

01/ DESAYUNOS Y MERIENDAS/ 🍷

Tostas de pan de cristal 100% integral con masa madre. Consultar opción sin gluten.

01/ MARMALADE BOY // 2,50€ 🌾
Clásica tostada con mermelada y margarina.

02/ LA BODA ROJA // 2,50€ 🌾
Tomate rallado y aceite de oliva virgen extra.

03/ KOWABUNGA! // 4,50€ 🌾🍷
“Mini-pizza” con salsa de tomate, cuatro quesos rallado y oregano. *Opción vegana disponible.*



04/ STRANGER CHEESE // 4,95€ 🌾🍷🥚🥜
Queso de cabra, pera troceada, tomate seco, nueces, crema balsámica de vinagre de Módena y aceite de oliva virgen extra.

05/ DESAYUNO DEL BARDO // 4,50€ 🌾🥚
Tortilla francesa, tomate, espinaca baby, jamón cocido y AOVE.

06/ CHORMANDER // 4,00€ 🌾🥚
Huevos revueltos con tomate y chorizo.

07/ PAN DE LEMBAS// 7,50€ 🌾🥚🍷
Bocadillo de tortilla con tomate seco, crema de queso untable, cuatro quesos gratinados, rúcula, AOVE, envuelto para el viajero. *Opción vegana disponible.*



02/ ENTRANTES/ 🥟

01/ BABOSAS DEL PLANETA GO’ (5/8) // 6,75€/10€ 🌾🍃
Cremosas gyozas hechas al vapor. Elige ración de 5 u 8 y combina los sabores: Verduras con shiitake // Chipirones en su tinta 🐟🍷 // Buey 🍖



02/ CROQUETAS GÉMINIS (5/8) // 7€/10,50€
Hechas en air fryer. Elige media ración de 5 o una entera de 8. Combina los sabores como quieras:
/SIN GLUTEN 🍷 / Jamón 🌿 // Pizza
/CLÁSICOS 🌾🍷🥚 / Rabo de toro // Gorgonzola con cebolla caramelizada
/GOURMET/ Atún, wakame y wasabi 🍷🌾🥚🐟🍷 // Cochinilla pibil



03/ PO-TA-TOES DE SAMSAGAZ // 8,00€
Receta secreta de Samsagaz Gamyi de patatas cocidas con un toque al horno acompañadas de 4 salsas a elegir.

05/ LAGARTO PLUTONIANO (4) // 5,50€
Brochetas de contramuslos de pollo con pera y salsa a elegir.

06/ JURASSIC BITES (6) // 4,50€
Nuggets de verduras, legumbres y lino con forma de dinosaurios acompañados de dos salsas a elegir.



04/MENÚ INFANTIL/ 7,95€

01/ ELIGE EL PRINCIPAL
Pasta de lentejas con salsa de tomate y albóndigas // Jurassic Bites con patatas o batatas fritas // Stegosandwiches // Arroz con tomate y huevo cocido
02/ ELIGE EL POSTRE
Bizcocho/Donuts casero// Bola de helado // Fruta de temporada
03/ ELIGE LA BEBIDA
Agua // Limonada // Poción infantil

05/ BOCADILLOS DE ALBÓNDIGAS 🍰



Opciones veganas con albóndigas veganas con hierro y B12.
Pan brioche de 17cm **/7,90€///**
Pan 50% integral de 25cm **/8,50€///** Pan sin gluten **/9,50€**

01/ALINEACIÓN DE PLANETAS: Bocata clásico de albóndigas de carne mixta con ajo y perejil frescos, salsa de tomate y queso cheddar fundido.

02/AGENTE H: Con queso de cabra y salsa hoisin.

03/FUSIÓN DE SOLES: ¡Picante! Nuestro bocata de albóndigas clásico con cacahuets picantes a elegir entre chipotle y habanero.

04/SWEET CHILI OF MINE: ¡Picante! Con salsa agripicante “Sweet chili” con cacahuets picantes de chipotle.

05/R2 BBQ(8): Con salsa barbacoa clásica, queso cheddar fundido y cebolla frita.

