

ENTRANTES

- Croqueta de espinacas y gambas al ajillo con mahonesa de alga codium. (1u.) **3.5**
- Steak tartar sobre shiso crujiente, anchoas del cantábrico y huevas ahumadas. **19.5** ●
- Tiradito de atún con gazpacho de mango thai, som tam y mahonesa especiada. **24.5** ●
- Straciatella con zanahorias glaseadas en salsa XO, trigo sarraceno crujiente y hierbas. **17.5** ● ●
- Taco de kimchi y coliflor, crema de anacardos y dukkah pistacho. (1u.) **7.5** ● ●
- Falafel de palomitas y maíz con tahini asiático y cebollas al sumac. (3u.) **10.5** ● ●
- Berenjena a la brasa, crema de sésamo, kimchi caramelizado, huevo orgánico poché y ensalada hierbas. **18** ● ●
- Coliflor asada con salsa tahini, gremolata de limón encurtido, lima y jengibre. **16.5** ● ●
- Pulpo y puerro a la brasa con holandesa japonesa y katsuobushi. **21.5** ●

PRINCIPALES

- Pollo de corral al estilo shawarma, escabeche de verduras y crema de ajo. **22.5** ●
- Katsu de solomillo de ternera con crema de ajo negro, chimichurri y marinos. **26**
- Salmón "Label Rouge" a la brasa con costra de miso, puré de apionabo y pak choy al aburi. **25.5**
- Rodaballo a la brasa con goulash de remolacha, tendones de ternera y picornells. **25.5** ● ●
- Rigatoni con pulpo en tempura, queso manchego y salsa de tomate seco y chorizo. **21**
- Noodles de arroz con salsa de miso y gochugaru, ensalada de hierbas y langostinos o tofu de almendras ahumado. **21.5** ● ●
- Curry thai amarillo de quinoa, calabaza, setas shiitake y heura. **20.5** ● ●

*Pan de pita, dip de la semana y
aceitunas marinadas. **8.5** ●



TABLA DE ALÉRGENOS



CARTA DE BRUNCH

Vegetariano ●
Sin lactosa ●
Vegano ●
Gluten free ●
Adapt. Vegano ●

*Todos los precios incluyen IVA

MENÚ