



# GOURMET FEST

## **PARA EMPEZAR**

Jamón ibérico de bellota . 15€

Tabla de chacinas . 15€

(salchichón ibérico, chorizo ibérico, caña de lomo ibérica)

Tablita de quesos . 14€

(con sus nueces, uvas y mermeladas para acompañar)

Lomo de orza a las finas hierbas. 7€

Patatas Met Fest . 9€

(patatas fritas de corte tradicional con nuestra salsa cheddar, beicon y un toque de queso curado)

## **UNA ENSALADA**

La de cabra . 9€

(mix de lechugas con queso de cabra, pan crujiente tostado y vinagreta de frambuesas)

La César . 9€

(mix de lechugas, pollo marinado a la plancha, pan crujiente tostado, queso parmesano y nuestra salsa César)

La Templada . 9€

(mix de lechugas, beicon frito, queso de cabra, mix de frutos secos y crema balsámica de mango)

## **NUESTROS REVUELTOS**

De chorizo, jamoncito ibérico, huevo y patatas . 9€

De ajetes, jamón y huevo . 9€

## **PARA COMPARTIR... O NO**

Presas ibéricas con sus patatas . 14€

Pez espada con su ensalada y sus patatas marinadas a lo pobre . 12€

Carrilleras en salsa con patatas . 8€

Hamburguesa ibérica con queso parmesano, huevo, lechuga y nuestra mayonesa . 10€



## GOURMET FEST

### UN DULCE FINAL

Volcán de chocolate con helado de mango y vainilla, avellana crunch y sirope de chocolate . 6€

Tarta de queso Met Fest \*especialidad de la casa . 5€

### TÓMATE UN RESPIRO...

Cerveza Cruzcampo 0,50L . 3,5€

Heineken 0,0 . 3€

Desperados . 3€

Tinto de verano con limón . 4€

Refrescos . 3€

Redbull . 4€

Agua . 2€

Combinados . 8€

### NUESTRA BODEGA...

#### Tinto

Rivera del Duero. Marqués de Pluma . 4€-16€

#### Blancos

Verdejo. Marqués de Pluma . 4€-16€

#### Espumosos

Frizzante. Pinord Reynal . 4€-16€