

El picoteo

Croquetas	6€
de pollo rustido y jamón del bueno, receta de nuestra querida abuela Miriam! (4 unidades)	
Patatas Botanic	6€
cortadas a mano una a una y fritas.	
Queso Camembert	13€
de Normandía, con salsa de frutos rojos. ¡Los franceses sí que saben de quesos!	
Tiras de pollo crujiente	7€
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	6,5€
¡Pruébalo! (2u)	
Morcilla a la brasa	6,5€
Simplemente Enjoy! (2u)	
Hot Dog	9€
Salchicha premium con bacon, queso fundido y patatas fritas!	
Tira de asado	14€
Hecha a las brasas!	
Entraña	14€
Extremadamente jugosa.	
American Ribs	18€
costillas de cerdo ahumadas durante horas con salsa bbq	
Dorada	12€
dorada de la costa del Mediterráneo	
Lubina Azul	12€
lubina azul del Mediterráneo	

Ensaladas molonas

Ensalada Cesar	8,5€
hojas verdes con bacon, tomates cherrys, pollo y salsa Cesar.	
Cogollos & Cheese	8,5€
cogollos de Tudela (lechuga romana enana) con blue cheese y bacon ¡una delicia!	
De queso de cabra	8,5€
hojas verdes, cherrys, nueces y corona de queso de cabra, con vinagreta de frutos rojos	

burgers a la brasa

La Big America	15€
doble burger de ternera con tomate, lechuga, bacon, salsa bbq y cheddar.	
La Pulled Pork	14€
ternera con cebolla morada, tomate, cheddar y pulled pork cocinado durante 4 horas!	
La Gauchita	13€
ternera con cebolla morada, salsa criolla, pesto y provolone fundido	
Yellowstone	13€
pollo empanado, lechuga, tomate, mayonesa Tonkatsu, queso y cebolla caramelizada.	
La Montesa	14€
ternera con queso cabra, tomate, cebolla y canónigos	
La Cheese Burger	14€
ternera con lechuga, cheddar, cabra y parmesano	
La Veggie	13€
de proteína de guisantes, tomate, canónigos y mayonesa de albahaca	

Milanesas

La clásica	13€
de ternera con un toque de limón y perejil	
La caprese	14€
mozzarella fresca, tomate fresco, pesto y albahaca	
La guacamole	14€
con crema de aguacate, queso, salsa criolla y lluvia de semillas	
La toscana	14€
con queso parmesano, rúcula, tomatitos cherrys y olivada.	
La americana	14€
con cheddar fundido, bacon, cebolla y cebollino	
La fugazzeta	14€
con cebolla pochada, queso mozzarella, orégano y ciboullete	

Pizzas hechas en barbacoa!

La serranita	16€
jamón serrano del bueno! mozzarella fior di latte, olivas trozadas 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	12€
pollo troceado, pimientos, cebolla, frijoles, cilantro y sour cream	
Taco la llorona	12€
carne de ternera, cebolla, frijoles, queso, pimientos y salsa roja picante "La Llorona"	
Taco vegano	12€
pimiento verde, pimiento rojo, cebolla, guacamole, frijoles y salsa verde.	
Burrito Monterrey	14€
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 maracuyá con coulis de pitaya y tierra de galletas	6€

Menú fines de semana Mediodía 19⁹⁰€

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

blanco Colonia	13€	3€
Macebo y garchacha blanca D.O Empordà		
blanco Mar&Cel	15€	
Elegante. Xarel·lo, Chardonnay i Sauvignon blanco. D.O Penedès		
blanco Vi Valent	18€	
Ecológico, Xarel·lo, Chenin y Malvasia. D.O Penedès		
blanco Carramimbres	15€	3€
Fresco y afrutado. 100% Verdejo. D.O Rueda		
blanco Luna Crecienta	18€	
Elegante y brillante. Albariño D.O Rias Baixas		
tinto Comienzos	25€	
Vino de Mendoza Argentina. 100% Malbec.		
tinto Melodías	22€	
Vino de Mendoza Argentina. 100% Malbec		
tinto Lágrima Si	13€	3€
Rojo nubl. Garnatxa, Syrah y tempranillo D.O Penedès		
tinto Joana	15€	
Garnatxa y Merlot D.O Montsant		
tinto Mes Felice	18€	
Fresco y suave. Syrah D.O Penedès		
rosado Rose&Clear	13€	
Fresco y elegante. Garnatxa y Pinot Noir D.O Penedès		
cava Lágrima Baccus	16€	
Macabeu, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay		