

CON LA MANO

@PENULTIMA_MADRID

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO _____ 10,90€

Alioli.



CROQUETAS DE BOLETUS _____ 10,90€

Pesto de puerro.



TEQUEÑOS (6 UNIDADES) _____ 10,90€

Salsa guasacaca.



LA CABRALETA _____ 11,90€

DIP de queso de cabra con cebolla caramelizada y bacón, acompañado de pan de la casa.



TORTILLA DE PATATAS _____ 12,90€

Al estilo Betanzos.



RAXO DE CERDO _____ 13,90€

Lomo de cerdo marinado en vino con patatas fritas.



FINGERS DE POLLO _____ 11,90€

Mostaza dulce.



CARPACCIO STICKS _____ 14,90€

Salsa de Albahaca, puerros asados, tartufata, y parmigiano Reggiano D.O.P



ALITAS DE POLLO CRUJIENTES _____ 10,90€

Salsa Yakiniku con Sésamo y miel.



PATATAS FRITAS TRUFADAS _____ 8,90€

Bien crujientes con pamesado de tartufata.



YUCA FRITA _____ 7,90€

Acompañada de mayonesa cítrica.



DE LA HUERTA

BATATAS BRAVAS _____ 10,90€

Boniato crujiente, mayonesa cítrica y salsa brava.



CORAZONES DE ALCACHOFA _____ 14,90€

Confitados al ajillo con mantequilla cítrica y trozos de bacon.



TOMATES CHERRY A LA PARRILLA _____ 13,90€

Con crema batida de queso feta y yogur griego, aceite de albahaca, sumac y pan tostado.



TOMATE CON VENTRESCA _____ 13,90€

Ventresca de atún, tomates, aguacate, cebolla morada y reducción de balsámico y AOVE.



LEYENDA:



GLUTEN



LÁCTEOS



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



SOJA



PESCADO



MOSTAZA



FRUTOS DE CASCARA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

NUESTROS BOCADOS

@PENULTIMA_MADRID

LA PENÚLTIMA HAMBURGUESA _____ 15,90€

200gr de nuestro blend de rubia gallega madurada, queso americano, bacon, pan brioche y cebolla-miso caramelizada con nuestra salsa especial acompañada de patatas fritas trufadas con parmesano.



HAMBURGUESA VEGANA _____ 15,90€

Carne vegana Beyond Meat, queso suizo vegano, pan brioche.v



CRISPY CHICKEN SÁNDWICH _____ 15,90€

200gr de nuestro pollo crispy, queso americano, bacon, pan brioche y cebolla-miso caramelizada con nuestra salsa especial acompañada de patatas fritas trufadas con parmesano.



TOSTA DE SOLOMILLO _____ 10,90€

Solomillo de añojo, con crema de queso de cabra, cebolla caramelizada y parmesano.



CROCA DE VACA GALLEGA (RACIÓN) _____ 18,90€

Con patatas.



LO FRESQUITO

TARTAR DE ATÚN _____ 16,90€

Salsa Yakiniku con Sésamo y miel.



PULPO Á FEIRA _____ 22,90€

Bien crujientes con parmesano de tartufata.



LANGOSTINOS EN TEMPURA _____ 12,90€

Acompañada de mayonesa cítrica.



POSTRES

TARTA DE QUESO CREMOSA _____ 6,90€

Con queso Tresviso y dulce de leche.

BROWNIE _____ 6,90€

Con helado de nata.

pen
Peúlti
Lama
DE CHAMBERÍ

LEYENDA:



GLUTEN



LÁCTEOS



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



SOJA



PESCADO



MOSTAZA



FRUTOS DE
CASCARA



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS

CERVEZAS

DOBLE EG BODEGA ESPECIAL	3,50€
DOBLE 1906 BODEGA RESERVA ESPECIAL	3,80€
EG TOSTADA 00 TERCIO	3,50€
EG SIN GLUTEN TERCIO	3,50€
1906 RED VINTAGE TERCIO (LA COLORADA)	3,80€
1906 BLACK COUPAGE TERCIO (LA OVEJA NEGRA)	4,00€
1906 IRISH RED TERCIO (LA PELIRROJA)	4,00€
EG BOTELLÍN RESERVA ESPECIAL	3,00€
BREW DOG IPA	4,50€
O`HARAS IRISH STOUT	4,00€
GROLSH RADLER	4,00€
ESTRELLA GALICIA PILSEN	4,00€
<hr/>	
COPA GIN HENDRICKS	15,00€
COPA RON STA. TERESA 1796	15,00€
COPA RON ZACAPA	15,00€

VINOS

Vinos por copa

VERDEJO	3,50€
RIOJA LÓPEZ DE HARO	3,50€
LOESS INSPIRATION 2019 DO RIBERA DEL DUERO	4,00€
LE NATURE VINO NATURAL	4,00€
BIENBEBIDO ALBARIÑO	3,50€
GODELLO PONTE DA BOGA	4,00€

+BEBIDAS

CABREIROÁ 33 CL	3,00€
CABREIROÁ MAGMA CON GAS 33 CL	3,00€
ZUMO DE NARANJA AUARA	2,90€
ZUMO DE MELOCOTÓN AUARA	2,90€
SIDRA DULCE 33 CL	3,50€
SIDRA SECA 33 CL	3,50€
SIDRA PERA 33 CL	3,50€
TINTO DE VERANO	3,00€
DIS-TINTO DE VERANO	4,50€
COCA-COLA ORIGINAL	3,00€
COCA-COLA ZERO	3,00€
FANTA NARANJA	3,00€
FANTA LIMÓN	3,00€
SPRITE	3,00€
AQUARIUS NARANJA	3,50€
AQUARIUS LIMÓN	3,50€
NESTEA LIMÓN	3,50€
SCHWEPPE	3,00€
RED BULL	4,00€
RED BULL ZERO	4,00€

APERITIVOS & COCKTAILS

VERMUT RIVERA	3,50€
VERMUT RIVERA BLANCO	3,50€