



La carta

Todo a la plancha, hecho al momento.

HAMBURGUESAS

La Kardra	\$10.50
Doble carne prensada en plancha, queso fundido, cebolla caramelizada y salsa Kardra sobre pan brioche tostado.	
La Brava	\$11.00
Doble smash, jalapeño encurtido, cebolla roja, pepinillo y una salsa que pica lo justo.	
La Trufa	\$12.50
Carne madurada, queso curado, cebolla confitada y mayonesa de trufa. Para darse un capricho.	
La Doble Dorada	\$12.00
Triple carne, triple queso y tocino crujiente. Para el hambre de verdad.	
La Verde (Veggie)	\$10.50
Garbanzo y remolacha a la plancha, aguacate, brotes y salsa de yogur. Mismo cariño, sin carne.	

GUARNICIONES

Papas Kardra	\$4.00
Cortadas a mano, doradas y con sal de romero. Difíciles de compartir.	
Aros de cebolla	\$4.50
Rebozados crujientes, hechos al momento.	
Alitas glaseadas	\$6.00
Glaseadas en salsa de la casa. Se comen con las manos, sin remedio.	

BEBIDAS

Limonada helada	\$3.00
Bien fría, hecha cada mañana. La que le da nombre al amarillo de casa.	
Refresco artesano	\$2.80
Cola, naranja o tónica de elaboración pequeña.	
Cerveza local	\$3.50
De barril, de aquí al lado. Pregunta por la del día.	
Batido del día	\$3.80
Espeso, de verdad. Sabor según le dé al chef esa mañana.	