

# NUESTRA CARTA ~

## HAVE A BITE

### QUEEN FINGERS ~ 7,50

Nuestro pollo crujiente con sirope Have.

A: lácteos, gluten.

### TEQUEÑOS ~ 7,50

Palitos de masa de trigo rellenos de queso blanco, acompañados de salsa Have.

A: lácteos, gluten, lactosa, huevo.

### PORK KIMCHI BITES ~ 8,50

torreznos de panceta curada 6h y cocinada a baja temperatura 12h – crema de aguacate – kimchi de daikon casero.

### LAS IMPOSTORAS ~ 6,90

Falsas bravas de boniato con alioli de ajo negro y salsa brava japonesa.

A: lácteos, huevo.

## HAVE BUNS

Hacemos nuestros Buns de manera artesanal, creando un pan suave, esponjoso y aromático.

### WET BUN ~ 11,90

Bun casero al vapor – pollo crujiente – sirope Have – salsa burger ahumada.

A: lácteos, gluten, huevo.

### PORK BELLY ~ 11,50

Panceta crujiente curada 12h + 12h cocción a baja temperatura – aguacate – Kimchi casero

### SMOCKED CHICKEN ~ 11,50

Pollo salteado – queso scamorza ahumado – aderezo balsámico – rúcula.

### EGG BUN ~ 11,50

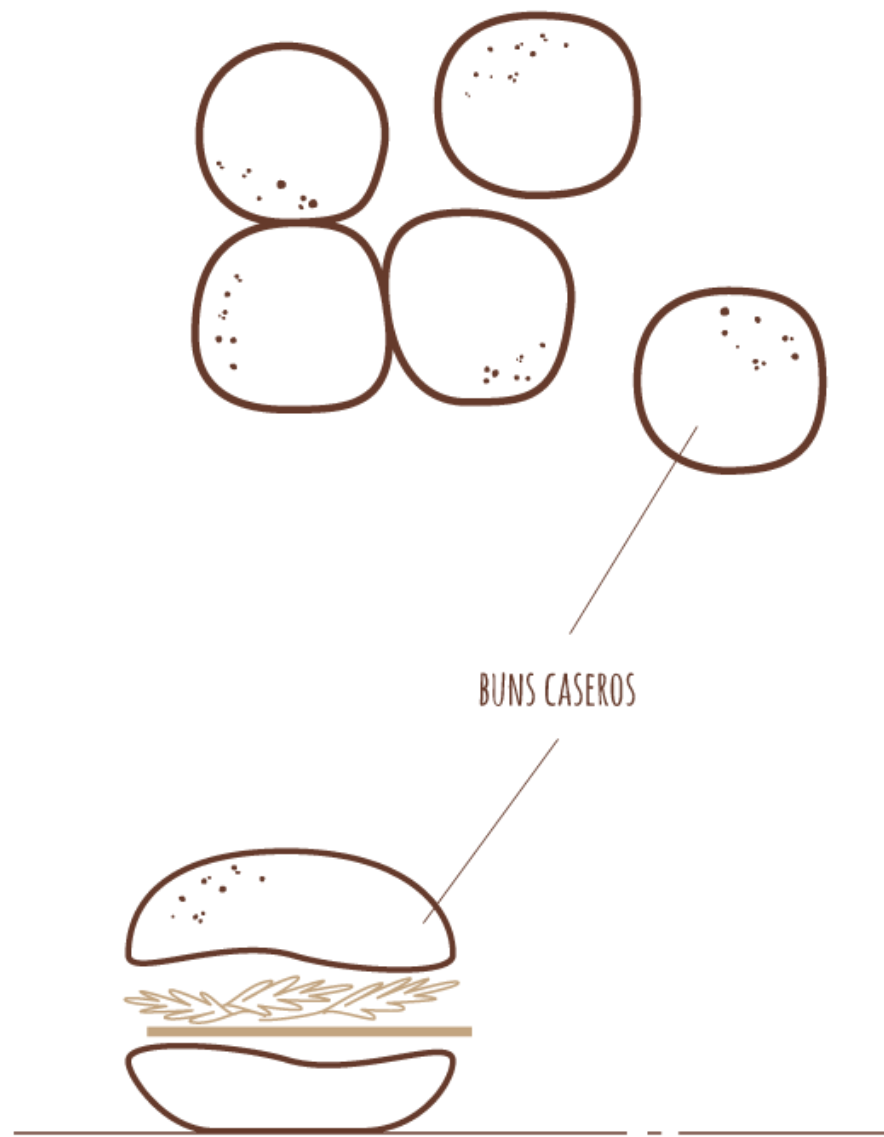
Salteado de huevos camperos – setas de temporada salteadas con gravy – scamorza ahumado.

### SALMON ~ 7,50

Salmón curado cortado a mano – crema de queso fresco – rúcula.

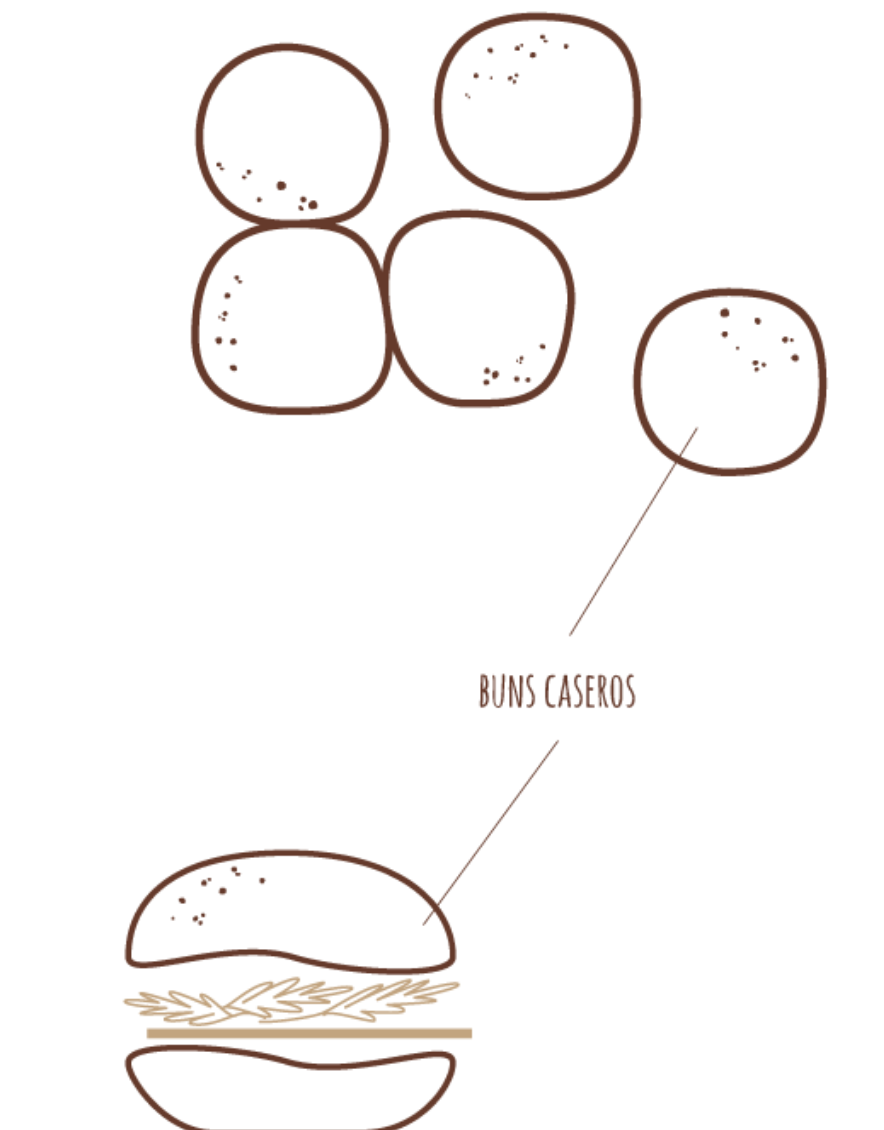
### PASTRAMI ~ 7,50

Pastrami de picaña de vaca – queso cheddar madurado – mostaza quemada – pepinillos.



BUNS CASEROS

## HAVE BURGERS



BUNS CASEROS

Todas las burgers se sirven con una patty de 200grs de nuestro blend de Frisona Gallega picado al momento con 45 días de maduración.

### **SPICE IT UP – 14,90**

Mostaza dijon y antigua caramelizada – ketchup have – pepinillo casero en pickle de miso blanco – queso cheddar irlandés – pastrami artesanal de vaca.

A: lácteos, gluten, huevo, mostaza.

### **SUNSHINE BURGER ~ 14,90**

Pork belly crujiente – cheddar madurado irlandés – col blanca – patatas paja – salsa Have Bean.

A: lácteos, gluten, huevo.

#### **WET BURGER ~ 14,90**

Pollo crujiente – queso latino frito – salsa burger ahumada – sirope japo casero.

