



Compartir es Vivir

Som Tum Thailand

(Papaya verde, zanahoria, judía larga thai, cherrys encurtidos, cacahuets y aliño tailandés)

15€

Tempura melosa de Gambón y Tobiko

(Gambones japoneses en tempura, emulsión de kimchi y kewpie, y huevos de pez volador)

16€

Pan Naan, Salsa Tártara, Salmón bipolar, Garrapiñados

(Pan indio plano, salsa tártara casera salmón ahumado, salmón rustido, garrapiñados y hierbas)

12€

Tomate, Tomatoe, Pomodoro, Tomatea, Rosii, Paradeiser...

(Seis variedades de tomate, macerados, semisecos etc., puestos sobre una crema de burrata-coco)

14€

Sämm vietnamita, Panceta, Siracha y Hierbas

(Rollos de lechuga con panceta de cerdo crujiente, albahaca, menta, etc.)

12€

Ensalada Inari Quinoa

(Quinoas, verduritas, orejones y anacardos dentro de un saco de tofu frito)

11€

ALÉRGENOS: Dada la contaminación cruzada que puede suceder en este tipo de cocina, no podemos ofrecer alimentos 100% libres de los principales alérgenos alimenticios. Todos nuestros ingredientes y platos pueden contener trazas de cualquier alérgeno alimentario del listado. Para más información consulte con la encargada del local. **LISTADO de ALÉRGENOS: gluten, cacahuets, altramuces, apio, crustáceos, frutos de cáscara, granos de sésamo, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos y dióxido de azufre.**



Para todo Mal el Mar

Para todo bien También

Tataki de Pez Mantequilla, Ensalada de Anisados, Tonkatsu y Gominolas

(Pez traído de Japón, muy suave en boca, con una salsa muy cañera BBQ, hinojo y gominolas de naranja caseras)

14€

Bol de Maguro, Aguacate, Patata Paja y Huevos de Codorniz

(Atún rojo de verdad del pacífico, macerado, crema de aguacate con wasabi y huevos de codorniz)

26€

¿Cebiche o Ceviche?

(Pescado macerado en lima, salsa nikkei, cancha, chifles, emulsión de ají limo y boniato asado)

16€

Pulpo asado, Causa Limeña y Vindaloo

(Pulpo gallego, puré de patata con lima, y emulsión de curry indio)

22€

Shoft Shell Chilli Crab con Croissants pa' mojar

(Guiso de Singapur con cangrejos de concha blanda fritos en tempura y croissants para mojar la salsa)

22€

La Carne nos hace fuertes

Tiradito de Presa Ibérica, Salsa de Ají Limo, Porra Japonesa y Quinoa Garrapiñada

(Carne de cerdos ibéricos, macerada y ahumada, salsa picantona con una porra japonesa para acompañar la carne)

22€

Pollo de Corral a la brasa, Tikka Masala y Chapatti

(Pollo con una salsa adaptada por indios al paladar británico, acompañado con pan indio)

16€

Arrachera ahumada en Eucalipto, macerado de Piña y Chipotle, y Yuca

(Vacío de ternera, piña para dar frescura, chile ahumado suave, y yuca frita)

16€

Entraña de Ternera asada en hoja de Banana con Patacones y Mojo Criollo

(Corte de ternera, envuelto en hoja de banana y asada, plátano macho frito con mojo fresh y picante)

18€

Pork Crispy al estilo asiático, Camote con Melaza, Barbacoa y Cilantro

(Panceta a baja temperatura muy crunchy, boniato asado con melaza, salsa bbq y cilantro)

16€

ALÉRGENOS: Dada la contaminación cruzada que puede suceder en este tipo de cocina, no podemos ofrecer alimentos 100% libres de los principales alérgenos alimenticios. Todos nuestros ingredientes y platos pueden contener trazas de cualquier alérgeno alimentario del listado. Para más información consulte con la encargada del local. LISTADO de ALÉRGENOS: gluten, cacahuetes, altramuces, apio, crustáceos, frutos de cáscara, granos de sésamo, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos y dióxido de azufre.



¿A Quién le amarga

Un Dulce?

Red Velvet

(Nuestra versión de la clásica Red Velvet: bizcocho de remolacha, mousse de mascarpone y vainilla, y sirope de remolacha)

8€

Choco Coco Curry

(Texturas de chocolate, emulsión de coco y bizcocho esponja de curry)

9€

¿Le llamamos Tarta de Queso?

(Variedad de quesos cremosos, tierra especiada de cinco especias chinas y frutos rojos, y kirsch)

9€

Mochi de Sésamo garrapiñado, con Crema de Mandarina y Hierbabuena

(Masa de arroz glutinoso rellena de helado)

9€

Mango Sticky Rice

(Nuestra versión de un postre típico tailandés: mango y arroz en diferentes texturas)

8€

ALÉRGENOS: Dada la contaminación cruzada que puede suceder en este tipo de cocina, no podemos ofrecer alimentos 100% libres de los principales alérgenos alimenticios. Todos nuestros ingredientes y platos pueden contener trazas de cualquier alérgeno alimentario del listado. Para más información consulte con la encargada del local. **LISTADO de ALÉRGENOS: gluten, cacahuets, altramuces, apio, crustáceos, frutos de cáscara, granos de sésamo, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos y dióxido de azufre.**