06/HOLOGRAMA EN NEOPEKIN: Con nuestra salsa de curry, mango y remolacha con chips mix de verduras

07/CONDE DRÚCULA: Una opción más ligera y fresca con rúcula, tomate rallado y mozzarella.

08/CHORMELEON: Bocata clásico con salsa de tomate, queso cheddar fundido y topping de chorizo salteado crujiente.

06/ DULCES/ 🍰

01/ BIZCOCHO PERO SABROCHO(3)// 2.50€ 🥚
🍷 3 Bizcochos caseros con harina de trigo sarraceno. Diferentes sabores. A consultar. También hay galletas caseras sin gluten.

02/ LAS 3T DE MARTE// 5,50€ 🌾🥚🍷
Deliciosas croquetas de torrijas decoradas con azúcar y canela. Bocaditos inspirados en *Total Recall* 1990.

03/ HEL-LADO OSCURO/ 3,50€
Cremosos helados artesanales. Consultar sabores. *Opcion vegana.*

04/ MOCHI-MOCHI/ 6,50€ 🍷
Mochi japonés relleno de una suave mousse. Sabor a elegir entre flor de cerezo (sakura), cheesecake o nuestra *linea vegana* de té verde 🍃 y frambuesa y rosa 🍷

05/ GROGUFRES & CO/ 4,95€
Gogres caseros de trigo sarraceno, soja 🍃 y vainilla con forma de Grogü, Halcón Milenario, Batman o Pikachu, acompañado de nata 🍷, sirope de chocolate, o margarina y mermelada.



07/ PRINCIPALES/ 🍜

01/GAGH KLINGON // 8,50€
Monstruoso plato klingon de taghliatelle artesanal al huevo con titna de calamar, champiñones salteados con ajo y perejil y salsa teriyaki. Añade un topping de cacahuets picantes triturados +0,50€

02/EL DESEO DEL DRUIDA // 7,95€
Arroz integral con quinoa salteados con pollo, pera y salsa teriyaki.

03/CHORIZARD // 7,50€
(Receta de la Yaya Petra) Pasta de lentejas sin gluten, salsa de tomate, huevo cocido troceado y chorizo salteado. 🥚

04/Dragon Bowl // 10,95€
Configura tu plato completo eligiendo tus proteínas, hidratos, verduras, salsa y toppings.

- 01/ ELIGE UNA PROTEINA**

 - Albóndigas de carne mixta con ajo y perejil frescos.
 - Huevos revueltos 🥚
 - Pollo con pera
 - Albóndigas veganas con hierro y B12 +1€ 🍃
 - Queso de cabra troceado 🍷
 - Soja texturizada
 - Alubias con tomate al estilo inglés
- 03/ ELIGE UN HIDRATO:**

 - Patatas gajo especiadas
 - Pasta sin gluten
 - Taghliatelle artesanal al huevo con tinta de calamar 🌾🥚
 - Arroz integral
 - Quinoas
 - Tosta de pan 🌾
 - Pan sin gluten
- 04/ ELIGE UNA SALSA:**

 - Teriyaki
 - Barbacoa
 - Sweet chilli thai
 - Hoisin
 - Salsa de tomate con orégano
 - Salsa de curry, mango y remolacha
 - Aceite de oliva virgen extra
 - Salsa de pisto de verduras

- 02/ ELIGE UNA VERDURA:**

 - Champiñones salteados al ajillo
 - Verduras salteadas
 - Ensalada de tomate, espinacas baby y rúcula
 - Espinacas baby
 - Rúcula
- 05/ ELIGE UN TOPPING**

 - Cebolla frita crujiente
 - Nueces 🥜
 - Cacahuets chipotle 🥜
 - Cacahuets habanero 🥜
 - Chips vegetales
 - Tomate seco



**GLUTEN**

**CRUSTÁCEOS**

**HUEVOS**

**PESCADO**

**CACAHUETES**

**SOJA**

**LÁCTEOS**

**MOLUSCOS**

**SULFITOS**

**SÉSAMO**

**MOSTAZA**

**APIO**

**FRUTOS DE CÁSCARA**

SI ERES ALÉRGICO, CONSULTA CON NOSOTROS. NO PODEMOS ASEGURAR LA AUSENCIA TOTAL DE TRAZAS

01/ CAFÉS/

01/ CAFÉ H.SOLO O AMERICANO// 1,80€
Café de especialidad, expreso o americano de filtro.

