

¿K TOMAS? - DISPONIBLE TODOS LOS DÍAS

MENÚ DEL DÍA

TAPAS Y APERITIVOS (3 A ELEGIR POR MESA)

Curry rojo de albóndigas de ternera con puré de maíz 🌶️
Red curry of beef meatballs with corn purée



Ensaladilla de encurtidos y caballa
Pickle vegetables and mackerel salad



Bravas deskaradas 🌶️
Shameless bravas



Croqueta princesa ibérica
Iberian princess croquette



Croqueta de pollo aji
chicken aji croquette



🌶️ Tiradito de atún con crema de ají amar
Tuna tiradito with yellow chili cream



Falafel casero con siracha mayo y tzatziki
Homemade falafel with siracha mayo and tzatziki



Coca de tomate, mozzarella de búfala y
Tomato cake, buffala mozzarella and ricotta



Ensalada Thai
Thai salad



🌶️ Ensalada cesar
Caesar salad with chicken



Taco de pollo Jerk Jamaicano
Jamaican Jerk chicken taco



🌶️ Taco de Panceta y Calabaza
Bacon and Pumpkin Taco



Calamar con mayonesa de lima kefir y limón (entrante frío)
Squid with kefir and lemon lime mayonnaise (cold starter)



Ceviche del día
Ceviche of the day



Tostita de steak tartar deskarat 110gr

Steak tartar bruschetta



Pastel de carne filipino

Filipino meatloaf



Pollo tika massala (receta original) con arroz jazmín

Tikka massala chicken (original recipe) with jasmine rice



Canelón de pollo asado con salsa de pimienta de Jamaica

Grilled chicken cannelloni with pepper sauce



Arroz meloso del día

Rice of the day



Lomo de merluza gratinada con muselina de ajo suave y crema de puerro

Hake loin au gratin with soft garlic muslin and leek cream



Carrillera iberica con salsa florentina y cremoso de patata casero

Iberian pork cheek with florentine sauce



Curry vegetal con arroz basmati

Vegetable curry with basmati rice



Cannelloni relleno de ricota, espinacas parmesano y trufa

Cannelloni stuffed with ricotta and spinach parmesan



Costilla marinada con kimchee a baja temperatura y reducción de su propio jugo y puré de patatas

Marinated rib with kimchee at a low temperature reduction of its own juice and purée of potatoes



Noodles con salsa de calabaza, leche de almendra, lemongrass y jamón ibérico

Noodles with pumpkin sauce, coconut milk and iberian cured ham



Salmón al papillote con cous cous de verduras y de yogurt

Salmon al papillote with vegetable couscous and yogurt sauce



Salteado de secreto y verduritas

Pork stir fry with vegetables



POSTRE/DESSERT O/OR CAFÉ/COFFEE

*BEBIDA NO INCLUIDA

19€

(Fines de semana: 22€)