













































PARA COMPARTIR



























- | | | |
|---|---|--------|
|  | Hummus      | 6.60€ |
| Dip elaborado a base de garbanzos ecológicos, pasta de sésamo (tahina). Acompañado de chips vegetales para dpear. | | |
|  | Baba Ganoush    | 6.90€ |
| Dip elaborado a base de berenjena asada con un toque ahumado mezclada con pasta de sésamo (tahina). Acompañado de nachos de chíá para dpear. | | |
|  | Olivadas  | 6.60€ |
| Dip elaborado a base de aceitunas negras, tomates secos. Acompañado de pan mediterráneo. | | |
|  | Nachos  | 9.90€ |
| Chips de tortitas de maíz casera acompañado de guacamole y pico de gallo caseros. | | |
|  | Chifles   | 8.90€ |
| Chips de plátano macho acompañado de guacamole y pico de gallo caseros. | | |
|  | Bravas veganas  | 6.50€ |
| Patatas naturales cortadas a mano a las que les dejamos la piel para darles ese toque crujiente. Las acompañamos con salsa brava El Miracle y ajoaceite vegano. | | |
|  | Tabla de Falafel   | 9.90€ |
| Deliciosas y crujientes bolitas de garbanzos molidos de forma caseras acompañados de hummus y salsa de tahina, tomates Cherry y un sabroso pan mediterráneo. | | |
|  | Tomate en capas    | 9.90€ |
| Tomate cortado en rodajas acompañado de paté de olivas, queso Brie, cubierto de rúcula y aliñado con nuestro aceite de albahaca casero y vinagre balsámico. | | |
|  | Queso frambueso    | 8.60€ |
| Rulo puro de cabra cubierto de confitura de frambuesa casera. Añadimos frutos secos y acompañamos con pan de molde tostado. | | |
| | Causa limeña  | 11.90€ |
| Timbal de puré de patata con toque picante y cítrico, relleno de ventresca de atún y que se completa con pico de gallo, aguacate y cebollino. | | |

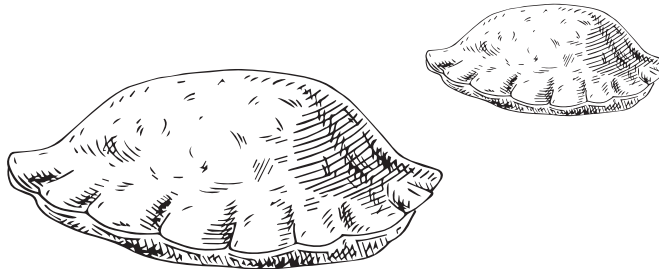


ALÉRGENOS

- | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------|---|---------|---|---------|---|------------------------------|---|--|---|------|---|----------|---|---------|
|  | GLUTEN |  | HUEVOS |  | LÁCTEOS |  | FRUTOS DE CÁSCARA |  | SÉSAMO |  | SOJA |  | MOLUSCOS |  | PESCADO |
|  | CACAHUETE |  | MOSTAZA |  | APIO |  | DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS |  | APLV (Alergia a la proteína de la leche de vaca) | | | | | | |






































