

El picoteo

Croquetas 5,5€
de pollo rustido y jamón del bueno, receta de nuestra querida abuela Miriam!

Patatas Botanic 5€
cortadas a mano una a una y fritas.

Queso Camembert 9€
de Normandía, con salsa de frutos rojos. ¡Los franceses sí que saben de quesos!

Tiras de pollo crujiente 6,5€
del Grupo Norteño, ¡con nombre y apellido! mucho sabor y un toque picante!

Queso provolone 9€
fundido, con especias y pan para untar

Boquerones 6,5€
En aceite, con pistacho y romesco.

La barbacoa

Chorizo a la brasa 6€
¡Pruéballo! (2u)

Morcilla a la brasa 6€
Simplemente Enjoy! (2u)

Hot Dog 8€
Salchicha premium con bacon, queso fundido y patatas fritas!

Tira de asado 13€
Hecha a las brasas!

Entraña 13€
Extremadamente jugosa.

American Ribs 15€
costillas de cerdo ahumadas durante horas con salsa bbq

Dorada 10€
dorada de la costa del Mediterráneo

Lubina Azul 10€
lubina azul del Mediterráneo

Ensaladas molonas

Ensalada Cesar 8€
hojas verdes con bacon, tomates cherrys, pollo y salsa Cesar.

Cogollos & Cheese 8€
cogollos de Tudela (lechuga romana enana) con blue cheese y bacon ¡una delicia!

De queso de cabra 8€
hojas verdes, cherrys, nueces y corona de queso de cabra, con vinagreta de frutos rojos

burgers a la brasa

La Big America 14,5€
doble burger de ternera con tomate, lechuga, bacon, salsa bbq y cheddar.

La Pulled Pork 13,5€
ternera con cebolla morada, tomate, cheddar y pulled pork cocinado durante 4 horas!

La Gauchita 12,5€
ternera con cebolla morada, salsa criolla, pesto y provolone fundido

Yellowstone 12,5€
pollo empanado, lechuga, tomate, mayonesa Tonkatsu, queso y cebolla caramelizada.

La Tana 13,5€
ternera con Camembert frito, tomate y cebolla caramelizada

La Texaco 13,5€
ternera con guacamole, tomate, mayonesa picante y pico de gallo

La Veggie 12,5€
de calabacín, berenjena y soja con tomates y canónigos.

Milanesas

La clásica 12€
de ternera con un toque de limón y perejil

La caprese 13€
mozzarella fresca, tomate fresco, pesto y albahaca

La guacamole 13€
con crema de aguacate, queso, salsa criolla y lluvia de semillas

La toscana 13€
con queso parmesano, rúcula, tomatitos cherrys y olivada.

La americana 13€
con cheddar fundido, bacon, cebolla y cebollino

Pizzas hechas en barbacoa!

La serranita 16€
jamón serrano del bueno! mozzarella fior di latte, olivas trozeadas y rúcula.

Cielito lindo 15€
jalapeños, pico de gallo, mozzarella fior di latte y guacamole.

Blue cheese 15€
queso azul, confitura de calabaza, rúcula y mozzarella fior di latte.

La menorquina 15€
sobrasada, miel, mozzarella fior di latte y nueces.

Lupita 16€
cochinita pibil, mozzarella y toque de cebolla encurtida.

La americana 15€
carne de ternera, bacon a la parrilla, cebolla y cebollino

Food truck el Mexicano

Nachos Botanic 13€
con mucho Rock&roll, totopos de maíz, queso fundido, pico de gallo, carne troceada y un leve toque de cilantro.

Chilaquiles 15€
totopos de maíz con cochinita pibil, salsa roja picante, cebolla, cilantro, frijoles y sour cream

Taco cochinita pibil 12€
cochinita pibil con cebolla encurtida y cilantro

Taco de pollo 10€
pollo troceado, pimientos, cebolla, frijoles, cilantro y sour cream

Taco la llorona 10€
carne de ternera, cebolla, frijoles, queso, pimientos y salsa roja picante "La Llorona"

Taco vegano 10€
pimiento verde, pimiento rojo, cebolla, guacamole, frijoles y salsa verde.

Burrito Monterrey 12€
burrito de cochinita pibil, guacamole, pimientos, frijoles, cebolla y arroz.

Los postres

Crema de cheese cake con crumble crujiente y coulis de frutos rojos 6€

Espuma de crema catalana con coulis de frutos rojos y caramelo 6€

Crema de chocolate y avellanas con dulces dátiles (postre vegano) 6€

Menú fines de semana Mediodía 18⁹⁰€

Primeros

Provolone fundido con especias y pan
Croquetas de pollo rustido y jamón
Boquerones en aceite con pistacho y romesco
Ensalada de cogollos de Tudela con bluecheese y bacon

Segundos

Milanesa clásica
Dorada del Mediterráneo
Entraña argentina
Tira de asado corte argentino
Taco mexicano Vegano

Postres

Espuma de crema catalana
Crema de cheese cake

Incluye copa de vino, cerveza, refresco o agua

La Bodega

Apoyamos los vinos locales

blanco Baccus Si Afrutado, Xarel·lo, Chardonnay i Sauvignon blanco. D.O Penedès	13€	2,5€
blanco Mar&Cel Elegante, Xarel·lo, Chardonnay i Sauvignon blanco. D.O Penedès	15€	
blanco Vi Valent Ecológico, Xarel·lo, Chenin y Malvasia. D.O Penedès	18€	
blanco Carramimbre Fresco y afrutado. 100% Verdejo. D.O Rueda	15€	3€
blanco Luna Creciente Elegante y brillante. Albariño D.O Rias Baixas	18€	
tinto Lágrima Si Rojo rubí. Garnatxa, Syrah y tempranillo D.O Penedès	13€	2,5€
tinto Ame&Noir Garnatxa, Syrah y Monastrell D.O Penedès	15€	
tinto Mes Felic Fresco y suave. Syrah D.O Penedès	18€	
rosado Rose&Clear Fresco y elegante. Garnatxa y Pinot Noir D.O Penedès	13€	
cava Lágrima Baccus Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay	16€	