

DESAYUNOS

Servido a Diario de 8:00 a 12:00

Full English Breakfast 15€

Desayuno Inglés con Bacon, Huevos Fritos, Alubias con Tomate, Pastel de Patata, Salchichas, Tomate y Champiñones Asados, Tostadas, Mantequilla y Mermelada

Desayuno Vegetariano 10€

Huevos, Alubias con Tomate, Pastel de Patata, Tomate, Champiñones Asados, Tostadas, Mantequilla y Mermelada

Tostas Rústicas

Huevos Revueltos con Aguacate, Tomate Deshidratado, Mozzarella y Pesto	11€
Huevos Revueltos con Bacon, Queso Cheddar y Salsa Sriracha (Picante)	11,50€
Huevos Revueltos con Salmón Ahumado, Crema de Queso al Eneldo y Guacamole	12,50€
Tostadas con Huevos Fritos, Aguacate y Bacon	10€

Huevos Benedict

Huevos Pochados en Brioche Tostado con Salsa Holandesa

Aguacate y Tomate Deshidratado	12€
Bacon Crujiente	13€
Salmón Ahumado y Guacamole	14€

Huevos Revueltos o Tortilla de Tres Huevos con Tostadas y Mantequilla 12€

A elegir tres ingredientes: Jamón, Bacon, Queso, Tomate, Cebolla, Champiñones

Gofres Caseros de Mantequilla

Frutas de Temporada, Nutella y Nata	12€
Caramelo Salado, Plátano y Semillas de Chía	12€
Manzana Asada, Galleta Triturada y Helado de Vainilla	13€

	Pitufu	Sandwich/Baguette
Aceite de Oliva Virgen Extra y Tomate Rallado	3€	5,50€
Jamón y Queso	3,50€	6,50€
Atún y Mayonesa	4€	7€
Catalana con AOVE, Tomate y Jamón Serrano	4,50€	7,50€
Bacon, Queso, Lechuga, Tomate	5,50€	8,50€
Pechuga de Pollo Horneada con Tomate, Lechuga y Mayonesa	6,50€	9,50€

Schiacciata Tomate, Mozzarella, Rúcula y Pesto 7,50€

SNACKS

Servido a Diario de 12:00 a 19:00

THE GREEN LABEL SPECIAL'S

Servidos con Patatas Fritas

Burger de Ternera 18€

Lechuga, Tomate, Queso Cheddar, Salsa de la Casa y Mermelada de Bacon

Burger de Pollo Crujiente 16€

Guacamole, Pico de Gallo, Queso Cheddar

Burger de Pulled Pork 15€

Cerdo Deshilachado, Ensalada de Col, Pepinillo y Salsa Cheddar

Club Sandwich 15€

Pollo, Lechuga, Tomate, Queso, Bacon, Mayonesa y Huevo Frito

NACHOS

Pulled Pork, Queso Gratinado, Guacamoles, Nata Agria, Pico de Gallo, Jalapeños 14€

WRAPS

Servidos con Patatas Fritas

Veggie 13€

Lechuga, Tomate, Aguacate, Queso Mozzarella y Pesto

Pollo Cajún 15€

Pollo Crujiente, Mix de Lechuga, Tomate y Mayonesa Cajún

Atlántico 16€

Salmón Ahumado, Langostinos, Mix de Lechuga, Aguacate y Crema de Queso al Eneldo

Oriental 17€

Pato Deshilachado, Lechuga Tomate, Pepino, Ensalada de Col y Salsa Asiática

SNACKS

Servido a Diario de 12:00 a 19:00

ENSALADAS

Caprese 14€

Rodajas de Tomate, Queso Mozzarella, Rúcula, Cebolla Roja, Pesto, Sal Carbón

Queso de Cabra y Nueces Caramelizadas 15€

Mix de Lechuga, Tomates Cherry, Albaricoques Deshidratados, Miel de Caña

César con Pollo Crujiente y Bacon 16€ / Langostinos 18€

Lechuga Romana, Picatostes, Parmesano, Tomates Cherry y Salsa César

Oriental 19€

Pato Deshilachado, Mango, Pepino, Pico de Gallo, Col, Salsa Asiática y Sésamo Blanco

POKÉ BOWLS

Arroz, Pepino, Tomate Cherry, Rábano, Edamame, Aguacate, Cebolla Roja, Mango, Mayo Sriracha

