

PARA COMPARTIR

	BRAVAS VIVO * patatas hojaldradas, salsa brava casera, mayo de ajo negro	19€
	CROQUETAS CASERAS * patatas de Ibiza, cecina, puerros	20€
	SAAM DE LANGOSTINO wrap de lechuga, langostino en tempura, mayo de kimchi, cebolla encurtida, sesamo	22€
	GUACAMOLE CASERO nachos de yucca caseros, aguacate bio	19€
	GYOZA CASEROS DE WAGYU * wagyu nacional, su propio jugo, eneldo	30€
	SAMOSAS CASERAS DE VERDURAS verduras de temporada, cilantro, perejil, kiwi, yogur de coco	24€

CRUDO Y FRESCO

	CRUDO DE ATUN atun selvaje de almadraba, aceite de carbon vegetal, vinagreta casera, gomasio	32€
	CARPACCIO DE WAGYU * wagyu nacional al natural, laminas de setas silvestres, aceite de limon, sal	34€

PRINCIPALES

	PAD-THAI DE LANGOSTINOS * tallarines de arroz, zanahoria, col chino, langostinos, cacahuets tostados	29€
	LOMO DE CORVINA corvina selvaje a la plancha, emulsion de coliflor y miso, ensalada de alcachofas y menta	32€
	KATSU SANDO (sandwich) CON SECRETO IBERICO cerdo ibérico con panko, salsa de mango y té negro, lechuga iceberg	28€

PLANT BASED

	PAD-THAI VEGETAL tallarines de arroz, zanahoria, col china, shitake, cacahuets tostados	26€
	TOMATE KUMATO EN CREMA DE AJO BLANCO * tomate infusionado con hierbas silvestre, crema de ajo blanco, tierra de aceitunas negras	19€
	TACOS CASEROS VEGANOS setas silvestres, nopal crujiente, aguacate, lima	18€
	ENSALADA DE TEMPORADA hojas verdes de temporada, hierbaas aromaticas, vinagreta de aguacate, crumble de pistacho	16€

ALGO DULCE

	TIRAMISU CASERO AL MACHA * savoiardi caseros, mascarpone, café, macha	10€
	MOUSSE CASERA DE CHOCOLATE escamas de sal, aceite y yuzu	9€

Pan, aceitunas, alioli de ajo nero casero - 5€ PP

Nuestros favoritos sin lactosa sin gluten vegano

Algunos de nuestros platos contienen alergenicos. Por favor preguntarnos