PARA COMPARTIR

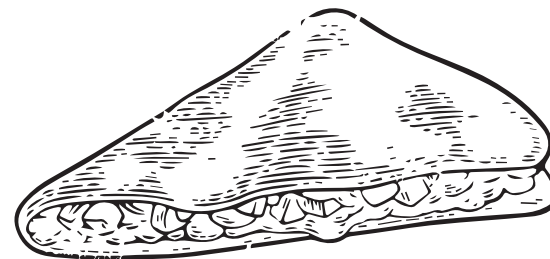
- Croqueta de la casa (4 uds.)**    8.00€
Croquetas de jamón serrano caseras elaboradas a mano con una deliciosa cobertura crujiente.
- Empanadas** 3.50€/ud.
Un delicioso plato típico de Argentina de diferentes sabores. A elegir:
- **Criolla:** Carne picada de ternera, cebolla, huevo duro y especias 
 - **Pulled pork:** Carne de cerdo desmigado cocinado con salsa barbacoa 
 - **Vegetariana:** Espinaca, queso de cabra y nueces   
 - **Vegana:** Pollo a base de soja, cebolla con nuestro toque de especias 
- Pulpo El Miracle**    17.90€
Pata de pulpo marinada a la plancha, acompañada de puré de patata y puerro con un toque de pimentón de la vera, todo ello junto a nuestra deliciosa salsa criolla.
- Revuelto**  9.90€
Huevos rotos con patatas, acompañado de chistorra y aliñado con nuestra salsa casera de chimichurri.
- Fingers de pollo**   10.50€
Tiras de solomillo de pollo empanado, acompañadas con salsa de chile dulce y de patatas de la casa.
- Ensalada Especial**    11.90€
Mézcum de lechuga, tomates Cherry, queso Parmesana, jamón serrano crujiente combinamos con almendras y un toque de vinagreta de frambuesa.
-  **Ensalada de cabra**     12.20€
Mézcum de lechuga, tomates Cherry, queso de cabra a la plancha que combinamos con almendras, pasas y nueces, y un toque de vinagre balsámico.
- Pan casero**    2.00€
Acompaña tu comida con una cesta de nuestro delicioso pan de molde casero.



CREPES SALADAS... GALETTES














Una deliciosa variante de las crepes en la que se utiliza para la masa harina de trigo sarraceno ecológico.
Puedes pedir tu crepe con queso sin lactosa.

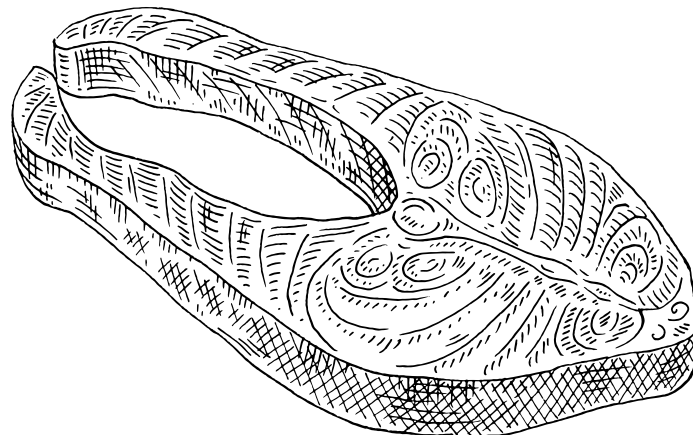
- | | |
|--|--------|
|  Fromagére    | 12.40€ |
| Crepe estilo Galette Bretonne con base de queso emmental, rulo puro de cabra, queso roquefort y toque de orégano. | |
|  Espinacas     | 12.30€ |
| Crepe estilo Galette Bretonne con base de queso emmental, espinacas estofadas con cebolla, acompañada de rulo puro de cabra, pasas y nueces. | |
| Tradicional    | 11.30€ |
| Crepe estilo Galette Bretonne con base de queso emmental, huevo roto y que puedes combinar como prefieras: jamón york, jamón serrano, chistorra o salchichas Frankfurt. | |
|  Vegetariano       | 11.30€ |
| Crepe estilo Galette Bretonne con base de queso emmental, verduras salteadas de temporada, acompañada de rúcula fresca y un buen toque de nuestro aceite de albahaca casero. | |
| Pollo      | 13.50€ |
| Crepe estilo Galette Bretonne con base de queso emmental, pollo con champiñones, nata y cebolla, acompañados con chips de plátano macho. | |
| Gourmet      | 13.50€ |
| Crepe estilo Galette Bretonne con base de queso emmental, espinacas estofadas con cebolla, acompañada con queso Brie, salmón ahumado de Noruega y almendras tostadas fileteadas. | |
| Fresco      | 13.60€ |
| Crepe estilo Galette Bretonne con base de queso emmental, mozzarella de Búfala, jamón serrano, rúcula fresca y nuestro aceite de albahaca casero. | |
| Italiano    | 12.50€ |
| Crepe estilo Galette Bretonne con base de salsa de tomate, queso de mozzarella y parmesana, albahaca fresca. | |



PARA CARNÍVOROS Y PESCETARIANOS

Productos naturales que acompañamos con ingredientes frescos y patatas fritas de El Miracle.

