

ENTRANTES

**Gallito de Maíz 6€ (P)**

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

**Ceviche Verde Según el Mar 11€**

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

**Tuetano Al Horno 15€**

Alcaparras, Lima, Almendra y Ñoras (F,S,L,G)

**Cocktail de Gambas Acapulqueño 10€ (P)**

Aguacate y Piña (G,Cr)

**Untuoso de Aguacate 10€**

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

**Rulo de Queso de Cabra y Jamón 9€ (P)**

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

**Hummus de Berenjenas Asadas 8€**

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

**Dip de Alcachofas y Espinacas 10€**

Tostas de Pan Rústico (L,G,F)

**Pulpo Enamorado €15**

Mayonesa de Yuzu, Lima, Cilantro y Patata (L,G)

**Ensalada Cobb 11€**

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

**Ensalada Mediterranea 10€**

Sandia, Queso Feta, Olivas Negras, Tomate Cherry y Menta Con Vinagreta de Romero (L)

CLECTIC

COCINA MIGRATORIA

PRINCIPALES

**Burrito de Pollo Campero BBQ 13€ (P)**

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

**Tacos de PatoPollo con Salsa de Ciruela 13€**

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

**Tostadas de Maíz Orgánico Con Cochinita Pibil Mexicana 14€**

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

**Papillote de Pescado Según el Mar 19€**

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

**Pasta Ecológica con Salmón Ahumado 15€**

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

**Airbag De Trigo y Revuelto de Chistorra 15€**

Espuma de Patatas (G,L,F)

**Pulpo Tokio 19€**

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 19€**

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

**Costilla de Ternera Braseada 20€**

Puré de Patata y sus Verduras (G,L,D)

**Carrillera Iberica Con Mole Poblano 19€**

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

IVA Incluido

.....  
**DULCES PLACERES**  
.....

**Suspiro de Queso 7€**

Pure de Manzana Acanelada (H,L,G)

\* Tiempo de Preparación 10 min.

**Tarta de Zanahoria 6€**

Canela Sarracena, Vainilla Bourbon y Nuez de Castilla Crujiente (H,L,G,F)

**Choco-Lover 6€**

Chocolate al 66 %, Nuez Garrapiñada (H,L,G,F)

Avellanas y Crema Batida

**Pumpking Pie 6€**

Bizcocho de Calabaza Asada, Especies de Otoño

Avellana Garrapiñada (H,L,G,F)

**Choco Cheese Cake 6€**

Chocolate de Leche, Crujiente de Avena y Vainilla de Papantla (H,L,G,F)

**Panna Cotta de Romero y Vainilla 6€**

Crumble de Galleta (H,L,G,F)

**Ensalada de Frutas Estacionales 4€**

Espuma de Yogurt y Menta (L)

La mayoría de nuestros postres se sirven en Frascos Ball Mason que son de **vidrio termo resistente**, los frascos Ball conservan el sabor y los nutrientes de los alimentos que están contenidos en ellos, sin emitir residuos nocivos para la salud.

Decidimos utilizar un packaging sostenible y utilizar el vidrio como mejor respuesta medioambiental, así que también permite que los puedas pedir para llevar y reutilizar el frasco reciclando.

.....  
(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) Altramucos (S) Sésamo  
(L) Lácteos  
.....

