

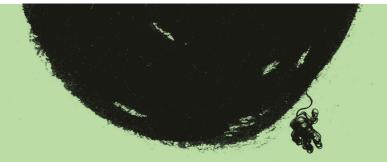
ELASTRONAUTA

BAR RESTAURANTE

PARA COMPARTIR

	MEDIA	ENTERA
Surtido de croquetas 5/8 unidades Pregunta por nuestra variedad. C G H S L	8,00€	11,50 €
Guacamole con pico de gallo y totopos. © G	9,00€	12,00 €
Mazamorra crema fría de almendras con ahumados y membrillo. C G FC Su P	8,00€	11,50 €
Humus de garbanzos crema de garbanzos con crudités de verduras o tostaditas. C G * Se	7,00 €	10,50 €
Salmorejo crema fría de tomate con jamón (en temporada). © G Su	6,50 €	9,50 €
Mezzes surtido de tapas frías: humus de remolacha, mazamorra, guacamole, humus. c G FC Su Se		13,00 €
Pan bao relleno de Goulash Húngaro 2 ud. Pan bao relleno de estofado de carne un poco picante con encurtidos y salsa de yogur. c G L Su		14,00 €
Fajitas de pollo y ternera con verduras y salsa de yogur. Su C G * L	9,50 €	13,50 €
Fajitas con falafel de garbanzos con lechuga, tomate, queso y vinagreta de yogur.	9,50 €	
Tabla de quesos Oveja curado, gouda viejo de vaca, azul de vaca , torta de oveja acompañados con manzana, membrillo y frutos secos. L FC	9,50 €	13,00 €
Carpaccio de chuleta Con Aceite de Oliva Virgen Extra.		11,50 €

^{*}Hay pan sin gluten



ENSALADAS

	MEDIA	ENTERA
Ensalada de tallarines con tomates aliñados, aguacate, pepino, cebolla morada, queso feta con vinagreta de albahaca. © G H L Su	9,50 €	13,00 €
Ensalada de atún rojo marinado con arroz, verduras, alga nori y vinagreta de soja. (G) P (S (Se) (Su)	9,50 €	13,00 €
Ensalada de queso de cabra con higos, frutos secos y vinagreta de mostaza.	9,50 €	13,00 €
Ensalada de pollo crujiente con manzana caramelizada, pasas y vinagreta de curry. © G H Su	10,00 €	13,50 €
Ensalada de ahumados con naranja, pepino, sésamo negro y vinagreta de wasabi y soja. P s se su	10,00 €	13,50 €

PLATOS VEGETARIANOS

	MEDIA	ENTERA
Hamburguesa vegana de alubias pintas, champiñones y brócoli. c G*		12,00 €
Pad thai verduras tallarines de arroz salteados con verduras, chile, lima, soja y cacahuetes tostados. (G) (S) (Ca)		14,50 €
Tagliatelle con pesto de avellana. C G H L FC		13,00 €
Musaka vegana milhojas de berenjena y calabacin con soja texturizada y bechamel con leche vegetal.		12,50 €

^{*}Hay pan sin gluten

PESCADOS

Crujiente de salmón Lomo de salmón envuelto en masa filo con crema de queso y espinacas. C G P L	MEDIA	ENTERA 15,00 €
Tataki de atún rojo con ensalada wakame. S G Se P		16,50 €
Bacalao confitado con mazamorra de manzana. C G P FC		14,00 €
CARNES		
	MEDIA	ENTERA
Musaka de cordero con bechamel de queso y vinagreta de cúrcuma y pasas. © G L Su	9,50 €	13,00 €
Hamburguesa de ternera		10 50 6
con lechuga, tomate, cebolla, queso chedar y mermelada de tomate.		12,50 €
con lechuga, tomate, cebolla, queso chedar y		12,50 €

(carré) al PX. (su)

Abanico ibérico a la plancha con patatas confitadas.

Cochinillo Segoviano confitado

16,00€

16,00 €

^{*}Hay pan sin gluten



POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla. C G H S L	5,50 €
Tarta de la abuela Galletas, natillas y crema de chocolate. © G H S L	5,50 €
Tarta de zanahoria con helado de mandarina. C G H L FC	5,50 €
Tarta de queso con frutos rojos. C G H L	5,50 €
Trihelado copa de helado con tres sabores. G S L	5,50 €
Brownie de chocolate vegano y sin gluten con helado de mango y frambuesa. (FC) (Ca)	6,00€

MENÚ DIARIO (incluye 1^{er} plato, 2º plato y un postre)

Almuerzo de lunes a viernes: 10,00 € -medio 7,00 €-

ALÉRGENOS

G Gluten C Cereales* Cr Crustaceos (H) Huevos (P) Pescados

(ca) Cacahuetes (s) Soja (L) Leche (FC) Frutos de cáscara* (A) Apio

M Mostaza (se) Sésamo (su) Sulfitos (A) Altramuces (Mo) Moluscos

^{*}Cereales: cebada, centeno, trigo, avena, espelta, kamut.

^{*}Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, alfóncigos, nueces de australia.