



COCINA MIGRATORIA

ENTRANTES

**Ceviche de Atún Rojo 9€**

Ponzu-Jalapeño, Cilantro, Piña, Aguacate y Manzana (P,S)

**Ceviche Verde Según el Mar 10€**

Maracuyá, Coco, Manzana Verde y Totopos de Maíz (P,S)

**Ensaladilla Thai 10€**

Atún, Leche de Coco, Cilantro, Jengibre y Tiras de Trigo (F,S,L,G)

**Cocktail de Gambas Acapulqueño 9€ (P)**

Aguacate y Mango (G,Cr)

**Untuoso de Aguacate 10€**

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

**Rulo de Queso de Cabra y Jamón 8.5€ (P)**

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

**Hummus de Remolacha 7€**

Tiras Crujientes de Trigo y Tapanade de Aceitunas Negras (G,F)

**Tzatziky Griego 8€**

Cruidades de Verduras y Crujiente de Trigo (G,L)

**Dip de Alcachofas y Espinacas 9€**

Tostas de Pan Rústico (L,G,F)

**Gallito de Maíz 6€ (P)**

Maíz Amarillo, Mantequilla, Epazote, Mayo-Piquín y Espuma de Chipotle (L,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)

IVA Incluido

(P) Picante (H) Huevo (C) Cacahuete (M) Molusco (F) Frutos de Cáscara (P) Pescado (Cr) Crustáceos (A) Apio (M) Mostaza (D) Dióxido de Azufre y Sulfitos (G) Gluten (S) Soja (A) Altramuzes (S) Sésamo (L) Lácteos

PRINCIPALES

**Ensalada Cobb 10€**

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

**Ensalada Eclectica 10€**

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

**Burrito de Pollo Campero BBQ 12€ (P)**

Frijoles, Bacon, Cheddar y Mayonesa de Chipotle (L,G)

**Pita de Codillo Iberico Asado 12€**

Salsa de Aguacate, Piña, Cebolla y Cilantro (M,L,G)

**Tacos de Pato Pollo con Salsa de Ciruela 12€**

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

**Tostadas de Maíz Orgánico Con Cochinita Pibil Mexicana 13€**

Yogurt de Cilantro, Cebolla Morada y Frijoles Refritos (L,G)

**Papillote de Pescado Según el Mar 18€**

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

**Gratin de Pasta Ecológica con Crema de Pimientos Rostizados 19€**

Gambon, Gratinado con Panko y Grana Padano (C,L,G)

IVA Incluido

(P) Picante (H) Huevo (C) Cacahuete (M) Molusco (F) Frutos de Cáscara (P) Pescado (Cr) Crustáceos (A)  
Apio (M) Mostaza (D) Dióxido de Azufre y Sulfitos (G) Gluten (S) Soja (A) Altramuces (S) Sésamo  
(L) Lácteos

PRINCIPALES

**Pasta Ecológica con Salmón Ahumado 15€**

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

**Arroz Meloso de Alcachofas 15€**

Pimiento y Bacon Crujiente (G,L,F)

**Pulpo Tokio 16€**

Pure de Edamames, Salsa Miso y Berenjenas Asadas (G,F)

**Pollo Korma 16€**

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

**El Muslo de Berlin 18€**

Muslo de Pato Confitado, Pure de Manzana y Salsa de Arándanos (L,G,D)

**Costilla de Ternera Braseada 19€**

Puré de Patata y sus Verduras (G,L,D)

**Carrillera Iberica Con Recado Negro 18€**

Verduras de la Huerta y Pure de Boniato (G,L)

IVA Incluido

(P) Picante (H) Huevo (C) Cacahuete (M) Molusco (F) Frutos de Cáscara (P) Pescado (Cr) Crustáceos (A) Apio (M) Mostaza (D) Dióxido de Azufre y Sulfitos (G) Gluten (S) Soja (A) Altramuces (S) Sésamo (L) Lácteos

