

EMBLEMÁTICO

LUCIFERENSE

SERVICIO ESMERADO

DESAYUNOS

TODOS LOS DÍAS HASTA LAS 12:30h

Incluye café o infusión ILLY y zumito de naranja natural

TOSTAS

Tomate, aceite o mantequilla y mermelada.	4,10
Queso crema, aguacate y cherrys asados (extra de salmón +3€).	5,90
Jamón ibérico y tomate rallado.	5,40
Guacamole, lacón y huevo benedict.	5,80
Tomate, aguacate y huevo revuelto.	5,80
Suplemento de pan de bagel: +1,3€.	

LES CROISSANTS

A la plancha.	4,80
Jamón York y queso.	5,90
Salmón ahumado, huevo a la plancha, queso crema y salsa de mostaza y eneldo.	6,80
Tomate, aguacate y huevo revuelto.	6,20
Suplemento de pan de bagel: +1,3€.	

OTRAS ESPECIALIDADES

Pincho de tortilla.	4,80
Croque Monsieur, bacon, jamón york y queso.	6,80
Bowl de fruta natural y muesli con chocolate.	4,80
Bagel jamón york, bacon, queso y huevo frito.	6,90
Nuestras tartas:	
• Tarta de queso y dulce de leche.	7
• Tarta de pistacho.	8
• Tarta de chocolate.	8
• Torrija.	6,50
• Crema limón con helado de mango.	6,50

EL BRUNCH

TODOS LOS DÍAS HASTA LAS 13h

Nuestra bandeja ideal para empezar el día

Caña de chocolate, bowl de fruta, pincho de tortilla o tarta de queso, tosta de jamón ibérico y tomate o tosta de mantequilla y mermelada o croissant con jamón york queso y huevo frito. Incluye mimosa y café.

Disponible solo para mesa completa. **15,40€/PERSONA**

*Suplemento de terraza: +0,5€. Suplemento de tosta sin gluten: +0,5€.

MENÚ DEL DÍA

COMIDAS DE LUNES A VIERNES (NO FESTIVOS)

Con variadas opciones a elegir

**SNACK + PRIMERO + SEGUNDO
+ PAN + POSTRE O CAFÉ**

16,90€/PERSONA

bebida no incluida

MENÚ INFORMAL DE NOCHE

DE DOMINGO A JUEVES

CROQUETA

BERENJENA EN TEMPURA

ENSALADILLA RUSA

ALITAS DE POLLO AGRIDULCES

HUEVOS ROTOS CON JIJAS

13,50€/PERSONA

No incluye bebida.

MENÚ DE FIN DE SEMANA

SÁBADOS Y DOMINGOS EN LAS COMIDAS Y CENAS

CON PAN Y POSTRE O CAFÉ

**2 ENTRANTES + PRIMERO +
SEGUNDO + PAN + POSTRE O CAFÉ**

34,90€/PERSONA

Incluye Agua, caña o vino (no refrescos).

NUESTRA CARTA

NUESTRO RINCÓN MÁS ESPECIAL

IDEALES PARA EL VERMUT

Gilda.	2,50
Gilda extra.	3,80
Croqueta.	2,30
Las bravas de Doña Pendeja.	7,50
Berenjena frita.	8,50
Torrezno.	9
Boquerones en vinagre.	12

RACIONES

Brócoli en tempura con salsa gochuyang.	7,50
Ensaladilla rusa.	11
Ensalada de pimientos asados y ventresca confitada.	14
Ensalada de tomate, ventresca, piparras y cebolla morada.	17
Salmorejo con huevo y jamón.	6,50
Alcachofas salteadas con ajo, cebolla y romesco.	16
Oreja brava.	10,50
Guacamole casero hecho en mesa.	16
Huevos rotos con jamón.	12

ENTREPANES

Bocata de calamares con alioli brava.	7,50
Nuestro nuevo piriipi mejorado.	7,50
Burguer de carne madurada en Raza.	9,50

PESCADOS

Rabas con alioli y limón.	13,50
Gambones tempurizados con mayo kimchi.	15
Boquerones fritos con limón.	12
Merluza a la romana con mayonesa de lima y alioli.	18

*Servicio de pan: +1,9. Suplemento de terraza: +0,5.

