



COMIDA

Gazpacho de fresón ecológico con crudités de verduras 14,00€

Jamón de la Sierra del Maestrazgo con tostadas y tomates de cogar 22,00€



Carpaccio de tomate con anchoas de Vinarós y emulsión de praliné de almendras de Fórnoles 17,00€



Ensalada de quinoa con verduras de proximidad y emulsión de limón 15,00€

Coca de boquerones en vinagre sobre tapenade de empeltre y toques de queso requesón de El Pastor de Morella 17,00€



Sándwich de pollo de corral de Teruel con queso de El Pastor, panceta curada de Peñarroya, lechuga y mayonesa de limón 18,00€



Roll de queso con aguacate ecológico, pepino y rúcula salvaje 16,00€



BEBIDA

REFRESCOS

Coca- Cola	3,50€
Coca- Cola Zero	3,50€
Nestea	3,50€
Fanta de limón	3,50€
Fanta de naranja	3,50€
Agua sin gas	3,50€
Agua con gas	3,50€

CAFÉS

Café solo	2,30€
Café cortado	2,40€
Café con leche	3,00€
Descafeinado	3,00€

CERVEZAS

Ambar 10	5,00€
Mahou sin gluten	4,50€
Ambar con limón	4,50€
Ambar 1900 de Barril	3,50€

BODEGA

POR COPAS

BLANCOS

Mas de Llucia 2021 Garnacha Blanca	4,50€
------------------------------------	-------

TINTOS

Mas de Llucia 2021 Cariñena - Garnacha	4,50€
--	-------

POR BOTELLAS

BLANCOS

ILERCAVONIA 2021 Garnacha Blanca 20,00€

TINTOS

Lagar D'Amprius 2016 Syrah- Garnacha 20,00€

ROSADOS

TELURIC 2020 20,00€

ESPUMOSOS

DIFERENTS 2018 Brut Garnacha-Macabeo- Parellada 25,00€

IVA INCLUIDO

HORARIO DEL BAR: DE 11H A 19H

LISTADO DE ALÉRGENOS

Altramuz



Lácteos



Apio



Moluscos



Cacahuetes



Mostaza



Crustáceos



Pescado



Frutos secos



Sésamo



Gluten



Soja



Huevos



Sulfitos

