

Para compartir

Patatas Bravas 6€

mojo canario picante, alioli de ajo negro [g] •

Pan de coca con tomate 5€

tostado con AOVE y sal Maldon [g] •

Jamón ibérico 19€

jamón ibérico cortado a mano

Tabla de quesos y embutidos 19€

selección de quesos y embutidos nacionales e internacionales [l]

Croqueta de bacalao 2€

de bacalao "a la llauna" (1 u.) [g · l · h]

Croqueta de jamón 2€

de jamón ibérico (1 u.) [g · l · h]

Kimchi fish & chips 14€

corvina en adobo andaluz con mayo de kimchi [p · g · sl · h]

Pollo crujiente con chipotle 14€

tiras de pollo confitado crujientes con mayo de chipotle [p · l · h]

Ensaladilla rusa 8€

ensaladilla de patata, zanahoria y judía con ventresca de atún [p · h] •

Tacos de salmón 10€

crujientes de maíz con aguacate, aliño de coco y escarola frise [g · p · ss · sl]

Hummus 9€

hummus de cúrcuma, perejil, AOVE y pan de lentejas [g] •

Comer comer

Veggie salad 9€

de tirabeques, aguacate, bimi, granada y vinagreta cítrica [sl] •

Berenjena escalivada 9€

escalivada con miel de caña, queso feta y laca de miso [l · sl · ss · s] •

Zanahorias al curry 9€

rustidas, cilantro, coco y cacahuetes caramelizados [g · f/c · cc] •

Steak tartar 18€

de vaca, yema curada en soja y chips de patata [h · s · sl]

Gyozas 16€

agridulces de "carn d'olla" y jengibre [g · sl · s · h]

Canelones de pato 16€

al estilo pekinés con shitakes y granny smith [g · l · h · s]

Arroz de cap i pota 21€

meloso con vieiras y salsa kabayaki [ml · s · ss · sl]

Pulpo a la plancha 19€

pulpo crujiente, romesco de kimchi y espinacas [ml · g · sl · f/c]

Costillar ibérico 28€

lacado con miel, hierbas aromáticas, boniatos fritos al curry [sl · g]

Para los nostálgicos

Canelones de asado con parmesano 12€

canelones tradicionales con bechamel y parmesano [g · l · sl]

Macarrones de la abuela 11€

sofrito de cebolla y tomate con picada de cerdo y pollo asado [g · l · sl]

Con las manos

Classic burgers 16€

de vaca madurada, cebolla caramelizada, queso manchego y mostaza encurtida [g · m · sl · l]

Veggie burger 13€

de remolacha y quinoa, con aguacate, queso de cabra, cebolla roja [g · l · sl]

Katsu sandwich 10€

de pollo crujiente, encurtido y hoisin [g · l · sl · ss · s · o]

A dos cucharas

Mochi de té verde y limón levantino 6€

crema de limón levantino y mochi de té verde [g · l · h] •

Manzana con mousse

de crema catalana 6€

con manzanas asadas y crumble [g · l · h] •

Cheesecake de mascarpone 6€

con toffee y garrapiñados [g · l · h · f/c] •

Cake de coco y crema de chocolate

vegano 6€

crema fría de coco, bizcocho vaporizado de coco y chocolate vegano [f/c · g] •

Fruta fresca 6€

fruta fresca cortada •

Helados artesanos 6€

surtido de sorbetes y helados •

ALÉRGENOS

- Veggie [g] Gluten [c] Crustáceos [fc] Frutos de cáscara [a] Apio [s] Soja [h] Huevo [m] Mostaza [p] Pescado [ss] Sésamo [cc] Cacahuete [sl] Sulfitos [at] Altramuces [l] Lácteos [ml] Moluscos

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria que cree que deberíamos saber, o si desea más información sobre los ingredientes de algún plato, por favor, indíquelo a nuestro personal.

Suplemento terraza: 10 %

Cocina abierta de 12:00 a 23:00 h