

EST.2014



— RUSTIC BURGER HOUSE —

PARA PICAR:

- Doña Croquetas:€7.50
6 croquetas de fricandó de pollo y setas hecho en casa.
- Padrinos:€5.50
Pimientos de padrón que a veces pican y a veces no.
- Santa Rita:€4.80
Patatas gajo con mojo picón canario.
- Tete Nachos:€9.80
Nachos con frijoles negros, guacamole, pico de gallo, crema agria y queso.
- La Fresca:€9.50
Por si quieres algo más ligero, te ofrezco una ensalada de temporada, pregúntame cual tengo hoy.
- Hummus de Karim:€6.70
Hummus casero de temporada. Pregúntame de que sabor lo he preparado hoy.
- Cosinetas:€9.50
Costillas de cerdo asado al horno toda la noche, con salsa barbacoa y un toque de menta.
- Patatas fritas:€3.50
Porción de patatas fritas.
- Pan con ajo:€2.50
Pan brioche tostado con mantequilla de hierbas y ajo.

BURGERS:

- Tita Lola:€11.30
La más querida por la family, una burger con queso cheddar, bacon crujiente, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, pepinillo y huevo frito.
- Primo Carlos:€10.50
Para mis sobrinos más cheese lovers, una burger con mozzarella, brie, roquefort, tomate y cebolla caramelizada.
- Torito:€9.90
Si te gusta con un toque sweet, una burger con brie, bacon crujiente, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y confitura de mango casera.
- La suegra:€10.50
Las conversaciones más picantes comiendo con una burger con berros, mozzarella de bufala campana D.O.P, tomate seco y salsa pesto de habaneros.
- Cris del Poble:€9.70
Burger con jamón ibérico tostado, queso manchego D.O. Y muselina de jamón. *Premio Hellmann `s a la mejor hamburguesa de Barcelona 2016
- JJ:€7.90
Si hoy no tienes mucha hambre, algo sencillito, una burger con queso cheddar y cebolla caramelizada.
- Yankee:€10.20
Soy un clásico de burger con cheddar, bacon crujiente, lechuga, tomate, pepinillo y salsa BBQ casera.
- Carlotta de Pollo:€10.00
Si hoy te apetece pollo, te prepara ¼ de pollo marinado con espinacas frescas, cebolla roja y mayonesa de lima.

- La Fileta:€10.90
No te creerás que es una burger vegana, es una beyond burger con lechuga, tomate, pepinillos, calabacín marinado, tomate seco y brotes de espárrago, con mayonesa de lima.

ESPECIALES TIO JOE:

- Tito Eric (Entraña):€15.00
200 g. Entraña de añejo con chimichurri, patatas fritas y pimientos del padrón.
- Tito Charlie (Entrecot):€22.50
250g. De Entrecot de vaca vieja con 12 días de maduración. Acompañado de patatas asadas con mantequilla de hierbas, setas salteadas, y salsa Kimchi.
- Tito Andrés (Solomillo):€24.50
250 g. De Solomillo de vaca vieja acompañado de patatas al horno, setas salteadas en mantequilla de hierbas y salsa de Kimchi.
- Tia Martha:€27.50
300 g. De Costilla de Vaca Rubia Gallega con salsa oporto acompañada de patatas asadas con mantequilla de hierbas, setas salteadas y salsa kimchi.
- Puchero de la Abuela:€6.50
Cocido de Garbanzos y verduras de temporada.
- La Vecina del 5º:€10.50
Pollo frito con salsa especial de la casa y verduras salteadas con hierbas aromáticas.
- Parrillada para 2 personas:€40.00
125g. Entrecot, 125g. Solomillo, 100g. Entraña, 2 unidades de Chorizos criollos, 2 unidades de patatas asada, pimientos de padrón, mazorca o calçots y setas portobello.
- Parrillada para 4 personas:€80.00
250g. Entrecot, 250g. Solomillo, 200g. Entraña, 4 unidades de Chorizos criollos, 4 unidades de patatas asada, pimientos de padrón, mazorca o calçots y setas portobello.

POSTRES:

- Torrija de la Tía Julita:€4.80
Torrija planchada con helado de yogurt sin azúcar y bacon garrapiñado.
- Helado de Chocolate:€3.90
2 bolas de helado de chocolate artesanal, con un toque de sal y aceite de oliva.
- Helado de Temporada:€3.90
2 bolas de helado de temporada artesanal, pregúntame de que sabor tengo para ofrecerte.
- Fruta Flambeada:€3.00
Fruta flambeada con orujo de hierbas y azúcar de caña.
- Fondue de Chocolate:€9.00
Chocolate belga acompañado de fresas, plátanos, nubes y cheesecake.
- Fondue de Chocolate blanco:€9.00
Chocolate belga acompañado de fresas, plátanos, nubes y cheesecake.
- Brownie:€6.00
Chocolate con cacahuete, bañado en chocolate blanco con fresa, acompañado de helado.
- Cheesecake:€4.80
- Flan de la Casa:€3.50
- Lemon Pie:€4.80
Nuestra propia versión de pie con confitura casera de limón, galleta casera y un poco de chocolate blanco.

Cerveza Artesana, Licores, Coctelería y mucho mas.....