

El Jardín

Entrantes

- **Mojama**
de atún con almendras fritas, 8.00
- **Ensalada Gustosa**
Lechuga, zanahoria, aguacate, gambas, jengibre y salsa agri dulce picante, 14.50
- **Ensalada Fresca**
Hojas frescas, queso de cabra, pera, pasas, arándanos y nueces, 14.50
- **Ensalada Creativa**
quinoa, canónigos, tofu salteado, piñones, frutos rojos y tamari, 13.50
- **Gazpacho o Salmorejo del día**
de frutas o verduras fresquitas, 8.00
- * **Provolone al horno**
con tomates cherry, pesto y tostas, 11.00

Vegetales

- **Falafel de lenteja**
con ensalada y salsa de yogur de coco, 12.50
- *●● **Berenjenas al horno**
con curry, queso griego, mozzarella, y almendras, 12.00
- **Curry de garbanzos**
con almendras, leche de coco y arroz thai, 14.50
- **Lasaña de espinacas**
con champiñón, cebolla y salsa de maíz, 15.50

* todos los precios incluyen i.v.a.

- Platos veganos * Se puede veganizar
- Platos vegetarianos * Se puede vegetarianizar
- Platos sin lactosa * Puede hacerse sin lactosa
- Platos sin gluten * Puede hacerse sin gluten

Pescados

- **Lomo de atún**
con arroz thai, sésamo, algas y salsa de miso y miel, 18.50
- **Bacalao confitado**
con couscous de naranja, espárragos trigueros y vinagreta de manzana, 17.50
- **Calamar a baja temperatura**
20.50

Carnes

- **Pechuga de campero**
al curry con almendras, coco y arroz thai, 16.50
- **Lagarto ibérico**
puntas de solomillo de cerdo en salsa de queso azul gratinada, 15.50

* todos los precios incluyen i.v.a.

- Platos veganos * Se puede veganizar
- Platos vegetarianos * Se puede vegetarianizar
- Platos sin lactosa * Puede hacerse sin lactosa
- Platos sin gluten * Puede hacerse sin gluten

Crêpes*

- * **Bacon**
con cebolla caramelizada y queso de cabra, 11.50
- *●● **Verduras**
verduras salteadas con mozzarella, 11.00
- *●● **Espinacas**
salteadas con cebolla, piñones, pasas y mozzarella, 11.50
- **Burrito nomás**
con soja texturizada salteada, cebolla, pimiento, salsa de maíz, tomate y queso vegano, 12.50

*Las crêpes se pueden hacer sin gluten, y/o veganas, con un incremento de 1€

Pizzas*

- *● **Simple**
tomate, mozzarella y jamón york, 11.50
- **Quesos**
tomate, mozzarella, emmental, roquefort, parmesano y nueces, 14.50
- *●●● **Huerta**
tomate, mozzarella, champiñón, cebolla, calabacín, berenjena, pimiento y aceitunas, 13.00
- *● **Mar**
tomate, mozzarella, gambas, atún, anchoas, aceitunas, pimiento, ajo y perejil, 15.50
- *● **Montaña**
tomate, mozzarella, jamón serrano, bacon y huevo, 14.50
- * **Carbonara**
nata, mozzarella, bacon, champiñones y huevo, 13.50
- *●●● **Campo**
calabaza, mozzarella, mix de ahumados, rúcula y pipas de calabaza, 15.00
- **Verde**
nata, mozzarella, espinacas, cebolla caramelizada, queso de cabra y nueces, 15.50
- **Setas y algas**
crema de champiñón, mozzarella, setas variadas, algas y salsa de miso, 16.00

*Las pizzas se pueden hacer sin gluten, por encargo, con 2 horas de antelación y con un incremento de 2€

- **Pan, unidad 1.00**
- **Pan sin gluten, unidad 2.25**

* todos los precios incluyen i.v.a.

- Platos veganos * Se puede veganizar
- Platos vegetarianos * Se puede vegetarianizar
- Platos sin lactosa * Puede hacerse sin lactosa
- Platos sin gluten * Puede hacerse sin gluten

El Jardín

Vinos

Blancos (White - Blanc)



SULAYR
Fuente Victoria, Almería
Macabeo | 2019

3.00€ copa
12.00€ botella



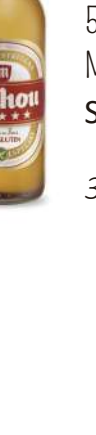
LOS ALBARDINALES Bio
Almazara Los Albardinales, Almería
Macabeo y Jaén blanco | 2018

