



EL VIAJERO

1995

VEGANO
VEGETARIANO



DE TEMPORADA

SALMOREJO 6,6

PARA ABRIR BOCA

LA TORTILLA recién hecha.....	8
PIMIENTOS DEL PADRÓN.....	8
CROQUETAS CASERAS de jamón ibérico (6 uds).....	10,9
BRAVITAS dados de patatas fritas caseras con un alioli de ajo confitado y un mojo de salsa brava y whisky.....	8
ANTI-PASTI mortadela trufada, finocchiona, jamón ibérico 100%, queso parmesano 24 meses madurado.....	18,5
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA con pan tumaca.....	26
HUMUS CREMOSO con chips de batata, garbanzos, crujientes, perejil y Naan Bread.....	13
GUACAMOLE CASERO con tortillas de maíz crujiente pico de gallo y nata agria.....	11
VACA RUBIA GALLEGA ESTILO "KEBAB" con especias mediterraneas, tahina y pesto, acompañada de Naan Bread.....	15

ENTRE PANES

BOCADILLO DE CALAMAR anillas de calamar en pan de cristal cebolla caramelizada y alioli cítrico.....	9
BOCADILLO ITALIANO focaccia, burrata, mortadella trufada, rúcula tomate semi seco y pesto.....	12
SANDWICH MIXTO A LA BRASA con Jamón dulce italiano y queso havarti.....	8
EL CHIVITO en Pan saltimbocca, solomillo de ternera, queso Havarti, jamón dulce italiano, huevo frito, tomate, lechuga y mayonesa de piparras.....	14
TROTAMUNDOS en pan de focaccia con burrata de Puglia, hummus, tomates secos, piñones y salsa shibuya.....	10

CLASICOS

HUEVOS ROTOS con virutas de jamón ibérico.....	14
CRUJIENTES DE POLLO con mayonesa de chipotle y salsa de miel y mostaza.....	14
FISH & CHIPS frito en tempura con patatas fritas y mayonesa chipotle.....	13
TACOS DE COCHINITA PIBIL acompañados con guacamole, nata agria cilantro y cebolla morada.....	13
PULPO GALLEGO A LA BRASA con su antichuchera de Aji panca y su repollo con mantequilla.....	27



VERDE Y FRESCO



ALCACHOFA a la brasa con vinagreta de tomate y cebolla.....	12
BERENJENA AL CARBÓN acompañada de salsa de yogur cítrica, semillas de granada, cilantro, menta y cebolla china.....	11
BURRATA salsa tomate ahumado, tomate rosa de temporada y rúcula.....	14
ENSALADA VIAJERO ESTILO "CÉSAR" acompañada de alcachofas, aguacate, vinagreta de anchoas y mostaza, parmesano y picatostes.....	13
DIP FRESCO LIBANÉS con garbanzos crujientes, yogur y granada acompañado de Naan Bread.....	13

PARRILLA ACOMPAÑALO CON UNA DE NUESTRAS GUARNICIONES

CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA DE DISCARLUX de 1 Kg (aprox) con 40 días de maduración.....	69 (precio por kilo)
ALITAS DE POLLO aliñadas con mojo verde canario o salsa Jerk.....	13

GUARNICIONES

Patatas asada con hierbas.....	3,5
Ensalada de lechuga y cebolla.....	3,5
Patatas fritas caseras.....	3,5
Pimientos de Padrón.....	3,5

BURGERS

MINIBURGER CLASICA con salsa de tomate dulce, cebolla confitada y mayonesa ahumada.....	4,8
MINI BACON CHEESE BURGER cebolla caramelizada, mermelada tomate y mahonesa.....	4,8
* HAMBURGUESA VIAJERO 180gr de vaca rubia gallega, huevo, bacon, edam, cebolla caramelizada y salsa barbaqoa japonesa, acompañada de patatas fritas caseras.....	14,75
* HAMBURGUESA MAC TRAVELLER 180 gr de carne de vaca rubia gallega, queso cheddar, cebolla confitada, mayonesa de chipotle bacon crujiente y pepinillos. Acompañadas de patatas fritas caseras.....	15,5

* CAMBIA TU CARNE POR UNA CARNE VEGETAL "BEYONDBURGER" SIN COSTE.



UN FINAL FELIZ

CHEESECAKE casero.....	7,5
TARTA DE ZANAHORIA casera.....	6,5
#PORNBHOCOLATECAKE con helado de vainilla.....	7,15
TORRIJA 3 LECHEs con helado de turrón.....	7,50

Información:
913 669 064

Instagram
Facebook
@elviajeromadrid

Reservas:
620 638 159
elviajero@elviajeromadrid.com

1995

www.elviajeromadrid.com

PRECIOS CON IVA INCLUIDO//SELECCIÓN DE PAN DE AUTOR 1,50 € POR COMENSAL