CARNES

Cachopo de jamón ibérico y queso.	19,50
Carrilleras con crema de boniato y espárragos trigueros.	19,50
Pluma de cerdo duroc con romesco, patatas fritas y padrones.	19,50

POSTRES

Tarta de queso y dulce de leche.	8
Tarta de pistacho.	8
Tarta de chocolate.	8
Torrija.	6,50
Crema de limón con helado de mango.	6,50



solo disponible por las NOCHES

CREMA es el resultado de los dos mejores inventos de la humanidad: la pizza y la burger.



Cheese Burger Original.	12,90
Carbonara.	14,90
Pulled Pork.	14,90
Cuatro quesos.	14,90
Patatas.	2,90
Tequeños.	7,90
Lágrimas de pollo.	7,90

*Servicio de pan: +1,9. Suplemento de terraza: +0,5.

COCTELERÍA

La chispa del día

CÓCTELES Y APERITIVOS

Aperol Spritz	5,50
Limoncello Spritz	6
Martini Fiero	5,50
Mimosa	5
Bellini	5,50
Moscow Mule	6,50
Bloody Mary	6,50
Mojito	7
Mojito de sabores	7,50
Piña colada	7,50

BATIDOS Y SMOOTHIES

¡Hechos al momento! Sin alcohol

CÓCTELES Y APERITIVOS

Papaya Power	Papaya, melocotón y fresa	6,50
Detox Green	Brócoli, piña, mango, apio y plátano	6,50
Red Banana	Leche, fresa y plátano	6,50
Tropical	Piña, mango y papaya	6,50
Batido de Oreo		7
Batido de vainilla		7

*Suplemento de terraza de +0,5.

NUESTROS VINOS

UNA SELECCIÓN CUIDADOSA DE BUENOS VINOS

ESPUMOSOS

Raventós i Blanc	24
Chavost Brut Nature	59
Jeeper Rosé	75
Louis Roederer Brut	78
Larmandier	80
Joseph Perrier Blanc de Blancs	85
Bollinger	85
Krug	380
Cristal	395

BLANCOS

Frizzante Doña Pendeja	18
Doña Pendeja Verdejo	19
Protos Verdejo	20
El Polvorete	22
José Pariente	22
Nidia	24
Pazo San Mauro	26
Quinta Apolonia	29
Viognier de Prieto Pariente	28
O Chan	28
A Vilerma	29
Oremus Mandolás	30
Fan de Oro	24
La Revelia	35

ROSADOS

Sinfo	16
Aire de Protos	19
Quelias	20
Flamingo Rosé	28

TINTOS

Rejadorada	18
Carmelo Rodero Joven	21
Finca Resalso	22
Protos 9 meses	23
Cair Cuvée	24
Cepa Gavilán	26
Conde de San Cristobal	29
Prima	24
Luis Cañas Crianza	22
Viña Sastre Crianza	34
Arzuaga Crianza	32
Emilio Moro	34
Dehesa de los Canónigos Crianza	35
Tr3smano	42
Dominio de Atauta	40
Tábula	39
La Felisa	40
Tomás Postigo 3er año	45
Palacio de Villachica Crianza	32
Palacio de Villachica Toro VS	44
Pago de Carraovejas	52
Malleolus	44
San Román	44
Sierra Cantabria Colección Privada	45
Macán Clásico	60
PSI	60
Pintia	68
Mauro VS	85
Malleolus de Valderramiro	125
Valbuena 5º año	185
Los Yelsones	215
Vega Sicilia Unico	360

Todos los precios son en €. IVA incl.