Vegano con Heura Salteada en Salsa de Soja 12€

Pollo Marinado en Salsa Teriyaki 15€

Salmón Marinado en Salsa de Soja, Aceite de Sésamo y Lima 16€

Atún Rojo Marinado en Salsa de Soja, Aceite de Sésamo y Lima 17€

WOKS

Noodles Salteados con Verduras, Salsa Thai de la Casa, Lima y Cacahuetes

Vegano 13€

Verduras de Temporada, Champiñones y Tomates Cherry

Pollo 16€

Langostinos 19€

A LA CARTA

Servido a Diario de 12:00 a 22:00

ENTRANTES

Sopa Casera del Chef 10€

Pan Rústico y Mantequilla

Provolone al Horno 12€

Base de Tomate con Tomates Deshidratados, Orégano y Tostadas Rústicas

Crujiente de Langostinos en Masa Filo 6 Un 12€

Dip de Sweet Chilli

Langostinos al Pil Pil 13€

Tradicional Pil Pil servido con Pan Rústico

Croquetas Caseras de Jamón de Bellota 6 Ud 12€

Servidas con Alioli Verde

Tartar de Salmón 18€

Mayonesa Cítrica, Guacamole, Rabanitos y Papadums

Tosta de Atún Rojo 15€

Mayonesa de Trufa, Queso Parmesano y Rúcula

Tartar de Atún Rojo 25€

Cama de Alga Wakame, Sorbete de Mango y Crujiente de Arroz

Steak Tartar de Solomillo de Ternera 28€

Sorbete de Mostaza Antigua, Virutas de Foie Micuit, Cebollino y Tostadas Rústicas

Tabla de Quesos Variados 21€

Selección de Quesos Servido con Tostas, Frutos Secos y Mermelada de Higos Casera

Jamón Ibérico de Bellota 24€

Pan Rústico con Mantequilla 1.50€

Pan Sin Gluten 1.80€

A LA CARTA

Servido a Diario de 12:00 a 22:00

PESCADO FRESCO

Filetes de Lubina al Pil Pil 25€

Servida con Salteado de Judías, Setas Silvestres y Tomates Cherry

Filete de Salmón 27€

Napado con Sweet Chili y Sésamo Blanco,
Sobre Cama de Noodles Salteados Estilo Tailandés y Alga Wakame

Filete de Atún Rojo a la Plancha 28€

Salteado de Judías, Setas Silvestres, Tomates Cherry, y Emulsión de HoiSin

CURRYS

Curry Amarillo Estilo Thai con Verduras del Chef y Arroz Basmati

Vegetariano con Heura 16€ Pollo 19€ Langostinos 22€

PASTA TAGLIATELLE

Vegetariana 14€

Queso Camembert, Tomates Deshidratados, Piñones, Pesto y Rúcula

Boloñesa 15€

Salsa Boloñesa Casera

Al Pil Pil 16€

Langostinos, Ajo, Chili, Perejil

A LA CARTA

Servido a Diario de 12:00 a 22:00

CARNES

Costillar de Cerdo con Salsa Barbacoa Casera 20,50€

Asadas Lentamente, servido con Patatas Fritas y Ensalada de Col

Entrecote de Ternera a la Parrilla 28€

Servido con Patatas Fritas y Pimientos Mediterráneos

Solomillo de Ternera 32€

Servido con Patatas Nuevas y Pimientos Mediterráneos

Chateaubriand 39€ Por Persona (Mín. 2 Personas)

Acompañado de Patatas Nuevas y Pimientos Mediterráneos

Salsas Caseras 4€

Pimienta

Vino de Málaga

Bearnesa

Oporto

Gorgonzola

Guarniciones Extra 4€

Patatas Fritas

Ensalada Pequeña

Verduras Salteadas

Arroz Basmati

SUNDAY LUNCH

Servido cada Domingo de 13:00 a 18:00

Dos Platos 33€ Tres Platos 38€

ENTRANTES

Sopa Cremosa de Pescado “Seafood Chowder”

Estilo Irlandés. con Salmón, Patata y Puerro, Servido con Pan Rústico

Rollitos de Pollo al Curry

Con Dip de Sweet Chili

Langostinos al Pil Pil

Servidos con Pan Rústico

Tartar de Salmón

Mayonesa Cítrica, Guacamole, Rabanitos y Papadums

Provolone al Horno

Base de Tomate con Tomates Deshidratados, Orégano y Tostadas Rústicas

PLATOS PRINCIPALES

Roast Beef, Pierna de Cordero Deshuesada de Nueva Zelanda o Coquelet Asado

Patatas al Horno, Chirivías Glaseadas, Verduras, Coliflor Gratinada, Gravy y Yorkshire Pudding

“Fish&Chips”

Bacalao en Tempura de Cerveza, Servido con Patatas Fritas, Guisantes, Salsa Tártara, Limón

Wok Vegano

Noodles Salteados con Champiñones, Tomates Cherry, Salsa Thai de la Casa, Lima y Cacahuets

POSTRES

Crumble de Manzana con Helado de Vainilla

Cheesecake con Toffee de Caramelo Salado

Brownie de Chocolate, Naranja y Nueces con Helado de Vainilla

Tiramisú con Crema de Bailey's

Tarta de Limón y Merengue

Sorbete con Fruta de Temporada