, Nueces y Lámina de Queso de cabra.

Aliño: Aceite V.E + Vinagre Balsámico

2. SEÑORÍA: Base de Mezclum especial, Virutas de Jamón dulce (Extra), Trocitos de pera, Tomate kumato, Cebolleta en juliana y Espárragos blancos.

Aliño: Aceite V.E + Vinagre Balsámico + Toque de Mayonesa Ligera.

3. PROTESTO: Base de Mezclum especial, Bonito del Norte “Ortiz”, Cebolla roja, Lechuga iceberg, Tomate kumato y Aceitunas negras.

Aliño: Aceite V.E + Vinagre Balsámico

4. DELITO: Base de Mezclum especial, Virutas de queso parmesano, Picatostes, Cebolla roja en juliana, Tomate kumato y Anchoas cántabras.

Aliño: Salsa de Mostaza y Anchoas + Vinagre Balsámico

5. A QUO: Base de lechuga Iceberg, Lentejas marinadas con productos de la huerta, Cebolleta en juliana y Tomate kumato.

Aliño: Vinagre de manzana.

6. ABOGADO: Base de lechuga Iceberg, Garbanzos con productos de la huerta, Bonito del Norte “Ortiz”, Picadillo de aceitunas negras y verdes, Tomate kumato y Huevo duro.

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Balsámico.

7. LA DEL CHEF: Base de rúcula, Queso mozzarella, Champiñones provenzales, Daditos de queso feta, Nueces, Tomate kumato y Fantasía crujiente.

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Balsámico.

TIBIAS

8. **MAGISTERIO:** Base de lechuga Iceberg, Arroz,

Toque suave queso Roquefort, Cebolleta en juliana, Daditos de queso feta y Lámina de queso de cabra.

Aliño: Aceite V.E. + Vinagreta Especial de la Casa.

9. **BALANZA:** Base de Mezclum especial, Arroz

integral, **Jamón dulce extra**, Manzana, Nueces y **Lámina de queso de cabra.**

Aliño: Aceite V.E. + Vinagreta de Balsámico.

10. **ACQUIT:** Base de Mezclum especial, Pipas de calabaza, Pipas de girasol, Tomates secos y **Rulo de cabra al horno.**

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Balsámico.

11. **PROCURADOR:** Base de Mezclum especial, pasta, **Jamón dulce**, Trocitos de pera, Pipas de girasol, Hilo de miel y Yogur natural.

Aliño: Aceite V.E + Toque de vinagreta de Balsámico.

12. **INOCENTE:** Base de pasta, Bonito del Norte “Ortiz”, Maiz, Cebolla roja, Tomate kumato y **Huevo duro.**

Aliño: Salsa de Mostaza y Mayonesa.

13. **BECARIA: (¡¡VEGANA, DELICIOSA!!)** Base de rúcula salvaje, Arroz integral (rojo, blanco y negro), Pimientos rojo y verde asados al horno, Aceitunas negras y verdes, Cebolla roja, Tomate kumato y láminas de berenjena a la brasa.

Aliño: Aceite V.E.+ salsa de vinagre y mostaza + toque de crema balsámica.

14. **LA FISCALÍA:** Base de arroz integral, Trozos de **pollo rebozado**, Almendras tostadas laminadas, Trocitos de piña, Nueces y Pimienta negra.

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Balsámico.

CALIENTES

15. JUDICIAL: Base de pasta, Rúcula, Tomate kumato, Almendras tostadas laminadas y Queso parmesano laminado.

Aliño: Aceite V.E + Crema de Balsámico.

16. ALEGATO: Base de Pasta, Sobrasada caliente (Mallorquina), Almendras tostadas laminadas y Queso parmesano reggiano.

Aliño: Aceite V.E

17. SENTENCIA: Base de pasta, Virutas de jamón de bellota, Aceitunas, Trocitos de cebolla roja y Pimientos del piquillo.

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta Balsámico

18. CORPUS JURIS: Base de Pasta (De Cecco), Trocitos de cebolleta blanca, Salsa suave de Queso azul, Daditos de queso feta y finísimo manto de Parmegiano Reggiano.

19. PROVIDENCIA: Base de pasta, Rúcula, Almendras laminadas, Tomate kumato, Queso parmesano y Rulo de cabra.

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Balsámico.

LOS CASOS HISTÓRICOS

20. CASO AL CAPONE (CALIENTE): Base de pasta (de Cecco), Jamón de bellota, Lonchas jamón dulce (Extra), Tomate kumato, Cebolla roja de Figueras y Queso parmesano.

