



Español

Entrantes fríos

- | | |
|---|-------|
| 1. Orgía VEGANA de hummus, babaganus, judías Azuki, queso casero y aceite de albahaca. Vegano | 23,00 |
| 2. Ensalada de QUINOA REAL, mango, granada, aguacate, hierbas aromáticas y aliño cítrico dulce. Vegano | 22,00 |
| 3. Ensalada MEGAORGÁNICA con mix de lechugas, frutos secos, flores, nuestros germinados y salsa de la casa. Vegano | 21,00 |
| 4. CREMA de guisantes infusionada en jengibre con verduras en textura. Vegano | 22,00 |
| 5. BURRATA sobre tomate laminado con gel de lima, salmón marinado y crema de anchoas | 25,00 |
| 6. Carpaccio de GAMBA ROJA con aliño cítrico, eneldo y helado de apio | 30,00 |
| 7. Tiradito HAMACHI con salsa de ají amarillo ahumado y salpicón de pimiento rojo | 26,00 |
| 8. Caballa AHUMADA, lacada en miso blanco con gel de naranja y crema agria con su pan de cristal | 26,00 |
| 9. TATAKI de ternera al estilo japonés sobre fideos vegetales con un toque de salsa Yakiniku | 26,00 |

Entrantes templados

- | | |
|---|-------|
| 10. CALAMAR frito con su salsa clásica de coco, lemongrass, papaya y su punto de mayonesa wasabi | 24,00 |
| 11. ALMEJAS con salsa de curry verde y encurtidos | 28,00 |
| 12. BOCADITOS y texturas de gamba roja con salsa kimchee | 28,00 |
| 13. VIEIRAS con agua de chile verde sobre mousse de aguacate, manzana Smith y polvo de tomate | 26,00 |
| 14. ATÚN bluefin recubierto de arroz inflado, frutas de temporada y salsa de naranja y miel | 27,00 |
| 15. Pollo deshilachado al estilo THAI, salsa agridulce de tamarindo, cacahuets y semillas de sésamo | 24,00 |
| 16. Ensalada tibia de TERNERA al estilo asiático con pak choi y salsa dulce de chili | 26,00 |

Platos principales

17. Lomo de LUBINA soasada con crema de almendras, jugo de limón picante, yuca asada y espárragos marinos	35,00
18. Lomo de BACALAO sobre dahl (lentejas) al estilo hindú con salsa de coco y crujiente de quinoa	34,00
19. Filete de ATÚN con puré de chirivías, espinacas y salsa de jengibre	35,00
20. PULPO asado con quenelle de boniato y pimentón, mojo de tomate, ajo confitado y uva de mar	34,00
21. KING KRAB (pata de cangrejo real preparada)	45,00
22. SOLOMILLO de ternera napado en teriyaki y canelones de berenjenas ahumadas con salsa de mango picante	34,00
23. Tagliata de BLACK ANGUS, foie y risotto aromático de hinojo	45,00
24. Chuletas de CORDERO lechal con tabulé Ras al Hanout y salsa de dátiles	35,00
25. Magret de PATO sobre puré de alcaparras y pasas, salsa de naranja y espárragos Kataifi	34,00

Asiáticos con su pan chapati

26. Pad THAI de pollo	26,00
27. POLLO al curry con arroz basmati	26,00
28. THALI vegetal con arroz basmati. Vegano	26,00
29. Wok de RAPE y gambas con curry amarillo	28,00
30. Thali de CORDERO	28,00
31. Extra CHAPATI o arroz basmati	4,00

Postres

32. COULANT de chocolate negro con sopa fría de jengibre y espuma de lemongrass	14,00
33. Tarta de QUESO FRÍO con lemon curd, coulis de frutos rojos y helado de galleta	12,00
34. Tarta TATIN con helado de dulce de leche	11,00
35. Deconstrucción del TIRAMISÚ	12,00
36. Crema de chocolate BLANCO caramelizada con frutas de temporada	11,00
37. Bizcocho de ALGARROBA ibicenca con praliné de almendras y yoghurt de sésamo. Vegano	12,00
38. Gran FUENTE de fruta preparada. Vegano	28,00
39. SURTIDO de postres	35,00