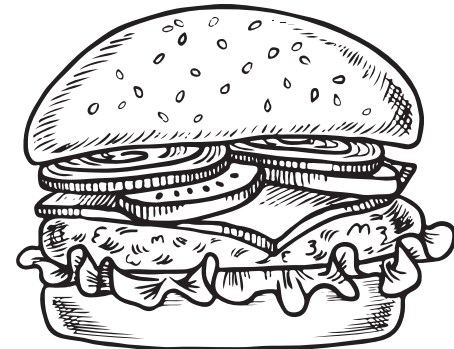
- Sepia a la plancha**   14.90€
Sepia marinada en aceite de albahaca casero.
- Tataki de salmón**    16.90€
Salmón marinado. Cocido a fuego muy elevado a la plancha, formando una capa exterior cocida y su interior totalmente crudo. Terminado con sésamo negro tostado.
- Original chicken** 12.20€
Pechuga de pollo marinada en mezcla de especias, acompañada de chutney de mango casero.
- Medallones de solomillo**   13.90€
Medallones de solomillo de cerdo bañado con salsa de trufa negra casera.
- Cachopo asturiano**    15.90€
Filete de ternera de vaca gallega rellena de jamón ibérico y queso azul.
- Milanesa napolitana**    13.90€
Filete de ternera de vaca gallega rebozada con salsa de tomate napolitana y queso Mozzarella.
- Delicia de carne Argentina** 16.90€
Entraña de ternera a la plancha con chimichurri argentino casero.

















PARA CARNÍVOROS Y PESCETARIANOS

Productos naturales que acompañamos con ingredientes frescos y patatas fritas de El Miracle.

- Hamburguesa Completa** 🍳 🥛 🥬 🍷 🐄 14.90€
180 gr de carne de ternera rubia gallega, pan brioche artesano, queso cheddar, bacon, huevo frito, lechuga, tomate laminada y cebolla morada.
- Hamburguesa Q&P** 🥛 🥬 🍷 🐄 13.90€
180 gr de carne de ternera rubia gallega, pan brioche artesano, acompañada de queso mozzarella de búfala, rúcula fresca, tomate seco y aceite de albahaca casero.
- Hamburguesa La cabra loca** 🥛 🥬 🐄 13.90€
180 gr de carne de ternera rubia gallega, pan brioche artesano, acompañada de queso rulo puro de cabra, rúcula fresca, mermelada de tomate y cebolla crujiente.
- Hamburguesa Bristol** 🥛 🥬 🐄 14.30€
180 gr de carne de ternera rubia gallega, pan brioche artesano, acompañada de queso cheddar, guacamole, chifles y pico de gallo.
- Hamburguesa American style** 🥛 🥬 🐄 14.20€
180 gr de carne de ternera rubia gallega, pan brioche artesano, doble de bacon, doble de queso cheddar, cebolla caramelizada, salsa barbacoa casera.
- Hamburguesa Carolina pulled pork** 🥛 🥬 🐄 🍷 15.20€
180 gr de carne de ternera rubia gallega, pan brioche artesano, pulled pork cocido con barbacoa, queso cheddar y cebolla morada.
- Hamburguesa Polbrie** 🥛 🐄 🍳 13.90€
180 gr de pechuga de pollo aliñada, pan brioche artesano, queso Brie, bacon, cebolla crujiente, lechuga, tomate, mayonesa.



PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS

-  **Hamburguesa Vegana**    13.90€
"Carne" vegana del Miracle, pan brioche artesano, pimientos rojo y verde asados, acompañada de mézclum de lechugas, tomate laminado y miel mostaza de manzana.
-  **Falafel Wrap**   11.90€
Enrollado de pan mediterráneo, relleno de falafel casero, hummus, mézclum de lechugas, tomate laminado y salsa de sésamo.
-  **Veggie Wrap**  13.90€
Enrollado de pan mediterráneo, relleno de pollo vegano a base de soja mézclum de lechugas, tomate laminado y salsa de mayonesa vegana.
-  **Gran Vegetariano**     13.90€
Pan mediterráneo relleno de verduras de temporada salteadas, tomate laminado, hummus, queso emmental, mézclum de lechuga y aceite de albahaca casero. La puedes pedir con queso parmesano vegano.

