

MAÑANAS MOLONAS

Tostadas

- TOSTADA PAN AOVE Y TOMATE / 2,00 €
AGUACATE, SALMÓN FRESCO, CEBOLLA CONFITADA Y PISTACHO
MOLIDO / 7,00 €
SOBRASADA CASERA, QUESO Y MIEL/ 5,50 €
FRUTOS ROJOS, CREMA QUESO, FRUTOS SECOS Y MIEL/ 5,50 €
JAMÓN AL CORTE 50% IBÉRICO, AOVE Y TOMATE/ 5,50 €
AGUACATE, AOVE Y TOMATE/ 5,50 €
VENTRESCA, PIMIENTOS, NUECES Y GUACAMOLE/ 7,50 €
HUEVO POCHÉ, SALMOREJO, AGUACATE Y TACOS DE JAMÓN/ 7,00 €
MANTEQUILLA Y MERMELADA/ 2,20 €
QUESO MANCHEGO, MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS/ 6,50€

Todas nuestras tostadas son elaboradas con pan
seleccionado según elaboración

Más para elegir

- BRIOCHE DE ATÚN ROJO/ 9,50€
MONTADO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE CASERO EN PAN DE
CRISTAL/10,00€
BOL DE YOGURT/ 4,50 €
MOLLETE DE CALAMARES, RÚCULA Y MAYONESA SIRACHA / 6.00
CROISANT DE MANTEQUILLA/ 3,00 €
BOCATA DE PECHUGA CRUJIENTE, CREMA DE MIEL Y MOSTAZA/ 7,00 €
CROISANT CON MIEL, BURRATA, PISTACHO Y ACEITE ALBAHACA/6,00€
BOCATA CHIVITO/8,00€/ MOLLETE/6,00€
BOCATA OREJA A LA PLANCHA/8,00€/MOLLETE/6,00€
PINCHO DE TORTILLA 4,50€

válido hasta las 12:30 horas

Bebidas frías

REFRESCOS Y ZUMOS /3,00 €
ZUMO NATURAL / 2,80 €
CAÑA EN COPA / 3,00 €
TERCIO / 3,00 €
CERVEZA ESPECIAL/3,80€
AGUA PEQUEÑA / 1,20 €
AGUA GRANDE / 3,00 €
AGUA CON GAS/3.00€
COPA DE VINO / 3,00 €
COPA DE VINO ESPECIAL / 5,00 €
VERMUT/3.50€

Bebidas calientes

CAFELATE / 3 €
CAFÉ CON LECHE / 2,00 €
CAFÉ CORTADO / 1,70 €
CAFÉ SOLO / 1,70 €
CARAJILLO / 2,40 €
BOMBÓN / 2,00 €
QUEMADO DE RON / 3,00 €
INFUSIONES / 2,00 €

Cafés preparados Especiales

- MOKA CARAMELO / 3 €
- MOKA CHOCOLATE BLANCO / 3 €
- CAPUCHINO SOLO / 2,50 €
- CAPUCHINO AVELLANA / 3 €
- CAPUCHINO VAINILLA / 3 €
- CAPUCHINO CHOCOLATE BLANCO / 3 €
- FLAT WHITE / 2,50 €
- CAFÉ CON LECHE YUMBO 2,50 €

- LECHES ESPECIALES Y BEBIDAS
VEGETALES +0,50 €

Zumos Especiales

- ZUMO DE NARANJA Y ZANAHORIA / 4,00 €
- ZUMO TROPICAL / 4,00 €

Los de siempre

LAS CROQUETAS DE MI MADRE/ 12,00 €

ALCACHOFAS CON ROMESCU Y CREMA DE FOIE/ 17,00 €

PULPO CON ATASCABURRAS Y AJADA DE PIMENTÓN/ 22,00 €

LATA DE ANCHOAS ESPECIAL/ 18,00 €

Solo pá mí

MIGUELITO DE FOIE Y QUESO/ 6,00 €

DORADA DE MERCADO EN ADOBO/ 18,00 €

LA MARINERA CHULA/ 5,00 €

CAZUELA DE GAMBA ROJA/ 17,00€

Todos nuestros pescados están previamente
congelados y cocinados con AOVE

Frios

TARTAR DE ATÚN CON YEMA MACERADA Y

AJOBLANCO/22,00 €

TOMATE, VENTRESCA Y SUS COSICAS/ 16,00 €

ENSALADA DE BURRATA Y BROTES TIERNOS/ 13,00 €

Carnes

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE CASERO/ 29,00 €

SOLOMILLO DE TERNERA/ 25,00 €

SECRETO DE CERDO IBÉRICO/ 18,00 €

Arroces

SEÑORET CON GAMBA ROJA/ 18,00 €

SETAS DE TEMPORADA Y FOIE CASERO/ 19,00 €

VERDURAS Y SUS VIRUTAS/ 15,00 €

CALDERO DE CARABINEROS Y COCOTXAS DE
BACALAO/ 26,00 €

FIDEUA DE GANDÍA/ 18,00 €

Todos nuestros caldos y sofritos son
elaborados de manera tradicional aquí

Postres

TORRIJA BRIOCHE/ 8,00 €

MILHOJAS CON CREMA DE TURRÓN Y FRAMBUESAS/ 8,00 €

COULANT HORNEADO AL INSTANTE/ 7,50 €

FRUTAS Y SORBETES/ 5,00 €

TARTA DE QUESO ABUELA MODERNA/ 6,00 €

Vinos dulces

VINOS DULCES/ 3,00 €

Menú Día del Padre

Déjate de

CORBATAS

 INVÍTAME A
COMER!