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Balsámico.

21. CASO MAHATMA GHANDI (TIBIA) VEGETARIANA: Base de lechuga Iceberg, Arroz hindú al curry, Picatostes, Nueces, Trocitos de pera, Pasas, Daditos de queso feta griego y Lámina de queso de cabra.

Aliño: Aceite V.E. + Vinagreta de Balsámico.

22. CASO PESQUERAS NORUEGAS (TIBIA): Base de Mezclum especial, Arroz blanco, Virutas de delicioso salmón ahumado de Noruega, Trocitos de piña, Cebolleta Blanca en juliana y Suave de queso Philadelphia.

Aliño: Aceite V.E + Chorrito de Vinagre Balsámico.

23. CASO ZAPATA (TIBIA): Base de Mezclum especial, Bonito del norte "Ortiz", Arroz blanco, Aguacate madurado en árbol, tomate Kumato, Maíz, Cebolla roja de Figueras y envoltura crujiente de trigo.

Aliño: Aceite V.E + Gotas de Limón + Vinagreta de Balsámico.

24. MARÍA ANTONIETA (CALIENTE): Base de pasta fresca rellena de foie francés, Migas de chocolate y Ralladura de trufa...

25. CASO ATLÁNTICO (FRESCA): Base de ventresca de bonito "Ortiz", Cama de tomate kumato y Manto cebolla roja de Figueres en juliana y Aguacate madurado en árbol acompañado de delicioso pa amb tomàquet.

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Miel y Mostaza + Gotitas de Limón.

LOS CASOS HISTÓRICOS

26. CASO PECADO ORIGINAL (TIBIA): Base de Mezclum especial, Arroz blanco, Bonito del norte, Virutas jamón de bellota, trozos de manzana, cebolla roja en juliana, Tomate kumato y Yogurt natural con hilo de miel.

Aliño: Aceite V.E + Vinagreta de Balsámico.

27. CASO LETRADA (CALIENTE): Base pasta integral o mezclum, tomate cherry, brócoli eco al vapor, Tiras de pollo de corral al horno.

Aliño: Pesto, aceite V.E. Parmesano.

28. GOHAM (SUSHI AL PLATO): Base de arroz, Philadelphia, Salmón, Gambas, Aguacate, Cebolla roja, Crujiente de algas con sésamo y miel, Lluvia de semillas de sésamo asadas.

Aliño: salsa de soja, limón y miel, toques de crema balsámica oriental.

29. CASO KEIKO FUJIMORI: Base de quinoa andina, Pasta integral, (Rummo), Pollo rebozado al horno, Manzana, Almendras laminadas, Rúcula salvaje, Tomate tomato, Aguacate e hilos de miel.

Aliño: Vinagre de Módena, aceite extra virgen, sal , crema balsámica y miel.

30. CASO GYPÆTUS (FRESCA): Base de lechuga Iceberg, Cebolleta cortada en juliana y Tiras de pechuga de pollo en suave escabeche al vino.

Aliño: Vinagreta especial de la casa.

31. CASO YAKUZA (CALIENTE): Base de fideos Yakisoba, Tiras de ternera asada, Cebolla tierna, Pimientos horneados, Brotes de soja, Semillas de sésamo y Katsaubushi.

Aliño: Salsa yakisoba

LOS CASOS HISTÓRICOS

32. CASO HIROITO (TIBIA): Base de Mezclum especial y Arroz integral salvaje, Doble capa de guacamole al jengibre, **Capa de salmón ahumado**, Fantasía de algas marinas aromatizadas, **Daditos de feta** marinado y Lámina de aguacate. ¡IMPERIAL!
Aliño: Aceite V.E. + Crema balsámica.

33. CASO OSIRIS (TIBIA) Base de Mezclum especial, **Tiras de pollo rebozado**, **Huevo duro**, Humus, Tomate kumato, Picatostes.
Aliño: Aceite V.E. + Salsa de Mostaza y Soja.

34. CASO BERLUSCONI (FRESCA): Base de Mezclum especial, pieza entera de **Burrata italiana fresca**, Mezcla de tomates (seco, confitado y kumato), Picatostes y Rúcula selvática.
Aliño: Aceite V.E. + Albahaca.

35. CASO THAI RAK THAI (CALIENTE): ¡¡EXÓTICA!!
Base de Arroz (Blanco, Integral o Salvaje), Verduras (Brócoli, Trigueros, Champis naturales) horneadas envueltas en leche de coco y toque de Curry rojo thai, **Gambones** salteados con limón y jengibre
Aliño: Salsa de coco, limón y jengibre.