02/ CORTADO BY THE BRIDE// 2,10€

03/ CAFÉ CON LECHE* // 2,50€

04/ SHERLOCK’S MORNING// 2,70€
Cremoso café *capuccino* con leche*

05/ MOCCACHINES SALTARINES// 2,70€
Café *moccacino* con cacao puro en polvo.



02/ CAFÉS ESPECIALES

01/ CAFÉ PUMPKIN SPICE LATTE // 2,60€
Te ofrecemos el clásico otoñal ¡Durante todo el año! Delicioso café con leche especiado con calabaza.

02/ BARRAQUITO //2,50€
Café canario expreso con leche condensada, Licor 43, leche* espumada, canela y ralladura de limón.

03/ WINTER IS COMING // 3,50€
También conocido como *affogato*. Doble café expreso sobre una bola de helado de vainilla

04/ EL TRAGO DE GIMLI // 6,00€
Café *carajillo* expreso con ron, Licor 43 o crema de orujo.

05/ ICE LATTE//4€
Café con leche y hielo en vaso grande, ideal para este verano.

06/ FRAPPES//4,50€
Café con leche, hielo y helado de vainilla o platano en vaso grande.

03/ MATCHA/

El *té matcha* es un polvo fino de hojas de té verde japonés cultivado a la sombra, consumido entero, lo que potencia sus propiedades. Sirve como una potente fuente de *antioxidantes* (137 veces más que el té verde normal), acelerando el metabolismo, mejorando la *concentración* y proporcionando *energía sostenida* sin nerviosismo.

01/ TÉ MATCHA CLÁSICO// 3,50€
Infusionado en agua a 80°C o con leche* como *Matcha latte*.

02/ MATCHA LATTE DE SABORES// 3,50€
Te matcha con fruta en polvo. Consulta disponibilidad de sabores: fresa, mango, frambuesa, sandía o vainilla. *

03/ ¡CORRE, PLÁTANO!// 4,50€
Batido de plátano con té Matcha.*

04/ICED MATCHA LATTE// 4,50€
Fresquito te matcha con leche y hielo servido en vaso grande.

**Elige tu leche entre entera, sin lactosa o leche vegetal de avena (+0,45€) o soja con vainila (+0,45€).*



04/ TÉS E INFUSIONES/

01/ TÉ DE LAS HADAS // 5,50€
Doble infusión que muestra la apertura de un capullo de flor. Consulta los sabores disponibles. (500ml)

02/ TÉ DEL DR.WHO // 2€
(Con teína) Té negro blend de Ceylán y Assam, clásico English Breakfast.

03/ ALAS DE SÍLFIDE // 2€
(Con teína) Té verde con jazmin.

04/ AROMAS DE MARTE // 2€
(Con teína) Té negro con canela, clavo, cardamono y vainilla.

05/ MEMORIAS DE UNA GEISHA// 2€
(Con teína) Té verde sencha con cereza silvestre.

06/ POCIÓN DE MAGOS // 2€
(Sin teína) Infusión de bayas de sauco, manzana, hibisco, moras, remolacha, grosellas, frambuesas y fresas.

05/ REFRESCOS/

01/ FRITZ-KOLA // 2,50€
Sabor cola, cola zero, naranja o limón.

02/ ISOTÓNICA SPORTIU// 3,00€
Naranja o limón. Sin burbujas.

03/ EL TERROR DE MR. JONES // 3,95€
Limonada casera hecha con limones de Valencia, acompañada de pequeñas serpientes ácidas de chuche. **Sabores:** clásica, mango, fresa-mango, frambuesa o kiwi-lima. (Chuches opcionales)

04/ ICE TEA BOS BIO// 3,50€
Bebida natural y bio a base de rooibos. Sabor limon o melocotón.

06/ SMOOTHIES/

Elige un refrescante extra de salud con nuestros smoothies hechos al momento. Añade *alcohol* y conviértelo en *cóctel* +2,00€

01/ ELIXIR DE MANÁ //4,50€
Manzana, mango, coco y espirulina azul.