A: lácteos, gluten, huevo.

#### **JUICY TAKE BURGER ~ 14,90**

Queso gorgonzola – mermelada casera de shiitake y frutos rojos – bacon – huevo en texturas – pepino dulce encurtido – rúcula.

A: lácteos, gluten, huevo.

#### **DUCK&BERT ~ 14,90**

Pato confitado con manteca de buey de El Capricho y reducción de Oporto – espuma de camembert – crujiente de chalotas.

A: lácteos, gluten, huevo.

#### **LA TOQUE DE QUEDA ~ 14,90**

Bañada en fondue de queso gouda – panceta ahumada en madera de encina – mermelada de maracuyá – pepinillo en pickle – manteca de cacahuete casera.

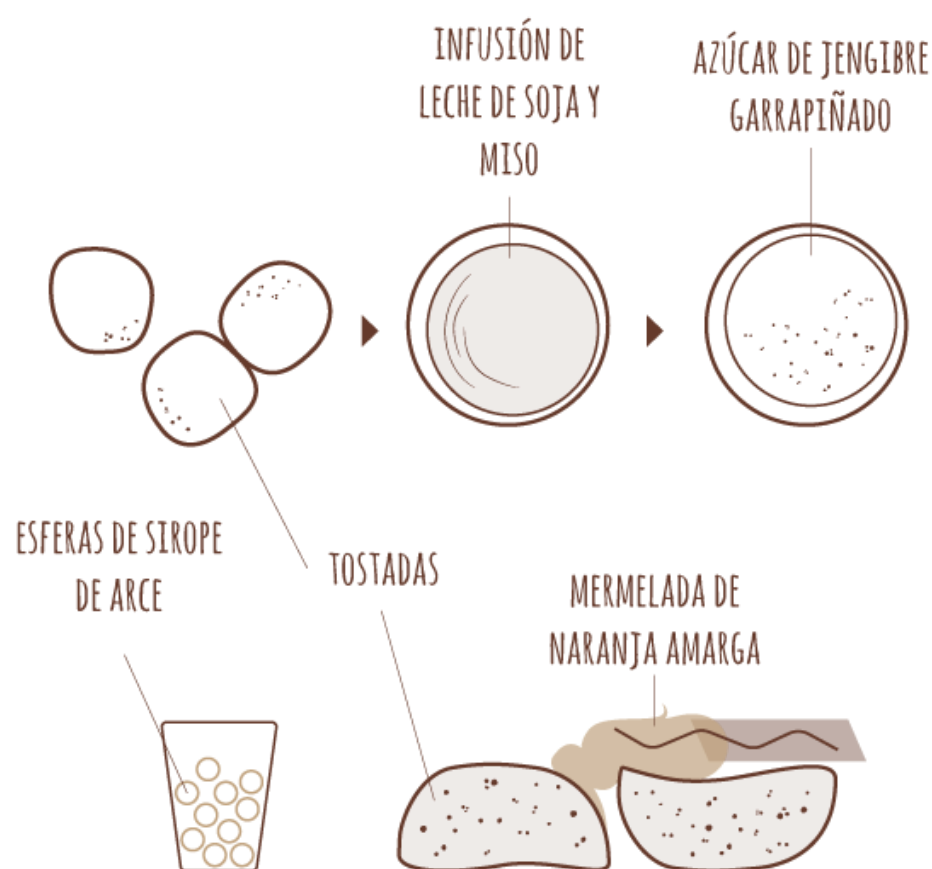
A: lácteos, gluten, huevo, cacahuete.

Opción **VEGGIE con Heura.**

### **TOSTADAS**



## **ESPECIALIDADES**



#### **TOSTADA JAPONESA ~ 7,50**

Nuestro Bun infusionado en leche de soja y miso – azúcar de jengibre garrapiñado – mermelada casera de naranja amarga- fruta de temporada.

Suplemento salmón ahumado casero o pork belly ~ 3,50

\*Opción vegana con pan de hogaza

A: lácteos, gluten, huevo, soja.

#### **WAFFLE ~ 7,00**

Mermelada casera de papelón y chia – crema de queso – esferas de sirope de arce.

Suplemento salmón ahumado casero o pork belly ~ 3,50

A: lácteos, gluten, huevo.

#### **CHICKEN & WAFFLES ~ 12,50**

Nuestra versión del clásico americano:

Gofres caseros con pollo crujiente y sirope Have.

\*Sugerencia de @boufit\_fatfood y @silvia\_fatfood.

