

CRUMB

SÁNDWICHES DE AUTOR

ENTRANTES

- HUMMUS CON SÉSAMO NEGRO GARRAPIÑADO
7,50 €
- SALMÓN MARINADO CON CÍTRICOS, SALSA DE LIMA, ENELDO Y MOSTAZA VERDE
10,00 €
- GUACAMOLE AL PUNTO PICANTE CON NACHOS CASEROS
8,00 €
- PROVOLONE AL HORNO DE PIZZA CON SALSA DE TOMATE CASERO
8,50 €

ENSALADAS

- ENSALADA VERDE CON MOZZARELLA A LA VINAGRETA DE PEREJIL, ALBAHACA Y CEBOLLA
9,20 €
- ENSALADA DE POLLO CON PARMESANO A LA VINAGRETA DE MOSTAZA, AJO Y MIEL
9,90 €
- ENSALADA CON PIMIENTOS AL HORNO Y QUESO DE CABRA
9,20 €

SÁNDWICHES

1º ELIGE EL PAN, HECHO EN CRUMB CON HARINAS ECOLÓGICAS Y MASA MADRE:

- PAN DE TRIGO
 - PAN ESPECIAL DEL DÍA (PREGUNTA POR EL DE HOY)
- 1,00 €**

2º ELIGE EL SÁNDWICH:

- POLLO DE CORRAL A LAS HIERBAS PROVENZALES CON GUACAMOLE CANÓNICOS Y ALIOLI CASERO
10,00 €
- VEGETAL CON ATÚN: HUEVO, ESPÁRRAGO, CEBOLLA ROJA, ESPINACAS, CHERRY Y MAYONESA
9,00 €
- PESTO DE TAHINI CON TOMATE ASADO DESHIDRATADO, BERENJENA Y CALABACÍN AL GRILL MARINADOS CON BONIATO Y QUESO DE CABRA
9,50 €
- SARDINAS AL SUMAK CON TAPENADE, ENSALADA DE CHERRY A LAS HIERBAS Y MAYORISA
10,20 €
- ROASTBEEF ORIENTAL CON RÚCULA, CHERRY, PEPINILLOS Y DIYONESA
11,00 €
- TOSTA DOBLE DE PRESA IBÉRICA, MARINADA Y CURADA, CON TOMATE Y ALBAHACA
11,00€
- GUISO DE CARRILLERAS DE TERNERA CON QUESO DE TETILLA D.O Y JUDIA VERDE CRUJIENTE
11,00 €
- LOMO SEMICURADO DE MATANZA CON QUESO CHEDDAR
10,20 €

3º ACOMPÁÑALO DE:

- PATATAS REVOLCONAS
- PATATA ASADA CON BONIATO Y ALIOLI CASERO
- MIX DE ENSALADA

POSTRES

- MOUSSE DE CHOCOLATE / MOUSSE DE YOGUR CON COULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE
3,00 €
- CRUMBLE DE MANZANA
3,00 €
- TIRAMISÚ CLÁSICO
4,00 €

CRUMB

SÁNDWICHES DE AUTOR

CERVEZAS		REFRESCOS			
· DOBLE BARRIL 2,70 € · LA VIRGEN 360º, 25cL 3,00 € · TERCIO SIN ALCOHOL 2,70 € · TERCIO CERVEZA ARTESANA 4,00€ · TERCIO VOLL DAMM 3,00€		· COCA COLA, FANTA, SPRITE, ETC 2,50 € · LIMONADA CASERA 3,00 € · ICE TEA: GINGER LIMA / BLACK TEA 3,50 € · AGUA 1,50 € · AGUA CON GAS 2,50 €			
VINO					
TINTO	BOTELLA	COPA	BLANCO	BOTELLA	COPA
LOPEZ DE HARO CR. RIOJA	13,00 €	2,00 €	BERISSA. RUEDA	11,00 €	2,20 €
BARDOS ROBLE. RIBERA	14,00 €	2,50 €	GODELLO. RIAS BAIXAS	12,00 €	2,50 €
VIÑA ZORZAL. NAVARRA	15,00 €				
CAFÉ / INFUSIONES					
· CAFÉ: COSTA RICA, EL SALVADOR, GUATEMALA (PREGUNTA POR LA NOTA DE CATA) 1,50 € · CARAJILLO 2,50 € · INFUSIONES: POLEO, MANZANILLA, TÉ ROJO, TÉ VERDE, ROIBOS 1,50 €					
LICORES / COPAS					
· LICOR DE HIERBAS, PATXARÁN, CREMA DE ORUJO 4,00 € · COPA 6,00 € · PREMIUM 7,00 €					
					
DISPONEMOS DE TABLAS DE ALÉRGENOS, CONSULTE AL PERSONAL DE CRUMB SI TUVIERA ALGUNA DUDA CON LOS INGREDIENTES. PRECIOS IVA INCLUIDO.					

MENÚ

DEL DÍA 12,00 €



DE PRIMERO

- CREMA DEL DÍA
- ENSALADA



DE SEGUNDO

ENSALADAS:

- ENSALADA VERDE CON MOZZARELLA A LA VINAGRETA DE PEREJIL, ALBAHACA Y CEBOLLA
- ENSALADA DE POLLO CON PARMESANO A LA VINAGRETA DE MOSTAZA, AJO Y MIEL
- ENSALADA CON PIMIENTOS AL HORNO Y QUESO DE CABRA

SÁNDWICHES:

- POLLO PROVENZAL CON GUACAMOLE CANÓNICOS Y ALIOLI
- VEGETAL CON ATÚN, HUEVO, ESPÁRRAGO, CEBOLLA ROJA, ESPINACAS, CHERRY Y MAYONESA
- PESTO DE TAHINI CON TOMATE ASADO DESHIDRATADO, BERENJENA Y CALABACÍN AL GRILL MARINADOS CON BONIATO Y QUESO DE CABRA
- SARDINAS AL SUMAK CON TAPENADE, ENSALADA DE CHERRY A LAS HIERBAS Y MAYORISA
- ROASTBEEF ORIENTAL CON RÚCULA, CHERRY, PEPINILLOS Y DIYONESA
- TOSTA DOBLE DE PRESA IBÉRICA, MARINADA Y CURADA, CON TOMATE Y ALBAHACA
- GUISO DE CARRILLERAS DE TERNERA CON QUESO DE TETILLA D.O Y JUDIA VERDE CRUJIENTE
- LOMO SEMICURADO DE MATANZA CON QUESO CHEDDAR

ACOMPÑA EL SÁNDWICH DE:

- PATATAS REVOLCONAS
- PATATA ASADA CON BONIATO Y ALIOLI CASERO
- MIX DE ENSALADA

BEBIDA, POSTRE O CAFÉ INCLUIDOS

DISPONEMOS DE TABLAS DE ALÉRGENOS, CONSULTE AL PERSONAL DE CRUMB SI TUVIERA ALGUNA DUDA CON LOS INGREDIENTES.
PRECIOS IVA INCLUIDO.