

refrescos naturales caseros

0,50L

Fresh Ice Tea 4,50€

(té frío de melocotón, zumo de naranja natural)
(Peach ice tea, fresh orange juice)

Joely 4,50€

(lima, menta, physalis, flor de sauco y soda)
(lime, mint, physalis, elderflower and soda)

Cucumbers 3,90€

(lima, sirope de pepino, pepino natural y agua con gas)
(lime, cucumber sirop, fresh cucumber and soda)

Jolie Lilou 4,50€

(lima, fresas, pepino y agua tónica)
(lime, strawberries, cucumber and tonic water)

Limonada de Sandía Fresca / Fresh Watermelon Lemonade 3,90€

(zumo de limón, sirope de sandía, agua y menta)
(lemon juice, watermelon syrup, water and mint)

Limonada casera / Lemonade 3,50€

Apfelschorle / Appleade 3,90€

aperitivos

Hugo 5,50€

(prosecco, lima, flor de sauco, menta y soda)
(prosecco, lime, elderflower, mint and soda)

Lillet vive 5,50€

(vermouth Lillet, fresas, pepino, menta y agua tónica)
(vermouth Lillet, strawberries, cucumber, mint and tonic water)

Aperol Spritz 5,50€

Campari con naranja natural 6,50€


Cava Anna de codorniu blanc de blancs 18€

Margarita 7,25€


Daikiri 7,50€

Bellini 7,80€




entrantes

<i>Pan con alioli casero y tomate</i>	3,50€
<i>Chorizo y morcilla con pan</i>	6,95€
<i>Tortilla española, con ensalada del chef</i>	6,45€
<i>Tortilla española rellena</i>	8,95€
<i>Alitas de pollo con salsa barbacoa</i>	7,45€
<i>Calamares a la romana con salsa Tártara</i>	8,95€
<i>Provoleta</i> (queso provolone a la parrilla) 	7,90€
<i>Langostinos envueltos en patatas rostí</i> 	7,90€
<i>Camembert frito con salsa de frutos rojos</i>	6,90€
<i>Tabla de ibéricos con pan y alioli casero</i>	13,95€
<i>Bruschetta</i> (tostada, tomate, albahaca, ajo y aceite de oliva)	4,50€
<i>Patatas bravas caseras estilo 78</i> 	6,90€
<i>Huevos rotos con jamon serrano</i>	8,95€
<i>Nachos con queso fundido, guacamole y salsa roja (picante)</i>	7,90€

sopas caseras

<i>Sopa de verduras</i>	6,95€
<i>Sopa de pollo</i> 	7,95€
<i>Sopa coliflor al curry</i>	7,95€
<i>Gazpacho, frio</i>	5,95€

ensaladas

<i>Honey Mustard</i> 	9,45€
(brotes verdes, jamón serrano, rúcula, tomates cherry, calabacín grillado, queso mozzarella aliñados con salsa Honey Mustard)	
<i>Langostinos</i>	9,95€
(brotes verdes, langostinos, cebolla, maíz, aguacate, tomates cherry y zanahoria)	
<i>Griega</i>	9,95€
(tomates, queso cremoso, rúcula, pepino, apio, olivas negras, oregano y aceite de oliva)	
<i>Cabrita</i> 	9,45€
(brotes verdes, tomates cherry, nueces, cebolla crispy y queso de cabra, aliñada con mermelada de tomate y vinagreta de manzana ácida)	
<i>Aguacate</i>	9,95€
(lechugas variadas, tomates cherry, cebollino, aguacate, salmón ahumado y queso brie)	
<i>Pollo</i>	9,95€
(brotes verdes, pollo en finas tiras, piña, queso fresco, tomates cherry y sésamo)	
<i>Mixta</i>	7,50€
(brotes verdes, tomates cherry, cebolla, zanahoria y huevo)	
<i>Quinoa</i> 	10,90€
(quinoa, queso de cabra, pepino, atun, aliñada con dijon)	
<i>César</i>	9,95€
(brotes verdes, pollo en finas tiras, croutons, láminas de queso parmesano y salsa César)	
<i>Capresse</i>	9,45€
(tomate, mozzarella de búfala y albahaca)	

