



Español

## Entrantes fríos

1. CAPRESE: Carpaccio de tomate con burrata fresca y sardinas ahumadas 20,00
2. MEGAORGÁNICA: Combinación de lechugas, frutas, frutos secos y aliño casero. **Vegano** 20,00
3. QUINOA: Quinoa, verduritas, frutas y piñones con aliño de hierbas aromáticas. **Vegano** 20,00
4. CESAR: Mix de lechugas, pollo, picatostes, queso curado y su salsa 20,00
5. CEVICHE de corvina con su leche de tigre 22,00
6. HUMMUS de garbanzo y crudités. **Vegano** 22,00
7. TARTAR de salmón, mango y aguacate 22,00
8. Ensalada de VENTRESCA y cogollos con vinagreta de pimientos 22,00

## Entrantes templados

9. Ensalada templada de queso de CABRA 21,00
10. TOSTAS de salmón marinado, lechuga, tomate y crema agria 16,00
11. MONTADITOS de jamón ibérico con tomate restregado 20,00
12. PATATAS caseras con salsa brava y alioli 12,00
13. CALAMARES fritos con salsa Kimchee 20,00
14. FRITURA de pescados 24,00
15. BROCHETAS de ternera al estilo asiático y pasta Gado Gado 20,00

## Hamburguesas y sandwiches

16. HAMBURGUESA de ternera, queso, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, mayonesa de chimichurri y patatas 15,00
17. Hamburguesa de BLACK ANGUS, lechuga, tomate, pepinillo, queso cheddar, cebolla frita, FOIE, pesto rojo y patatas 17,00
18. Hamburguesa VEGETAL con rúcula, col lombarda, wakame, guacamole y queso vegano con patatas 15,00
19. FAJITA de pollo con salsa de yoghurt y guacamole 18,00
20. FRANKFURT 100% ternera de Wagyu y nuestro acompañamiento 14,00
21. SANDWICH CLUB: pollo, huevo, queso, tomate, cebolla, salsa rosa y patatas 15,00

## Del mar

22. PARRILLADA de pescados con verduras asadas	32,00
23. PULPO asado con puré de boniato, mojo de tomate y ajo confitado	32,00
24. Lomo de BACALAO con lentejas al estilo hindú	32,00
25. Calamar a la PLANCHA con ensalada y alioli de ajo negro	25,00
26. TATAKI de ATÚN rojo con puré de chirivía	32,00
27. GAMBAS a la plancha con ensalada	29,00

## De la tierra

28. ENTRECOT de lomo bajo con patatas confitadas	28,00
29. SOLOMILLO de ternera con patatas confitadas y salsa Pedro Ximénez	32,00
30. POLLO TERIYAKI con arroz salvaje y verduritas	25,00

## Asiáticos con su pan chapati

31. Pad THAI de pollo	25,00
32. Wok de CURRY amarillo y gambas	25,00
33. POLLO al curry con arroz basmati	25,00
34. THALI de cordero con arroz basmati y verduras	28,00
35. THALI vegetal con arroz basmati. <b>Vegano</b>	25,00
36. Extra CHAPATI o arroz basmati	4,00

## Postres

37. BROWNIE de chocolate con helado vainilla	11,00
38. Crema de chocolate BLANCO	11,00
39. Tarta de QUESO con gelatina de arándanos	11,00
40. Tarta TATIN con helado de vainilla	11,00
41. Plato pequeño de FRUTA preparada. <b>Vegano</b>	10,00
42. Gran FUENTE de fruta preparada. <b>Vegano</b>	20,00

