## PA' HIDRATARSE

## refresco

## LIMONADA LA SUEGRA | 4,00

MON, MENTA Y JENGIBRE HECHA AL MOMENTO
OMELADA DE CARDAMOMO 4,00
POPADO SIROPE DE NARAN YUMO DE POMELO
COCTELES SIN ALCOHOL

## encuentren al jardinero | $\mathbf{5 , 5 0}$

5ÁICO
(LIMA, ALBAHACA, HIERBAS, JENJIBRE Y CARDAMOMO)

## LIDIANA 16,50


(

## HILARIO EL DEL SURI 5,00

A BASE DEROOBIOS, LIMÓN, FRUTOS ROJOS
COCTELES DE AUTOR
CAIPIROSKA DE CEREZAS |8,50
CAIPIROSKA CON lima fresca y sirope de cerezas maceradas
JULEP MADE IN CARMEN DE ARECO|8,50
PALIENTE DEL MOJITO, MUY REFRESCANTE PERO CON UN TOQUE AMES (MENTA, LIMON, POMELO, CYNAR (alcachofa y hierbas))
JARDINERO MULE | 8,50
REFRESCANTE, CITRICO, CON UN TOQUE DE JENGIBRE,
SUEGRA FIZZ| 8,50
COCTEL EMBLEMA DE LA CASA, CITRICO, AROMÁtico, refrescante.
NO APEROL SPRITZ | 6,50
APEROL SPRITZ CON UN TOQUE DE LA CASA
EL GRIEGO| 8,50
sútil, elegante, ligero, con capas de sabor (Gin, st germain (licor francés a base de flores de sauco), LIMA, PEPINO)
OLD CUBAN FARMER | 8,50
ANTIGUO COCKTAIL DE LAS PLANTACIONES DE CANA
(Ron dorado cubano,oleo de naranja,cardamomo y tomillo,
pink beer y bitter)
PATAGONICA REBELDICA (YOU SHOULD VISIT IT) | 8,50 ROOIBOS INFUSIONADO, DRY GIN, LIMÓN,SIROPE DE FRUTOS
ROJOS.
EL GOLOSO | 8,40
COCKTAIL POSTRE CON BASE DE BAILEYS, LICOR DE CAFE Y ESPRESSO DE ESPECIALIDAD CON DULCEDE LECHE FUNIDOS
YACOMPANADO DE UN BON O BON (ESPECIALIDAD ARGENTINA),
CLÁSICOS
GIN TONIC DE GRIFO FERNET BRANCA I
BUENOS AIRES GIN: 8,
MOJITO | 7,5

APERITIVOS
APEROL SPRITZ|6,50
HUGOI 7
menta, licor flor de sauco
BENJA| 6,50
vermut, fernet,almibar de romero, campari, soda CAMPARI TONIC| 6,50

VERMUT
ARTESANO (RECETA DE PASCUAL BY LA SUEGRI) | 3,20 bLANCO DE EUCALIPTO | 3,50

## VINOS

odos nuestros vinos son de producción ecológica Y LOCA
RED : TEMPRANILLO PUENTE DEL LAGO! 3,90 BOBAL AMANTOI 4 ERD AMANTINO DE CASTILLA | 3,90
CAVA 14
BOTELLA TINTO
COUPAGE 7 PAMSI 21
ECO BOBAL| 18
TEMPRANILLO PUENTE DEL LAGO| 17
priorat de muller |22

## botella blanco

ECO MACABEU AMANTO | 18
ECO PUIG XARELO! 19
ECO ALBARIŃO! 22
$\begin{array}{ll}\text { VERDEJO CAMINO } & 18 \\ \text { SAUVIGNON BLANC } & 21\end{array}$
botella cava| 18
SIDRA
GALIPETTE BIOLOGIQUE | 4,30
elaborada con manzanas de sidra orgánicas
SIN AZÚCAR AGREGADA NI EDULCORANTES ARTIFICIALES.

## CERVEZAS

COPA ALHAMBRA ESPECIAL | 2,70
RADLER ALHAMBRA | 2,85
alhambra reserva | 3,3
ALHAMBRA ROJA ESPECIAL|3,5
CERVEZA ARTESANAL SIN GLUTEN | 4,30
abgra modelo | 3,50
CERVEZA O\% ALCOHOL। 2,90

LASICO

- BEFEATER 7.5
- SEAGRAMS 8
ROKU 8
HENDICKS 10
TAPAS
FOCACCIA DE BOEDOI 8,90
Y pesto artesano. hacelo vegano con vegan cheese +0,95
NACHOS ECOLÓGICOS I 8,90
TAPA DE NACHOS ECOLOGICOS Y ORGANICOS CON AGUACATE, PICO DE GALLO,SALSA BRAVA Y
TOPPING VERDE DE LIMA EXTRA CHEDDAR 0,95. HACELO VEGANO CON VEGAN CHEESE +1,50
PROVOLETA QUE DEBES PROBAR BEFORE YOU DIE। 6,80
CAZUELITA CON PROVOLONE FUNDIDO SOBRE DE TOMATE CHERRY CONFITADO
AL CHIMICHURRI. EXTRA PAN $+0,95$
trio de hummus receta del jardinero en fugal $\mathbf{6 , 9 0}$
HUMMUS DE GUISANTE CON MENTA, REMOLCHA Y GARBANZO ACOMPAÑADOS DE PAN PITA Y CRUDITES. LA BURRATA AMB TROPICAL TOUCH | $\mathbf{1 0 , 8 0}$
BURRATA DE APULIA SOBRE LECHO DE RÚCULA Y TOMATES CHERRYS CONFITADOS
CON SU CREMA FRIA