hamburguesas

Acompañadas de patatas teja o boniato frito

Combinala como mas te guste

Mixta (70% ternera 30% cerdo)	0 €
Pollo	0 €
Angus (100% ternera)	+ 2,00€
Salmon (100% salmon)	+ 2,00€
Lentejas (100% vegetal)	+ 2,00€
Boniato frito	+ 1,00€
Americana (queso cheddar, bacon y huevo frito)	9,50€
Alemana (tomate, lechuga, cebolla cocida y pepinillos)	9,50€
Italiana (mozzarella, tomate, rúcula y oregano)	9,50€
Completa (cebolla salteada, tomate, lechuga, jamón y queso)	9,90€
Hawaiana (piña, queso, jamon, tomate)	9,90€
Al plato sin pan, elige tu tipo de carne	8,50€
Super Argentina (provoleta, tomate y chimichurri)	 10,50€
Mexicana (guacamole, tomate y jalapeños)	10,50€
Cabrona (queso de cabra, bacon y cebolla crispy)	 10,50€
Cesar (rúcula, parmesano y salsa Cesar)	10,50€
Texas Burger (queso cheddar, bacon, cebolla crispy y salsa barbacoa)	 10,50€
Veggy Burger (hamburguesa de lentejas, lechuga, tomate, cebolla, guacamole y salsa de tomate)	10,50€
78 (doble carne, completa con huevo frito)	 13,50€

lomitos

Láminas de ternera asadas sobre pan rústico. Acompañadas de patatas fritas teja o boniato frito

Boniato frito	+ 1,00€
Lomito queso	8,55€
Lomito bacón y huevo	9,45€
Lomito 78 (lechuga, tomate, cebolla, jamón york, queso, huevo)	11,45€
Pollito 78 * (pechugas de pollo) (lechuga, tomate, cebolla, jamón york, queso, huevo)	11,45€

sándwiches

Acompañados de patatas fritas teja o boniato frito.

Boniato frito	+ 1,00€
Bacon (bacon, queso y huevo frito)	6,90€
Queso (queso de cabra, tomate seco y albahaca)	6,90€
Pollo (pollo, maíz, tomate, lechuga y cebolla)	6,90€
Atún (lechuga, tomate, cebolla y atún)	6,90€
Salmón (philadelphia, huevo, cebollino y salmón ahumado)	7,90€
Jamón serrano (jamón serrano, rúcula y queso parmesano)	6,90€

pastas caseras

Especialidad de la casa.

Raviolones de carne 9,90€


Raviolis de queso de cabra y nuez 9,90€

Raviolis de espinaca 9,90€

Sorrentinos de jamón y queso  10,45€

Raviolones de masa verde 10,45€
(reellenos de ricota y cebolla caramelizada)

Lasagna (carne, mozzarella y jamón) 10,95€

Canelloni (espinaca y ricota)  10,95€

pastas secas

Macarrones 7,95€

Spaghetti 7,95€

salsas del chef

Salmón ahumado 2,50€

Gamberi (con ajo, gambas, oliva y guindillas) 2,50€

Carbonara 1,00€

Carbonara con pollo 2,00€

Funghi (con champiñones frescos) 1,25€

Capresse 1,50€

4 Quesos 1,50€

Pesto casero 1,50€

Tomate 1,00€

Bolognesa 1,25€

Scarpato (salsa de tomate, jamón, cebolla y pesto) 1,50€

carnes a la brasa

Acompañado de patatas salteadas o arroz
o boniato frito y vegetales salteados.

Entraña  13,95€

Solomillo de ternera  23,95€

Solomillo de cerdo con puré de manzana 13,95€

Chuletón de ternera 300 gr. aprox. 16,95€

T-Bone 500 gr. aprox. 20,95€

¼ de pollo (pechuga o muslo) 11,95€

Brocheta de solomillo, pollo o mixta 13,95€

Costilla de cerdo estilo americano casera 14,95€


Salsas a elección 2,50 €

Pimienta, demi glase, Dijon, funghi, 4 quesos

Boniato frito +1,00€

pescados al grill

Acompañado de patatas salteadas o arroz
o boniato frito y vegetales salteados.

