



## GRUPOS PEQUEÑOS

Pan, Ali Oli y Aceitunas

### 2 ENTRANTES PARA ELEGIR Y COMPARTIR ENTRE 3 PERSONAS

1. **Ensalada de gambas vietnamita** zanahoria, coles, brotes de soja, hierbas aromáticas y cacahuetes tostados
2. **Langostinos tigre asados** bañados en aliño thai
3. **Carpaccio de wagyu con trufa** salsa vitello, tomate semi seco y alcaparrones
4. **Berenjena crujiente en panko** sobre guacamole, salsa de yogur, pepino y lima.
5. **Ensalada de lentejas y quinoa** manzana, col lombarda, apio, almendras activadas y aliño shiro miso.

### 1 PRINCIPAL PARA ELEGIR POR PERSONA

1. **Curry rojo de pechuga de pollo** cebolla tierna, pak choi, mango, acompañado de arroz jazmín y anacardos
2. **Hamburguesa de wagyu**, queso cheddar, espinacas, cebolla caramelizada, mayonesa de miel con mostaza, cacahuetes y sus patatas fritas
3. **Hamburguesa 100% vegetariana de calabaza y mozzarella** guacamole, lechuga, tomate, chipotle y patas fritas
4. **Pasta integral en curry de chipotle** con tirabeques, espárragos, shitakes, tomate, anacardos y cilantro
5. **Solomillo de ternera** con patatas provenzal, salsa criolla y mini vegetales +12€
6. **Lomo de atún salvaje asado con salsa de miso blanco**, guacamole de wasabi y verduras al wok en salsa teriyaki +10€

### 1 POSTRES PARA ELEGIR Y COMPARTIR ENTRE 3 PERSONAS *Combinables*

1. **Cake Chocolate** Vegano Sin Gluten con fresas marinadas en vainilla y frambuesas.
2. **Cheescake** con Royal de Limón, Toffe y Crumble.
3. Plato de **fruta fresca**

### BEBIDAS INCLUIDAS

Vino de la casa & agua con/sin gas. *1/2 botella por persona.*

---

**78€** por persona (IVA incluido)

### Extras (precios por unidad)

Café +4,50€/ Cerveza +6€/ Refrescos +6€



## SMALL GROUPS

Bread, Ali Oli and Olives

### 2 STARTERS TO CHOOSE AND SHARE BETWEEN 3 PERSONS

1. **Vietnamese chicken salad** carrot, cabbages, bean sprouts, aromatic herbs and roasted peanuts
2. **Toasted tiger prawns** bathed in Thai dressing (5 units)
3. **Wagyu carpaccio** with truffle vitello tonnato sauce, semi-dried tomato and capers
4. **Crispiy eggplant** in panko with guacamole, yogurt sauce, cucumber and lime
5. **Lentil and quinoa salad** apple, red cabbage, celery, activated almonds and shiro miso dressing

### 1 MAIN TO CHOOSE PER PERSON

1. **Red curry with chicken** breast spring onion, pak choi, mango, served with jasmine rice and cashew nuts
2. **Wagyu beef burger** cheddar cheese, spinach, caramelized onion, honey mustard mayonnaise, peanuts and fries
3. **100% Vegan pumpkin** and mozzarella burger guacamole, lettuce, tomato, chipotle and fries
4. **Wolewheat pasta** in chipotle curry with snow peas, asparagus, shitakes, tomato, cashew nuts and cilantro
5. **Sirloin steak** with provencal potatoes and baby vegetables
6. **Roast wild tuna** loin with white miso sauce a touch of wasabi guacamole and wok vegetables in a teriyaki sauce

### 1 DESSERT TO CHOOSE AND SHARE BETWEEN 3 PERSONS *Combinable*

1. **Cake chocolate vegano** sin gluten con fresas marinadas en vainilla y frambuesas.
2. **Cheescake** con royal de limón, toffe y crumble
3. **Fresh fruit** plate

### DRINKS INCLUDED

House wine & sparkling/non sparkling water. *1/2 bottle per person.*

---

**78€** per person (VAT included)

### Extras (prices per unit)

Coffee +4,50€/ Beer +6€/ Soft drinks +6€.