

A L A
B A S
T R O

Raw Bar / Compartir

AGUACATE CON QUESO FRESCO IBICENCO

Limón asado, avellana y albahaca.

21,00€



JAMÓN IBÉRICO

Pan cristal y tomate rallado.

35,00€



MUSABAHA DE GARBANZOS

Tahini, yogurt griego, picada de hierbas, pan de pita y crudités.

21,00€



CARPACCIO DE GAMBA ROJA

Totopos, soja, lima, aguacate y cebolla frita.

26,00€



TORTILLA DE MAÍZ CRUJIENTE

Atún rojo, ponzu, huevas tobiko, mayonesa kimchi y furikake.

26,00€



STEAK TARTAR

Solomillo de ternera, cebolla roja, alcaparras, anchoas, pepinillo, salsa sriracha, yema de huevo y pan carasatu.

26,00€



POKE BOWL

Arroz de sushi, aguacate, col lombarda marinada, zanahoria, edamame, mango, rabanito y mayonesa kimchi.

Opción Vegetariano 24,00€ , Salmón 28,00€ , Atún 32,00€ ,

Pollo 28,00€



CROQUETAS DE GAMBA ROJA

19,00€



GAMBA ROJA A LA SAL

42,00€



Gluten

Huevo

Leche

Mostaza

Sésamo

Soja

Crustáceos

Pescado

Apio

Sulfitos

Moluscos

Frutos secos

Ensaladas

BURRATA CON TOMATES DE COLORES

Mermelada de higo y rúcula.

24,00€



ENSALADA DE LANGOSTINOS, MANGO Y CACAHUETE

Aliño Thaiandés

27,00€



KALE Y COL LOMBARDA

Balsamico modena, frambuesa, anacardo y sésamo.

22,00€



ENSALADA CÉSAR

Lechuga, pollo confitado, bacon, salsa de anchoa, queso parmesano y croutons de pan.

24,00€



Entrepanes

FOCACCIA DE STRACIATELLA Y TOMATE CHERRY ASADO

Albahaca, parmesano y rúcula.

24,00€



HAMBURGUESA ANGUS

Pan brioche, diyonesa con pepinillos, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y queso manchego.

28,00€



CLUB SANDWICH

Pan rústico, bacon, pollo ecológico, queso, lechuga, tomate y mayonesa de azafrán.

26,00€



TACO VEGANO

Col china, setas, encurtidos, mayonesa kimchi y cebolla crujiente.

24,00€



Gluten

Huevo

Leche

Mostaza

Sésamo

Soja

Crustáceos

Pescado

Apio

Sulfitos

Moluscos

Frutos secos

Contundentes

COLIFLOR A LA BRASA

Mini verduritas y salsa satay de cacahuete.

29,00€



NOODLES ASIATICOS CON SALSA DE CACAHUETE, CHILI Y SÉSAMO

Opción vegana **26€** - Pollo **32€** -Langostinos **34€**



TAGLIATELLE CON GAMBAS

Pasta fresca, salsa americana, gambas y picada de perejil

34,00€



PESCADO DEL DÍA CON AJADA DE KIMCHI

Patata panadera y aceite verde.

42,00€



RODABALLO CON SALSA DE AZAFRÁN

Espárragos trigueros y verduritas baby.

42,00€



MUSLO DE POLLO ECOLÓGICO MARINADO CON TOMILLO, HARISSA Y LIMÓN

Con acelgas salteadas y frutos secos.

32,00€



PRESA DE CERDO IBÉRICO MARINADO A LA BRASA

Miel, mostaza y mini verduritas.

35,00€



SOLOMILLO DE TERNERA

Crema de boletus, estofado de setas y salsa demi-glace.

38,00€



Información sobre alérgenos disponible bajo petición. Por favor, informe a un miembro de nuestro equipo de cualquier alergia o intolerancia alimentaria. IVA incluido. 10% cargo porservicio discrecional.



Sides / Acompañamientos

Patatas fritas con pimientos del padrón

9,00€

Espárragos trigueros a la parrilla

12,00€

Boniato frito

9,00€

Verduritas al Josper

12,00€

Postres

STICK VEGANO

Coco, maracuyá y chocolate negro.

15,00€

FERRERO ROCHER 2.0

Mousse de chocolate con leche, bizcocho de praliné y avellana caramelizada.

15,00€



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Cremoso de queso, fresas, arándanos y crumble de almendras.

14,00€



TIRAMISÚ DE PISTACHO

15,00€



BOLA DE HELADO

5,00€



MOSAICO DE FRUTAS

15,00€



