

Comidas por SIMONA

BIEN }
COMER }

SERIE 002

{ BIEN
{ VIVIR

PARA ENGAÑAR EL HAMBRE

Bravas Txipotle	6.00€
Patatas estilo campesinas (vinagre y hierbas aromáticas) con la salsa brava de la casa y alioli	
Camarones Roca	8.00€
Langostinos empanados y toreados en spicy mayo	
Tempura Irati	7.00€
Coliflor en tempura sobre labneh, queso Irati, pistacho y ralladura de limón	

BOCATAS PARA MATAR EL HAMBRE

Arepa de Birria	12.00€
No, no es la birria que estás pensando... Arepa venezolana rellena de carne de res desmechada al estilo del típico guiso mexicano. Se acompaña con crema acidificada, salsa guasacaca y encurtido de cebolla con opción picante	
Eusko Dip	13.00€
Bocadillo de falda de res con queso de caserío y cebolla pochada en pan de baguette para mojar en caldo de carne	
Reina Pepiada	10.00€
Bocata de pollo bañado en salsa verde de aguacate y queso feta coronado en pan de cristal	
Gobernador	12.00€
De taco a sandwich, famosa receta mexicana de salteado de camarones con queso, alubia de Álaba y aguacate en hogaza de masa madre	
De la Huerta	9.00€
Berenjenas aliñadas con confit de pimientos rojos y salsa de yogurt con un toque de menta y queso de caserío en pan de hogaza	

PARA EL SEGUNDO ESTÓMAGO

Pera Durmiente	5.50€
Pera al bourbon horneada en cama de chantilly-canela y caramelo especiado	
Mostachón	6.50€
Tarta de merengue con nuez pecana, fruta de temporada y betún de queso crema	



Horario de cocina:

13:00-15:30

20:00-22:30

Desayunos por SIMONA

BIEN }
COMER }

SERIE 002

{ BIEN
{ VIVIR

TOSTAS

Oro verde	6.00€
Aguacate fresco con miel espolvoreado con pistacho	
Bellota	7.00€
Tumaca casera, jamón ibérico de bellota, stracciatella y AOVE	
Pan tumaca	3.50€
Hogaza de masa madre, tomate con ajo y AOVE	
Mollete mexicano	8.00€
Dos unidades de pan de cristal con alubia tinta, queso gratinado y salsa pico de gallo	

Extra de huevo 6'... 1.20€
Extra aguacate..... 1.50€

HUEVOS

Huevos Turcos	8.00€
Base de yogurt con aceite de La Vera, huevos de caserío a la inglesa con un toque de eneldo acompañados con hogaza de masa madre	

BOWLS

Yogurt a la misko	5.50€
Yogurt con granola casera, compota de manzana reineta y de crema de cacahuete	
Porridge de avena	5.50€
Porridge de avena, crema de cacahuete y plátano macerado en vainilla y whisky	



Horario de cocina:

09:00-12:00

Vinos por SIMONA

BIEN }
COMER }

SERIE 002

{ BIEN
{ VIVIR

	BLANCOS	COPA	BOTELLA
Inazio Urruzola (Getariako Txakolina).....	2.10€		14.50€
Hondarribi zuri, chardonnay, petit corbut			
Meler Edición Limitada (Somontano).....	2.60€		16.00€
Chardonnay			
Sanclodio (Ribeiro).....	3.00€		25.00€
Treixadura godello, albariño, loureira			
Bhilar (Rioja).....	3.20€		21.00€
Chardonnay			
Chiguita (Rioja).....			45.00€
Viura			

ROSADOS

Remonte (Navarra).....	1.90€		
Garnacha			

TINTOS

Ona (Rioja alavesa).....	1.90€		13.00€
Tempranillo y Garnacha			
Jarrarte (Rioja).....	2.20€		16.00€
Tempranillo, Tempranillo MC			
El Buscador Crianza (Rioja).....	2.50€		18.00€
Tempranillo, Garnacha			
El Porrón de Lara (Rivera del Duero)	3.30€		22.00€
Tempranillo			
Corral de campanas (Toro).....	3.00€		20.00€
Tinta de Toro			
Bhilar (Rioja).....	3.20€		21.00€
Tempranillo, Viura			
Atrepat (Penedés).....	2.70€		17.00€
Trepát			
Mestizaje (Valencia).....	3.50€		19.00€
Bobal, Garnacha, Syrah			
Piano, Piano (Rioja).....			45.00€
Tempranillo			



Mixología por SIMONA

BIEN }
COMER }

SERIE 002

{ BIEN
{ VIVIR

PARA AHOGAR LAS PENAS

	Copa	Jarra
Mezcalita	7.00€	18.00€
Mezcal, piña, limón y jengibre		
Berry-beer	7.00€	
Cerveza IPA, frambuesa, ginebra y pimienta rosa		
Bees knees	8.50€	
Ginebra Brockman's, miel y limón		
Pepinazo	7.50€	19.00€
Mezcal, pepino, menta y limón		
Carajillo 43	7.00€	
Licor 43, espresso y cáscara de naranja shakeado		
Sake bomb	6.00€	
Sake y cerveza		
Paloma	7.00€	18.00€
Tequila, pomelo y lima		
Michelada	4.00€	10.00€
Cerveza artesana, sal y limón		
Cubana	4.20€	11.00€
Cerveza artesana, limón y petróleo (salsa negra)		
Clamato	4.50€	11.50€
Cerveza artesana, zumo de tomate preparado y petróleo (extra de mezcal 2.00€)		
Chupito bandera	4.50€	
Tequila plateado servido de forma tradicional con zumo de lima y sangrita (zumo de tomate y petroleo)		



Prueba nuestra variedad
de tequilas y mezcales

Brunch por SIMONA

BIEN }
COMER }

SERIE 002

{ BIEN
{ VIVIR

BEBIDA

- Zumo (naranja/pomelo/piña/tomate)
- +
- Café
- té

ENGAÑAR EL
HAMBRE

- Yogurt
- Porridge

MATAR EL
HAMBRE

- Huevo turco
- Mollete mexicano
- Tosta aguacate c/miel y pistacho
- Pan tumaca
- Tosta de bellota con tomate y stracciatella

SEGUNDO
ESTÓMAGO

- Bizcocho
- Croissant
- Cookie

BRUNCH COCKTAIL'S 4€:

- Mimosa
- Michelada
- Clamato
- Cubana

MENÚ
16 €