Entrantes

- Croquetas melosas
- Marinera
- Pulpo con atascaburras

Principal

- Arroz meloso de playa

Postre (a elegir)

- La tarta de queso de La Abuela Moderna
- Sorbete de mandarina
- Pijama

30€

Disponibile del 3 al 31 de Marzo
Lunes a Sábado

VINOS

Tintos

CARMELO RODERO 9M - D.O RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO	22
CARMELO RODERO Crianza - D.O RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO	30
GAUDEAMUS - D.O RIBERA DEL DUERO TEMPRANILLO	18
MARTIN ZURBANO - D.O RIOJA TEMPRANILLO	20
PUENTE DE RUS CRIANZA - D.O MANCHA TEMPRANILLO	17
PASO DE BUEY - D.O MANCHA COUPAGE	19
VIÑA JARABA - D.O MANCHA TEMPRANILLO / CABERNET SAUVIGNON / MERLOT	17
VIÑA LA CEJA - D.O MANCHUELA GARNACHA/BOBAL	16

Blancos

ORO DE CASTILLA - D.O RUEDA VERDEJO	18
BARÓN DE LEY SEMIDULCE - D.O RIOJA SAUVIGNON BLANC	17
PUENTE DE RUS - D.O MANCHA SAUVIGNON BLANC	15
PONTEVS - D.O MANCHA CHARDONNAY	17
LAMINIO - D.O MANCHA GEWÜRZTRAMINER	18
VIÑA JARABA - D.O MANCHA MACABEO	17
TORRE DE ERMELO - D.O RÍAS BAIXAS ALBARIÑO	19
EL CONFIDENTE - D.O VALDEORRAS GODELLO	20

Rosado

PUENTE DE RUS - D.O MANCHA MORAVIO	15
--	-----------

Espumosos

ROGER MANCEAUX - D.O CHAMPAGNE PINOT NOIR / PINOT MEUNIER / CHARDONNAY	46
PUENTE DE RUS BRUT - D.O MANCHA MACABEO	18

**CONSULTA
ALÉRGENOS**

	Principales alérgenos													
	Leche y derivados	Derivados y	Pescado	Cacahuetes	Cáscaras de	Soja	Crustáceos	Moluscos	Gluten	Sésamo	Dióxido de Azufre/Sulfito	Apio	Mostaza	Altramuces
TOSTADAS														
Normal y cereales					●				●					
Aguacate , salmón y pistachos			●	●	●	●	●	●	●					
Atún rojo, guacamole, edamame			●			●	●	●	●	●				
Sobrasada, queso, nueces, miel	●				●				●					
Frutos rojos, crema queso, frutos secos, miel	●				●				●					
Jamón al corte									●					
Ventresca, pimientos, brotes, guacamole			●		●				●					
Huevo poché, salmorejo, aguacate, tacos de jamón		●							●					

	Principales alérgenos													
	Leche y derivados	Derivados y	Pescado	Cacahuetes	Cáscaras de	Soja	Crustáceos	Moluscos	Gluten	Sésamo	Dióxido de Azufre/Sulfito	Apio	Mostaza	Altramuces
MÁS PARA ELEGIR														
Bol de Yogur	●				●									
Mollete de calamares, mayonesa Japo	●	●	●			●			●					
Croissant	●								●					
Bocadillo de pechuga crujiente y salsa mostaza	●	●				●			●				●	
Brioche bacon y huevo Benedict	●	●			●				●					

	Principales alérgenos													
	Leche y derivados	Derivados y	Pescado	Cacahuetes	Cáscaras de	Soja	Crustáceos	Moluscos	Gluten	Sésamo	Dióxido de Azufre/Sulfito	Apio	Mostaza	Altramuces
LO DE SIEMPRE														
Las croquetas de la Abuela Moderna	●	●			●				●					
Brioche de carrillada con cebolla encurtida y salsa Sriracha	●	●							●		●			
Alcachofas romescu y foie				●	●				●					
Dorada con salmorejo			●						●					
Pulpo con Atascaburras y ajada de pimentón		●	●											
Torreznos con migas y huevo		●							●					
Las Bravas	●								●					

	Principales alérgenos													
	Leche y derivados	Huevos y derivados	Pescado	Cacahuetes	Cápsulas de café	Soja	Crustáceos	Moluscos	Gluten	Sésamo	Dióxido de Azufre/Sulfito	Apio	Mostaza	Altramuces
SOLO PÁ MI														
Miguelitos de Foie y queso	●					●			●					
Bao de costillas	●								●		●		●	
Sándwich de solomillo, trufa y foie	●								●					
Marinera		●	●						●					
FRÍOS														
Tartar de atún		●	●			●			●	●				
Tomate con ventresca			●											●
Ensalada de Burrata	●													●

	Principales alérgenos													
	Leche y derivados	Huevos y derivados	Pescado	Cacahuetes	Cápsulas de café	Soja	Crustáceos	Moluscos	Gluten	Sésamo	Dióxido de Azufre/Sulfito	Apio	Mostaza	Altramuces
CARNES														
Solomillo de ternera con foie (la guarnición puede contener)		●	●						●					
Codillo al horno					●						●			
Carrillada									●		●			
Secreto						●			●		●		●	

