

# A la carta

## PARA EMPEZAR

- Croquetas de yema de huevo **5,50€**
- Croquetas de jamón Ibérico **6,80€**
- Ensaladilla rusa L'EGGS **6,50€**
- Ensalada de tomates, ventresca de atún, piparras y cebolla tierna **12,80€**
- Ensalada verde con manzana, aguacate y vinagreta de mostaza **8,00€**
- Albóndigas de langostino en tempura y salsa tailandesa **15,00€**
- Steak Tartar Jules Verne **12,80€**
- Steak tartar con matices mexicanos y tuétano a la brasa **15,00€**
- Ración de jamon Ibérico de bellota cortado a mano **17,00€**
- TT de atún rojo, tartar i tataki de atún con matices umami **17,75€**
- Ostra francesa al natural (unidad) **3,50€**

## NUESTROS HUEVOS

- Huevos fritos con jamón Ibérico, patata paja y ajo negro **11,50€**
- Huevos fritos con chipirones a la andaluza y salsa tártara **14,00€**
- Huevos de codorniz sobre tuetano a la brasa, con salsa demiglace y ensalada de cebolla tierna **12,50€**
- Huevo poché con parmentier de jamón Ibérico y alcachofas confitadas **14,00€**
- Huevos Benedict **9,90€**
- Huevos con patatas L'EGGS y chistorra **7,90€**
- Tortilla "vaga" con setas, butifarra negra y del perol, piparras y salsa de setas **8,80€**
- Tortilla de patata y cebolla con duxelle de champiñones **9,00€**

## HASTA LOS GÚEVOS

- Tacos de merluza con mahonesa de miso y alga wakame **13,50€**
- Pescado de lonja a la plancha con verduras de temporada **24,90€**
- Calamar a la andaluza con mahonesa de aceitunas de Kalamata **15,80€**
- Arroz meloso de setas y crema de parmesano **15,00€**
- Arroz de mar y montaña con sepia, salchichas y cigala **18,00€**
- Espagueti arrabiatta, huevo poché frito y gamba roja **17,50€**
- Canelón clásico de pularda con bechamel y salsa de rustido **15,50€**
- Tajín de pollo con cuscús especiado **8,90€**
- Hamburguesa L'EGGS **12,00€**
- Costillar Ibérico deshuesado y lacado con salsa asiática y verduras al wok **15,80€**
- Espaldita de cabrito con su salsa y patata panadera **28,00€**
- Lomo bajo de vaca gallega (400gr.) con bouquet de patatas y ensalada **32,00€**

## PARA ACOMPAÑAR

- Coca de cristal con tomate Roseta **2,90€**
- Pan de payés de Triticum con tomate **2,90€**
- Berenjenas fritas con miel **3,50€**
- Pan sin gluten **2,90€**
- Patatas Alumette **1,90€**
- Patatas caseras **2,50€**
- Salsa Bearnesa **1,00€**
- Mahonesa Trufada **1,00€**

## A NADIE LE AMARGA UN DULCE

- Pastel de Chocolate **5,50€**
- Tiramisú con crumble de café **6,00€**
- Crumble de manzana con helado de manzana asada **6,50€**
- Cheesecake con fruta de temporada **6,00€**
- Torrija, vainilla, haba tonka y café **7,50€**

- Ensalada de fruta de temporada **5,50€**
- Degustación de tartas (3 uds) **14,50€**
- Petit Fours **4,00€**

#### **PLATOS DE TEMPORADA**

- Salmorejo con huevo de codorniz y Kalamata **7,50€**
- Gazpacho de fresa con langostino **9,50€**
- Huevos Benedict con salmón y aguacate **9,90€**
- Ostras a la brasa con ponzu (3 unidades) **12,00€**

**\*información detallada de alérgenos que afecta nuestra carta**