Salmón  14,95€

Emperador 13,95€

Gambas a la plancha 12,95€

menú de niños

Macarrones Bolognesa 7,95€

Lomito con queso al plato con patatas 7,95€

Nuggets de pollo con patatas fritas 7,95€

Pechuga de pollo con arroz 7,95€

Sopa casera de pollo 7,95€

Acompañados con bebida y helado
(para menores de 12 años)

postres caseros

Tiramisú 5,90€

Tarta de Brownie 5,50€
(con dulce de leche y helado de vainilla)

Cheesecake con frutos rojos 5,50€

Tarta de manzana con helado de vainilla 5,50€

Fresas con nata 5,50€

Fresas con helado de vainilla 6,50€

Macedonia de frutas de estación 5,50€

Creppe con plátano, dulce de leche y helado de vainilla 5,25€

Creppe con fresa y helado de nata 5,25€

Creppe con Nutella 5,25€

copas heladas

Duo chocolate 6,90€
(helado de chocolate, helado de stracciatella, nata, nueces acarameladas y chocolate en rama)

Frutos rojos 6,90€
(helado de nata, frutos rojos, salsa tibia de frutos rojos y nata)

Brownie 6,90€
(helado de stracciatella, helado de brownie, brownie troceado y salsa de chocolate caliente)

Caramel biscuit 6,90€
(helado de vainilla, galletas troceadas, salsa de caramelo y nata)

Kit Kat 6,90€
(helado de stracciatella, helado de Kit Kat, Kit Kat troceado y salsa de chocolate caliente)

Kit Kat con Baileys 7,90€

Frutal 6,90€
(helado de frambuesa, helado de limón, fresas troceadas y salsa de frutos rojos)

Banana Split 6,90€
(helado de vainilla, helado de dulce de leche, plátano, dulce de leche y chocolate)

Tutti Frutti 7,50€
(helado de mango, helado de manzana y mucha fruta fresca de temporada)

espumosos

<i>Anna de codorniu blanc de blancs</i>	18,00€
<i>ARS Colecta blanc de noir o rose, codorniu</i>	23,00€
<i>Moet Chandon imperial brut</i>	45,00€
<i>Moet Chandon rose</i>	55,00€
<i>Moet Chandon Nectar</i>	55,00€
<i>Moet Chandon Ice</i>	60,00€

vinos blancos

<i>Nuviana</i> Chardonay	11,75€
Copa 17 cl.	2,50€
<i>Dilema</i> Verdejo	13,75€
Copa 17 cl.	2,90€
<i>Marques de Riscal</i> Verdejo	17,00€
<i>Emina</i> Verdejo	16,50€
<i>Pazo Baion</i> Albariño	19,50€
<i>Ren dezvous</i> Sauvignon blanc	15,00€
<i>Viñas de Anna</i> Chardonay	17,00€
<i>Enrique Mendoza</i> Chardonnay	16,00€
<i>Dr, Loosens</i> Riesling	19,00€
<i>Ropiteau</i> Chardonnay	17,90€
<i>El Novio Perfecto</i> Moscatel Valencia	15,90€
Copa 17 cl.	3,50€

vinos rosados

<i>Nuviana</i>	11,75€
Copa 17 cl.	2,50€
<i>Prado rey</i>	18,90€
<i>Marques de Riscal</i>	15,50€
<i>Nicte petalo de rosa</i>	15,90€
<i>Lambrusco</i>	10,90€

vinos tintos

<i>Nuviana</i>	11,75€
Copa 17 cl.	2,50€
<i>Viña Pomal</i> Crianza Rioja	15,00€
Copa 17 cl.	3,90€
<i>Pomal 500</i> Rioja	19,50€
<i>Viña Herminia crianza</i> Rioja	15,00€
<i>Murua VS</i> Rioja	19,00€
<i>Marques de Riscal reserva</i> Rioja	21,00€
<i>Legaris Roble</i> Rivera del Duero	15,00€
Copa 17 cl.	3,90€
<i>Legaris Crianza</i> Rivera del Duero	19,00€
<i>Abadia Retuerta</i> Rivera del Duero	29,00€
<i>Mas de Leda</i> Castilla	29,00€
<i>Scala Dei</i> Priorato	18,00€
<i>Enrique Mendoza Santa Rosa</i> Alicante	28,00€
<i>Trumpeter reserva</i> Argentina	28,75€