3.75€ copa
15.00€ botella



PROTOS
Protos, D.O. Rueda
Verdejo | 2019

3.50€ copa
15.00€ botella



JOSÉ PARIENTE
José Pariente, D.O. Rueda
Verdejo | 2019

19.00€ botella



GODEVAL
Godeval, D.O. Valdeorras
Godello | 2018

22.50€ botella



VIZHOJA
Marqués de Vizhoja, Pontevedra
Albariño - Loureiro | 2019

3.50€ copa
15.00€ botella



PATO MAREADO
Bouro Do Rey, Rias Baixas
Albariño | 2018

19.50€ botella



LA OLA
Eladio Pñeiro, Rias Baixas
Albariño | 2018

25.00€ botella

Tintos (Red - Rouge)

HONORO VERA Bio
Juan Gil, Jumilla
Montastel | 2018

3.50€ copa
15.00€ botella

LOS ALBARDINALES Bio
Almazara Los Albardinales, Almería
Syrah - Cabernet Sauvignon | 2018

4.00€ copa
18.00€ botella

EL GUÍA
Finca de la Rica, D.O. Rioja
Tempranillo | 2018

3.50€ copa
15.00€ botella

LEGARIS
Legaris, D.O. Ribera del Duero
Tempranillo | 2018

3.50€ copa
16.00€ botella

CARMELO RODERO
Rodero, D.O. Ribera
Tinta de País - Cabernet Sauvignon
2017 | Crianza

29.50€ botella

EL NÓMADA
Finca de la Rica, D.O. Rioja
Tempranillo - Graciano
2016 | Reserva

23.50€ botella

El Jardín

Postres

- *●●● **Yogur** con ensalada de frutas y crocanti de almendra, 4.50
- **Perlas de tapioca** con té matcha, frutos rojos y menta, 5.50
- **Tarta del día**, 6.00
- **Bola de helado** artesano, 3.00
- **Crêpe** de miel y limón, 5.00
- *●●● **Crêpe** de chocolate, 5.50
- *●●● **Crêpe** de chocolate con frutas variadas, 6.50
- *●●● **Crêpe** de chocolate con helado artesano de mango, 7.50

*●●● Las crêpes se pueden hacer sin gluten, sin lactosa y/o sin huevo, con un incremento de 1€

Zumos y batidos verdes

- Naranja, 3.50
- Naranja y zanahoria, 4.50
- Manzana, zanahoria y apio, 4.50
- Pimiento, manzana y jengibre, 4.50
- Hoja verde, plátano y manzana, 5.00

Haz tu propia mezcla de 3 ingredientes

(Consulta la disponibilidad de fruta de temporada y verdura de hoja verde)

Infusiones

Corazón loco. Hibisco, escaramujo, grosellas, bayas de saúco, hojas de zarzamora, cereza, fresa, frambuesa y vainilla, 2.50

Frutal. Manzana, piña y lemongrass, 2.50

Mar Azul. Té azul Oolong Se Chung, wakame, lemongrass y cáscara de limón, 2.50

Yogú tea. Canela, jengibre, pimienta, cardamomo, clavo, 2.50

Depurativo. Mezcla de hierbas variadas, 2.50

Jengibre. Jengibre, miel y limón, 2.50

Indú. Té negro indú, canela, jengibre, cardamomo, 2.50

Digestivo. Manzanilla y anís, 2.25

Té verde. Con menta o jazmín, 2.25

Roobos. 2.25

Manzanilla, Té verde, Té rojo, Té negro. 2.00

Cervezas



5 ESTRELLAS
MAHOU
Quinto
2.50€



0,0
MAHOU
Sin alcohol
Tostada
2.50€



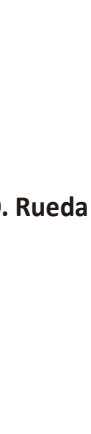
5 ESTRELLAS
MAHOU
Tercio
3.00€



1925, ALHAMBRA
Reserva
6,4º
3.00€



5 ESTRELLAS
MAHOU
Sin gluten
3.00€



DAURA
DAMM
Sin gluten
3.00€

Refrescos

Coca Cola, 2.50

Fanta, 2.50

Sprite, 2.50

Aquarius, 2.50

Agua, 2.50

Agua con gas, 2.00

Licores

Orujo gallego, 3.50

Orujo de hierbas casero, 4.50

Crema de orujo casera, 4.50

Limoncello casero, 4.50

Cafés

Solo, 1.50

Cortado, 1.75

Con leche, 2.00

Con leche vegetal, 2.25

Manchada, 2.00

Americano, 1.50

Capuccino, 2.50

El Jardín