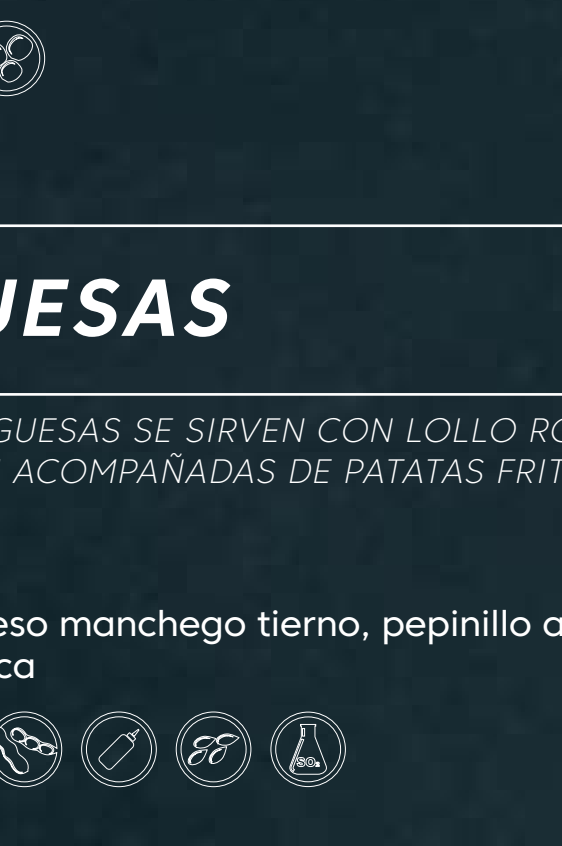


ENSALADAS

V/C	Burrata de puglia Con concassé de tomate, nueces y albahaca	12.50
VG	Ensalada verdísima De rúcula y canónigos con aguacate, brócoli, edamame, alga wakame, sésamo negro y vinagreta de mostaza verde	12.50
VG	Ensalada de queso brie Crujiente con vinagreta de ciruelas pasas y tomate cherry confita	12.50
VG	Ensalada gorgonzola Mézlum de ensaladas, gorgonzola, pera, nueces carameliza- das y vinagreta clásica	12.50



Ensalada César

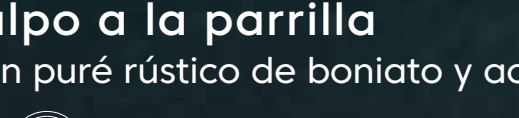
ENTREPANES

	Bocadillo de calamares Con mayonesa de chile chipotle y jalapeño	11.95
	Sándwich 29's En pan de 12 cereales con peshuga de pollo a la parrilla, queso tierno, bacón crujiente, leño rojo, huevo, tomate y salsa mayone- sa 29's acompañado de patatas fritas tornado	12.95
V	Quesadilla caprese Tortilla de trigo, queso mixto, tomate, pico de gallo, jalapeño, guacamole, albahaca y salsa pomodoro	12.50
	Bocata de jamón ibérico Con tomate rallado y AOVE	13.95

HAMBURGUESAS

TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS SE SIRVEN CON LALLO ROSSO, TOMATE Y CEBOLLA MORADA Y VAN ACOMPAÑADAS DE PATATAS FRITAS TORNADO O ENSALADA

	Burger 29's De ternera frisona con queso manchego tierno, pepinillo agri- dulce y nuestra salsa ibérica	15.95
	Hamburguesa BCB De ternera frisona con bacón, cebolla caramelizada, queso cheddar y pepinillo agri dulce	15.50
	Hamburguesa Mexicana De ternera frisona, puré de frijoles, guacamole y jalapeños	15.95
	Hamburguesa de pulled pork Con salsa barbacoa y jalapeños	16.00
V	Hamburguesa vegetariana Con calabacín a la parrilla y chutney de pimienta rojo	15.90



Bocadillo de calamares



Hamburguesa Mexicana

PARA COMPARTIR

	Jamón ibérico, pan de cristal, tomate y AOVE	24.50
	Queso manchego puro de oveja y sus contrastes	12.50
	Ensaladilla rusa Con ventresca de atún mayopiparra	11.25
V	Guacamole recién hecho Con topopos de maíz blanco y azul	16.95
V	Nachos hechos en casa Con salsa cheddar, frijoles, pico de gallo y sour cream	16.95
	Pulpo a la parrilla Con puré rústico de boniato y aceite de pimentón ahumado	23.50
C	Pulpo a la gallega Con cachelos	23.50
VG/C	Patatas bravas	8.75
V/C	Patatas con ali oli	8.75
V/C	Patatas mixtas	8.75
	Croquetón de txuletón	14.95
	Croquetas de jamón ibérico	14.95
	Croquetas de carne y jalapeño	14.50
C	Torreznos con patatas revolconas	12.95
	Finger de pollo crujiente Con salsa de mostaza y miel o salsa BBQ	13.25
	Alitas de pollo Marinadas en salsa BBQ o hot spicy	14.10

PIZZAS

V	Pizza vegetariana Con tartufata y rúcula	13.25
	Pizza Diavola Con salami picante, pimiento picante, albahaca y cebolla	13.25
	Pizza barbacoa Con pollo, salsa barbacoa y queso mixto	13.25
	Pizza Jamón ibérico Con base de margarita, paleta de jamón ibérico y albahaca	14.95
V	Pizza 4 quesos Con queso azul, mozzarella, provolone y emmental	13.25

