

# Bocadillos del mundo



- 1. sobremesa** | tiempo que compartes para hablar con las personas sentadas en la mesa después de la comida. Mollete tostadito y relleno de carrillera ibérica al vino de Málaga. **5,6 €**  
Marida con te Assam.



- 2. mangata** | camino de luz que deja la luna al reflejarse en el agua. Pan de coca untado con cremosa ensaladilla marina y boquerones en vinagre. **4,5 €**  
Marida con te sencha caliente o frío.



- 3. utepils** | sentarse afuera en un día soleado a tomarse una cerveza. Un sándwich de pan polar, lomo de salmón ahumado, endivias y puntas de espárragos blancos con salsa de mostaza a la miel y queso agrio. **5,6 €**  
Marida con té tary lapsang souchong ahumado con una corteza de limón.



- 4. culaccino** | marca que deja el vaso frío sobre una superficie. La típica ensalada caprese con sus buenos tomates, mozzarella de búfala, y tapenade de aceitunas negras de kalamata entre pan de cristal. **5,6 €**  
Marida con tés de Darjeeling.



- 5. mudita** | disfrutar de la felicidad ajena. Jugoso pollo al curry de frutas frescas (coco rallado, zumo de piña natural y manzanas ácidas) dentro de un bagel de canela y pasas. **4,5 €**  
Marida con té Perlas de Jazmín.



- 6. tartle** | momento de duda al presentar a alguien cuando te has olvidado su nombre. Dos pisos de negro pan de molde, copiosas láminas de aguacate y huevo duro, aderezadas con rúcula y aceite de nueces de macadamia. **4,7 €**  
Marida con te Earl Grey o tés negros con cítricos.



- 7. grasse matinée** | pasar la mañana vagueando en la cama. Una baguette rellena de boletus edulis confitados, se termina gratinada en el horno con queso brie y mermelada de trufa negra. **5,8 €**  
Marida con té Assam Bazaloni, Pu erh o te negro aromatizado con especias.



- 8. meraki** | hacer algo con amor y creatividad, poniendo el alma en ello. Saco de pan de pita. En su interior encontraremos pimiento rojo, cebolla y berenjenas salteadas al momento, orégano fresco y queso griego. Se sirve acompañada de salsa tzatziki. **4,5 €**  
Marida con té verde a la menta o marroquí, mejor frío.



- 9. petricor** | nombre que recibe el olor de la lluvia al caer sobre el suelo seco. Dos tortillas de trigo rellenas de carne picada de ternera de la raza black-angus. Está salteada con ají amarillo, daditos de tomate natural, frijoles mexicanos en salsa de chile y cilantro fresco (opcional). **5,6 €**  
Marida con tes negros, Keemun y Lassys de yogurt.



- 10. komorebi** | los rayos de la luz del sol que se filtran entre los árboles de un bosque. Un par de piezas de pan bao (mollete cocido al vapor), langostinos rebozados en panko con mayonesa picantona, hojas de roble, lascas de zanahoria cruda y juliana de cebolleta fresca. **5,8 €**  
Marida con te Banacha.

Para los más pequeños o si prefieres algo más sencillo, tenemos un **sándwich mixto** delicioso!!!  
(Contiene gluten, soja, frutos secos, leche y huevo) **3,7 €**

Todos nuestros alimentos están cocinados con sal natural apta para hipertensos, pida su bocadillo en pan sin gluten.

## Guarniciones



- Salteado de legumbres y cereales**  
lenteja pardina, garbanzo pedrosillano, trigo tierno y quínoa. Esparragado como lo hacía la abuela, con ajito, comino, pimentón de la vera y unas gotitas de vinagre de jerez. **2,5 €**  
Una inyección de energía para seguir disfrutando del día o de la siesta.



- Ensalada verde**  
Lollo verde, nabo rallado, rabanitos, rodajas de pepino, germinados de berro y algas. **2,7 €**  
La más fresca, es ideal para combinar con los bocadillos picantes...



- Crema de superfoods**  
Calabaza, espinacas, brócoli, kale y un toque de pimienta rosa. **2,5 €**  
Se puede tomar fría o caliente, como apetezca en el momento.



- Bolsita de patatas chips "La Tetería"**  
mmm... es la mejor guarnición para cualquier bocadillo!!! **1,5 €**