36. CASO COTTON CLUB (TIBIA): Base de pasta Orecchiette, Campo de mini **mozzarelas**, Tomate cherry, Asado de **bacón ahumado y panceta**, Línea de paté de olivas negras.
Aliño: Aceite V.E + trocitos de albahaca fresca.

37. 9 DE BALI Base de arroz hindú al curry, cebolla blanca en juliana, pepinillo de huerta, Láminas de **berenjenas** a la brasa, Tiras de **ternera asada**, **Aguacate** madurado en árbol, Tomate disecado natural, Semillas de sésamo, Zumo natural de limón
Aliño: Aceite de oliva virgen, vinagre balsámico de Módena, limón natural y sal.

SUGERENCIAS DEL CHEF

REDONDO DE TERNERA: Al horno en su jugo acompañado con la variedad de arroz que quieras y ensalada.

CANELONES DE CARNE A LA CAZUELA: Gratinados con parma reggiano, ¡exquisitos!

CANELONES DE BRANDADA DE BACALAO: Horneado y gratinado con queso Parmiggiano Reggiano

CEVICHE PERUANO: Trocitos de pescado blanco marinado al limón, tomate cherry, cebolla roja, aguacate, pizca de ají, cilantro, aceite de oliva V. Extra

CEVICHE DE TERNERA: Trocitos de ternera asada, tomate cherry, cebolla roja, aguacate, pizca de ají, cilantro, aceite de oliva V. Extra

SOPA THAI DE VERDURAS Y CARNE: Tiras de carne de ternera, brotes de soja naturales, asado de pimientos, cebolla roja, champiñones laminados, limón natural, cebollino y picante thai al gusto.

CREMA DE VERDURAS: Natural de temporada

SOPA THAI CON PASTA ASIÁTICA Y CARNE :Pasta fina asiática, trozos de pollo rebozado, láminas de ternera, huevo duro, brotes de soja naturales, limón natural, cebollino y picante Thai al gusto.

POSTRES

Nuestros postres son elaborados de manera artesanal y con productos 100% naturales. Por tal motivo debéis informaros de la disponibilidad. Aquí tenéis nuestra riquísima variedad....

FLAN ARTESANAL (QUESILLO)

CHEESECAKE ACQUIT DE QUESO CREMA

CREMA DE CAFÉ HELADA

TIRAMISÚ

TARTA DE CHOCOLATE “ÁNGEL NEGRO”

YOGUR CREMOSO CON MIEL

POSTRE DE TRES LECHEs

TARTA DE PIÑA QUEMADA

MOUSSE CASERO DE CHOCOLATE BELGA

YOGUR CREMOSO CON MACEDONIA

MACEDONIA DE FRUTAS DE TEMPORADA

CARPACCIO DE PIÑA DE COSTA RICA

ENSALADA DE TROZOS DE FRUTA FRESCA

HELADOS ARTESANALES

DESAYUNA CON NOSOTROS

**CROISSANT DE MANTEQUILLA
+ CAFÉ O TÉ**

3,5€

TOSTADA + CAFÉ O TÉ

3,5€

BIKINI + BEBIDA O CAFÉ O TÉ

5,5€

**MEDIO BOCADILLO + BEBIDA O
CAFÉ O TÉ**

4,9€

BOCADILLO + BEBIDA O CAFÉ O TÉ

5,9€

DESAYUNOS

BOCADILLOS

JAMÓN DE BELLOTA

CHORIZO DE BELLOTA

ATÚN “ORTIZ”

SOBRASADA MALLORCA

LLONGANISSA DE PAGÉS

QUESO DE CABRA SEMI

JAMÓN DULCE EXTRA FREE GLUTEN

MINI BOCADILLOS

MINI ARLEQUÍN

MINI FLAUTA CLÁSICA

JAMÓN IBÉRICO

TOSTADAS

MERMELADA Y MANTEQUILLA

NUTELLA

ACEITE V.E Y TOMATE

ACEITE Y SAL

SUGERENCIAS DEL CHEF

VEGETAL INTEGRAL (pan integral, queso Philadelphia, lechuga, tomate y huevo)

VEGETAL DE BONITO “ORTIZ”

VEGETAL DE POLLO REBOZADO

VEGETAL DE ROAST BEEF

SANDWICH CLUB ACQUIT (salmón, rúcula y queso Philadelphia)

BRIOCHE, MORTADELA DE SICILIA, BRIE Y PHILADELPHIA