## tartar de tomate | 7,9

TAPA DE TOMATE FRESCO DE HUERTA CON OLIVAS DE ARAGON, CEBOLLA ROJA,
MACERADO CON TOQUE DE MOSTAZA ACOMPAÑADO DE BRUSCHETITAS.
PA AMB TOMAQUET LYCOPERSICON ESCULTELUM EN MASA MADRE। 3,50
PAN DE CRISTAL, TOMATE DE PENJAR, ACEITE Y FLOR DE SAL
Volcan de cambembert I 9,90
Queso cambembert tibio con tomate seco, castañas de caju y miel, sobre colchón de rúcula. boniatos bravos deluxe । 6,90 BOR UN ALORTADOS EN BASTONES
OLIVAS MACERADAS EN HIERBAS | 3,50
TRIANGULO DE PIADINA CAPRESE (no es crep, tampoco quesadilla, pero se parece)! 9,20
MASA PLANA RELLENA DE QUESO ITALIANO AHUMADO, TOMATE DE LA HUERTA Y PESTO DE ALBAHACA.
La SENORA MILANESA| 9,60
MILANESA VEGANA (SIMIL ESCALOPE) CORTADAS EN TIRITAS PARA COMPARTIR (O NO) CON SALSA DE tomate y finas hierbas. extra queso $+0,95$. hacelo vegano con vegan cheese $+1,50$
BURGERS, SANGUCHAZOS y más...

EL DE LA ESTACIÓN - BOCATA DE MILANESA 111,50
VEGAN BOCADILLO DE MILANESA CON MAYO DE CHIMICHURRI, RÚCULA Y TOMATE CHERRY CONFITADO.
EXTRA QUESO $+0,95$. HACELO VEGANO CON VEGAN CHEESE $+1,50$ SUPER VEGAN WRAP JarDINERO | 11,50
TIRAS DE "CARNE" VEGANA, COLESLAW, VERDURAS de la huerta Y Salsa tahina
BURGER "LA DEL TANO BURGER"। 12,75
BuRGER DE 200 GRS CASERA DE LENTEJA, PROTEINA DE GUISANTE, GARBANZOS, CEbOLLA CARAMELIZADA
ane hilado arositin ion pan de papa artesano. BURGER "LA MEXICANA AGRICULTORA" I 12,75
BURGER DE 200 GRS CASERA DE ESPINACA Y QUINOA, 100 GR DE CHEDDAR MADURADO PICO DE GALLO,CREMOSO DE AGUACATE, CRUNCHY
SI TE GUSTA PICANTE, PIDE "EXTRA PICANTE" 0,50
VEGAN BURGER "LA DEL TANO BURGER" 113,75
BURGER DE $200 G R S$ CASERA DE LENTEJAS Y PROTEINA DE GUISANTE Y GARBANZOS, CEBOLLA CARAMELIZADA
VEGAN BURGER "LA MEXICANA AGRICULTORA" 1375
VEGAN BURGER "LA MEXICANA AGRICULTORA" 13,75 , SALSA BRAVA DE TOMATES DISECADOS CON QUESO VEGANO TIPO MOZZZA CON PAN DE PAPA.
"LA VIEJITA" DOBLE SMASH BURGER| 13,75
DOBLE BURGER CASERA DE REMOLACHA, PROTEINA DE GUISANTE Y ESPECIAS CON DOBLE CHEDDAR, PEPINILLOS, SALSA
DE KETCHUP Y MOZTAZA CON CEBOLLITA. Y OBVIO CON EL PAN DE PAPA ARTESANO
"LA VIEJITA" DOBLE SMASH BURGER VEGANA | 14,75
DOBLE BURGER CASERA DE REMOLACHA, PROTEINA DE GUISANTE Y ESPECIAS CON MOZZA VEGANA, PEPINILLOS, SALSA
DE KETCHUP Y MOZTAZA CON CEBOLLITA. Y OBVIO CON EL PAN DE PAPA ARTESANO
PREGUNTA POR NUESTRA BURGER SIN GLUTEN!

## para DARSE EL GUSTO

$\qquad$
SUPER TORTA VEGANA DE CHOCOLATE con HELADO VEGANO DE FRUTOS ROJOS। 6,90
CRUMBLE ARTESANO DE MANZANA CON HELADO DE CANELAI 6,90
COPA TOP DE LA SUEGRA ANGURRIENTA। 6,90
BASE DE BROWNIE, HELADO DE VAINILLA, CAPA DE DULCE DE LECHE, NATA ,BAÑO DE FRUTOS ROJOS Y EL BON O BON.
6,90