02/ ELIXIR VIGORIZANTE // 4,50€
Piña, manzana, pera y chlorella.

03/ ELIXIR DE VIDA // 4,50€
Naranja, frambuesa y sandía.

07/ HIDROMIELES/

La famosa bebida de los Dioses Vikingos. Es una bebida alcohólica SIN GLUTEN, especiada y fermentada en miel.

01/ VIKING BAD // 4,95€
Hidromiel artesanal de sabor clásico. 5,5% vol. alc.

02/ ESPECIALIDAD ESTACIONAL // 5,30€
Hidromiel creada especialmente para cada estación del año

03/ BEEKINGA ROMERO // 4,95€
Hidromiel dulce con romero 5% vol. alc.

04/ BEEKINGA HIGOMIEL // 4,95€
Hidromiel dulce con higo tostado.. 5% vol.alc

05/ BEEKINGA FRUTOS ROJOS // 5,30€
Hidromiel dulce con frutos rojos. 4,5% vol.alc



08/ DERIVADOS DE DIONISIO/

01/ VINOS// 2,50€ Consultar disponibilidad

02/ VERANO EN FHLOSTON// 3,50€
Sangrías de sabores: Clásica, frambuesa, mango, curaçao.

03/ TINTO DE VERANO// 3,50€
Opciones: clásico, limón o 0,0% y zero azúcar.

04/ LA SANGRE DE MIS ENEMIGOS// /TERCIO/ 3,50€

/MINI/ 5,00€ /Calimocho Clásico // Mora

05/ BEETLEJUICE/ 5,00€
Calimocho de vino blanco, kiwi, lima y refresco de limón.

06/ ROMULAN ALE/ 4,00€
Vino con refresco de frutos del bosque.



10/ POCIONES/ 5,00€

01/ EL TESORO DE MONKEY ISLAND
Ron Santa Teresa, piña, plátano y maracuyá.

02/ POCIÓN DE AMOR PROPIO
Crema de fresa con tequila.

03/ EL ORO DE LOS ENANOS
Vodka con toffe y polvo de oro. 

04/ GODZILLA*
Tequila Gran Mexteño Jalapeño con manzana, kiwi y limón, coronado con un hielo con forma de Godzilla.

05/ PIKACHU*
Limoncello Limoncé con plátano y lima. ¡Cuidado que va cargado de electricidad con Pica-Pica!

06/ MATERIA OSCURA
Vodka negro, arándanos y mora a lima.

07/ SUPERCHAMPI
Aromatizada Ginebra Seven Gin con limonada, fresa y un toque de sirope de chile poblano.

**Opciones sin alcohol: 4,50€*



09/ CERVEZAS/

01/ STELLA ARTOIS BARRIL
Bélgica / Pale Lager / 0,0% alc. vol.

/TERCIO 33 CL// 2,30€
/PINTA 60 CL// 4€

02/ SAN MIGUEL TOSTADA 0,0 // 2,50€
España / Amber Lager / 0,0% alc. vol.

03/ U.F.O. SIN GLUTEN 33CL // 4,20€
España / Indian Pale Ale. / 6% alc. vol.

04/ SAN FRUTOS INVASIÓN 33CL // 4,50€
España / Doble IPA / 8,1% alc. vol.

05/ SUANZES 33CL // 3,20€
Madrid/ Pilsen sin filtrar. Artesana. / 4,7% vol. alcohol.

06/ FRANZISKANER PREMIUM WEISSBIER NATURTRÜB 50CL // 3,50€

Luxemburgo. Estilo Weizen-Weissbier/ 5,0% vol. alcohol.

07/ NOMADA NATURE PILS SIN GLUTEN // 3,50€
España/ Bohemian Pilsener/ 4.2 % vol. alcohol.

08/ KOSMONAUTA COSMOS 44CL// 6,50€
España/ Modern Pale Ale/ 5,5 % vol. alcohol.

09/ HOP FICTION 33CL// 4,50€
España/ American Pale Ale/ 5,4 % vol. alcohol.