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/14,00€
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 €

Pausa Bar

MENÚ DE TEMPORADA

OTOÑO 2026

Entrantes:

Ensalada de calabaza asada, burrata, tapenade, rúcula y frutos secos.

Croqueta melosa de ajo-harina con setas y mermelada de tomate.

Principal (a elegir):

Arroz meloso de alcachofas y cigalitas.

Arroz seco al horno.

Postres (a elegir):

Tiramisú.

Tarta de manzana templada.

Precio:

30 €

Disponible de martes a viernes

Los de siempre

LAS CROQUETAS DE MI MADRE/ 12,00 €
ALCACHOFAS CON ROMESCU YCREMA DE FOIE/ 17,00 €
PULPO CON ATASCABURRAS Y AJADA DE PIMENTÓN/ 22,00 €
LATA DE ANCHOAS ESPECIAL/ 25,00 €

Solo pá mi

MIGUELITO DE FOIE Y QUESO/ 6,00 €
DORADA DE MERCADO EN ADOBO/ 18,00 €
LA MARINERA CHULA/ 5,00 €
CAZUELA DE GAMBA ROJA/ 25,00€

Todos nuestros pescados están previamente congelados y cocinados con AOVE

Fríos

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

TINTOS

Mancha

Tintoralba, Cerro del Buey, garnacha — 18 €
Cien y Pico, bobal, Manchuela — 16 €
Debut, Monastrell — 24 €
Tierras del Mediodía, Almansa — 25 €
Pago Florentino, Ciudad Real — 25 €
Finca la Sabina, Syrach/Pago — 20 €

Jumilla

Remordimiento, Jumilla — 18 €

Ribera del Duero

Carmelo Rodero, 9 meses — 24 €
Ribera Cair, tempranillo/crianza — 27 €
Vilano 57 Aniversario, crianza — 25 €
Melior, Matarromera, joven — 17 €
Martín Zurbano, Rioja crianza — 22 €
Amaren, Rioja Alavesa — 24 €

BLANCOS

Gratias, Casas Ibáñez, Tardana — 20 €
Las Finadas, Airén Pie Franco — 24 €
La Doncella, Chardonnay — 17 €

Godello

Breza, Bierzo — 22 €
Albariño, Marieta — 20 €

Verdejos

Oro de Castilla, Rueda — 18 €
Gilda — 17 €

SIDRA

Cortijo la Mata — 16 €

CHAMPAGNE

Champagne — 45 €