PASTA

13.95

V	Tagliatelle
V	Espaguetti
V	Gnocchi
V	Tortellini de ricotta y espinacas

Boloñesa (+1.00)

V	Salsa de boletus
---	-------------------------

V	Pesto genovés
---	----------------------

V	Pomodoro
---	-----------------

*	En todas las recetas GRANA PADANO RALLADO
---	--



Tortellini de Ricotta

PRINCIPALES

	Medio costillar de cerdo Cochinado a baja temperatura con salsa barbacoa coreana acompañado de patatas fritas tornado	19.95
	Carrillera de cerdo Cocinada a 75°C durante 12 horas con salsa de vino tinto y puré rústico	24.15
C	Presa ibérica cocinada a baja temperatura Con bulgogi, salsa de miel y romero, acompañada de puré rústico	17.55
	Lomo de vaca madurada 45 días (300 gr.) Acompañado de gratin de patata y setas con mantequilla maitre d'hotel	29.95
	Pechuga de pollo de corral a la parrilla Con gratin de patata y setas acompañado de tomate a la parril-	16.50
C	Bacalao confitado a baja temperatura Con puré rústico y coulis de pimienta rojo asado	18.80

EXTRAS

AÑADE A TUS PLATOS

Queso	3.00	Bacón	3.00
Salsa extra	2.00	Patatas fritas tornado	3.50
Topopos	3.00	Ensalada	3.50
Guacamole	2.00	Crema agria	2.00
Cebolla salteada	2.00	Pan	1.00
Jalapeños	2.00	Pico de gallo	2.00

MENÚ INFANTIL

Bebida a elegir:

Vaso de leche, agua o refresco

Plato principal a elegir:

Hamburguesa de ternera con queso cheddar acompañada de patatas fritas

Pizza margarita (tomate, mozzarella y albahaca)

V	Pechuga de pollo a la plancha acompañada de patatas fritas
---	---

Espagueti con salsa boloñesa

Finger de pollo servido con patatas fritas y salsa mostaza y miel

Postre a elegir

Tulipa con helado de vainilla, chocolate 70%, violeta, chocolate blanco o black cola

13.25

Edad menor de 12 años

POSTRES

V/C	Balón de oro Pannacotta de mango con frutos rojos	6.25
V	Vasito de Tiramisú tradicional	6.25
V	Maceta 29's Mousse de chocolate blanco y polvo de galleta oreo	6.25
V	Vasito de Lemon pie en texturas	6.25
V/C	Tarta de queso cremosa Con frambuesa, maracuyá y marshmallow	6.25
V	Coulant de chocolate, crema de vainilla y peta zeta de cacao	6.25
V	Tatín de manzana con helado de vainilla bourbon	6.25
V	The big brownie (el postre para compartir)	9.90

HELADOS, SORBETES Y BATIDOS

V	Helado de: Vainilla bourbon, chocolate 70%, violeta, chocolate blanco o black cola	5.50
V	Sorbete de limón	5.25
V	Batidos de: Vainilla, chocolate 70%, violeta, chocolate blanco o black cola	5.75
V	Batido de oreo	5.95



Balón de Oro



Batido de violeta

MERIENDAS

8.50

TODAS LAS MERIENDAS SE SIRVEN ACOMPAÑADAS DE UNA BEBIDA CALIENTE (CAFÉ O INFUSIÓN)

V	Brownie de chocolate Con helado de vainilla	
V	Tortitas Con nata montada	
V	Fudge cake	
V	Carrot cake	
V	Red velvet	

SMOOTHIES

5.75

Berry plus Mora, arándano y plátano	Pasión Maracuyá, piña y mango
Mango piña Fresa, piña y fresa	Nube Fresa y plátano
Forest Fresa, mora y remolacha	Veggie kale Piña, mango, kale, espinaca y jengibre
Caribe Piña, coco y plátano	Veggie fresh Piña, pepino, jengibre, espinaca y apio

CAFÉS

Café solo	2.60	Americano	2.60
Café cortado	2.60	Capuccino	3.50
Café con leche	2.60	ColaCao	2.60
Café doble	3.50	Infusiones	2.60

BEBIDAS

Agua 500 ml	2.10
Agua con gas 500 ml	2.10
Refrescos 350 ml	3.15
Zumo de naranja natural	3.50
Zumo de piña 250 ml	2.50
Jarra de sangría	18.50
Tinto de verano con limón	3.75
Tinto de verano con casera	3.75

Cervezas	Copa	Jarra	Botella
Mahou 5 estrellas	3.50	4.25	
Mahou Maestra	3.50	4.25	
Mahou 00 Tostada	3.50	4.25	
Almabra			4.00
Corona			4.00
Mahou sin gluten			4.00
Mahou sin alcohol			4.00

Vinos	Copa	Botella
Vino tinto		
Espinleta Ribera del Duero	3.25	16.00
Alsol Rioja Crianza	3.25	18.00
Vino blanco		
Vino Rantamplan Rueda	3.25	14.00

Cavas	Copa	Botella
Vega Mar		25.00

Leyenda de Alérgenos



Si usted es alérgico alérgico o intolerante a algún alimento, avísenos para poner a su disposición toda la información acerca de los alérgenos de cada uno de los platos y/o poder resolver cualquier duda al respecto.

Precios con IVA incluido.