A: lácteos, gluten, huevo.

### **POSTRES**

#### **BROWNIE ~ 5**

Suplemento de Helado + 1,50

A: lácteos, gluten, huevo.

#### **CHEESECAKE ~ 5**

Nuestra cheesecake estilo «la viña» con queso fresco y base de galleta dinosaurus.

A: lácteos, gluten, huevo, frutos secos.

#### **TARTA DE DOS CHOCOLATES ~ 5**

Chocolate negro Valrhona 60% – toffee de chocolate blanco Valrhona y café – crema de Lotus.

A: lácteos, gluten, huevo.

#### **WAFFLE ~ 6,50**

Waffle – frutas de temporada – chocolate Valrhona blanco o negro.

A: lácteos, gluten, huevo.



## **CAFÉ Y TÉ**

### **CAFÉ**

Espresso ~ 1,50

Macchiato ~ 1,80

Capuccino ~ 2,20

Flat White ~ 2,50

Americano ~ 1,50

White Mocca – Valrhona ~ 3,00

Dark Mocca – Valrhona ~ 3,00

Moga Cha Latte ~ 3,00

\*Doble carga ~ +0,50

\*Leche avena ~ +0,30

## **Cafés de temporada**

Cold Brew ~ 3,50

Lotus latte ~ 3,50

## **TÉ**

### **TÉ NEGRO**

Bio Dátil/ Higo/ Limón ~ 2,20

Mezcla Rusa ~ 2,20

### **TÉ VERDE**

Romero Twist Blend de Sandia / Frambuesa ~ 2,20

Blue Island Guayaba / Pomelo ~ 2,20

Nofretetea: verbena, citronela, melisa ~ 2,20

## **BEBIDAS CASERAS**

Ice Tea ~ 2,50

Limonada ~ 2,50

Zumo de naranja ~ 2,50

## **BEBIDAS**

### **VINOS**

#### **BLANCOS**

Mas de Bondia – Merseguera ~ 17/bot. – 3,20/copa

Flor de Malvés – Malvasía D.O. Alicante ~ 21/bot. – 3,80/copa

#### **TINTOS**

Carlos Serres – Rioja D.O. ~ 17/bot. – 3,20/copa

Arcos – Arcos de San Miguel DOP Jumilla ~ 21/bot.

## **REFRESCOS ARTESANALES**

### **La Fantástica compañía de refescos y sodas**

Sr. Nuez – nuez de cola, caramelo, limón ~ 2,80

Srta. Cafeína – nuez de cola, caramelo, café, limón ~ 2,80

Cítrico Montoya – limón, azúcar de caña, bergamota, menta, jengibre ~ 2,80

Avelina Navellate – naranja, hibiscus ~ 2,80

Antonica la fantástica – tónica con quinina y azahar ~ 2,80

## **CERVEZAS**

### **ARTESANALES**

Tyris:

Original – Blonde ale ~ 3,00

Lager ~ 3,50

Märzen (gluten free) ~ 3,50

Paquita Brown – Tostada ~ 3,50

IPA ~ 3,50

Au Yeah – Session IPA ~ 3,50

## TRADICIONALES

Estrella Galicia 33cl ~ 2,50

Estrella Galicia 0,0 33cl ~ 2,50

Estrella Galicia doble ~ 3,00

Estrella Galicia caña ~ 1,80

Grolsch Radler ~ 2,80

## OTRAS BEBIDAS

Agua 0,5L ~ 1,80

Agua con gas 0,5L ~ 2,00

Galipette – Sidra francesa Bio ~ 3,20

Galipette – Sidra 0.0 ~ 3,20

## VERMUT Y CÓCTELES

Vermut Torino artesanal – Alicante ~ 3,5

Vermut Jarabe de Palo – infusionado en roble ~ 4,5

Ginebra Puerto de Indias & Antonica la fantástica ~ 7

Gin Tap & Antonica la fantástica (Gin y tónica artesanales valencianos 100%) ~ 9

Aperol spritz ~ 7

Agua de Valencia ~ 6

Cóctel fallero BUENA VIBRA ~ 7

Maracuyeah ~ 7

Pink tonic ~ 7



Nuestros platos están elaborados con **productos locales** que compramos diariamente en el **Mercado Central**. De este modo nos aseguramos de que contamos con un producto de **calidad** y ayudamos a fortalecer la economía de barrio.

Tenemos **opciones veganas**. En el local podrás ver en detalle los **alérgenos** de cada plato y, si tienes dudas, estaremos encantadas de responderlas.