

ENTRANTES

Tostaditas Crujientes de Atún Rojo 9€

Ponzu-Jalapeño, Caviar Cítrico y Mix de Algas (P,S)

Ceviche de Pescado Según el Mar 10€

Maracuyá, Coco y Manzana Verde (P,S)

Ceviche de Vegetales y Quínoa Andina 6€

Zumo de Tomate (S)

Cocktail Acapulco 9€

Gambas, Aguacate y Mango (S,Cr)

Untuoso de Aguacate 10€

Cilantro, Lima, Jalapeño y Totopos de Maíz (L)

Rulo de Queso de Cabra y Jamón 8.5€

Jalea de Chipotle y Tomate Valenciano con Pesto de Epazote (L,G,F)

Hummus de Chipotle 7€

Totopos de Maíz y Tapanade de Aceitunas Negras (G,F)

Dip de Alcachofa y Espinacas 9€

Tostas de Pan Rústico (L,G,F)

Crema de Brócoli 8€

Leche de Coco , Coco Tostado y Almendra (L,F,G)

Crema de Trufa Blanca de Teruel 9€

Pasta de Trufa Negra, Boletus y Nuez de Castilla (L.F.G)

Crema de Calabaza Asada 8€

Aceite de Chile Morita y Cortezas de Cerdo (L,G)

PRINCIPALES

Ensalada Cobb 10€

Pollo, Cheddar, Bacon, Huevo, Tomate, Aguacate y Aderezo de Queso Azul (H,L)

Ensalada Tabulé 10€

Cous Cous, Menta, Pollo, Mozzarella Fresca, Almendra y Aderezo de Frutos Rojos (L)

Momotaro 8€

Tomate Cherry, Espinacas, Aderezo de Sesamo y Garrapiñado (G,F)

Chapata de Pechuga de Pollo BBQ - Chipotle y Bourbon 12€

Marinado y Horneado a Baja Temperatura, Cheddar, Provolone y Bacon (M,L,G)

Pita Cochinita Pibil 12€

Yogurt con Cilantro, Cebolla Encurtida y Frijoles Refritos (M,L,G)

Tacos de Pato con Salsa de Ciruela 12€

Pico de Gallo de Mango, Pepino, Cebolla Morada y Cilantro (G,S)

Tacos de Cordero con Mole Manchamanteles 13€

Cremoso de Cilantro y Cebolla Morada Encurtida (G,S,C,L)

Papillote de Pescado Según el Mar a la Meuniere 18€

Lima, Vino Blanco, Mantequilla, Alcaparras y Perejil (P,L)

PRINCIPALES

Mac & Cheese de Bogavante 19€

Havarti, Cheddar, Mascarpone, Gratinado con Panko y Grana Padano (C,L,G)

Fondue Savoyard 22€

Para 2 Personas

Vino Blanco, Provolone, Comte, Emmental, Pan Blanco y Verduras (G,L,D)

Pasta Penne con Salmon Ahumado 15€

Cebolla Caramelizada y Almendra Tostada (G,L,F)

Pollo Korma 16€

Curry Korma, Arroz Basmati y Yogurt (L,G)

Pato Confitado a Baja Temperatura 18€

Quinoto de Azafrán, Glaseado de Vino Tinto y sus Verduras (L,G,D)

Short Rib Braseado al Vino Tinto 19€

Puré de Patata y sus Verduras (G,L,D)

Rabo de Toro Desmigado 18€

Glaseado de Cerveza Oscura y Pure de Boniato Asado (G,L)

