

## PARA EMPEZAR

Hummus, aceitunas kalamata, semillas de sésamo y crudités orgánicos (v) (ve)	11,50
Queso manchego frito con mermelada de frambuesa (ve)	19,00
Sopa de maíz dulce, chips de remolacha y queso de cabra (ve)	12,50
Patatas fritas con salsa asiática	9,50
Mutabal (puré de berenjenas asadas al fuego con yogur) (ve)	8,00
Ensaladilla rusa	10,00
Crema de almejas	15,00
Surtido de croquetas (setas, gambas y jamón ibérico)	15,00
Croqueta por unidad	2,50

## ENSALADAS & SANDWICHES

Burrata cremosa, canónigos, pesto de rúcula, albaricoque encurtido y bayas con trufa de miel (ve)	16,00
---	-------

Espinacas, nueces pecanas, chips vegetales, queso de cabra caramelizado y miel de mostaza (ve) (sg)	16,00
---	-------

Ensalada de quinoa con aguacate, tomate cherry, remolacha y queso feta con vinagreta de yuzu y mostaza (ve)	18,00
---	-------

Roll de bogavante	30,50
-------------------	-------

Sandwich de pulled pork	23,00
-------------------------	-------

Sandwich de pastrami de ternera con pesto rojo y rúcula	12,00
---	-------

## PRINCIPALES

Salmón a la plancha con salsa de mojo verde	25,00
---	-------

Falda de wagyu con salsa roja y amarilla dulce y picante	29,00
--	-------

Tataki de atún con salsa barbacoa asiática	30,50
--	-------

Filete de tofu bio con salsa de mojo rojo (v) (ve)	18,00
--	-------

Hamburguesa de wagyu con cheddar y mayonesa de kimchi	36,00
---	-------

Si tiene alguna restricción dietética o alergia alimentaria, informe a su camarero.  
(v) vegano (ve) vegetariano (sg) sin gluten

Costillas de cerdo marinadas  
con salsa barbacoa,  
bastoncitos de boniato crujiente  
y mayonesa cítrica 26,00

Lubina en umami cítrico con  
verduritas salteadas 28,00

Pollo tomatero en umami de  
tomillo con puré robuchon 21,00

## BOWLS

Poke bowl de atún 25,00

Poke bowl de salmón 20,00

## GUARNICIONES

Arroz al vapor 5,50

Patatas rustidas con sal de romero  
(v) (ve) 8,00

Verduras salteadas 8,00

## POSTRES

Carrot cake 6,50

Pastel de almendras 6,50

Pastel de limón 6,50

Pastel de chocolate con  
caramelo 7,50

Brownie de nueces 8,50

## BEBIDAS

Zumo boost  
espinacas, melón y  
manzana verde 8,00

Zumo detox  
remolacha, naranja y fresa 8,00

Energizing smoothie  
zanahoria, mandarina  
y jengibre 12,00

Glow smoothie  
mezcla de frutos rojos 12,00

Limonada de yuzu,  
jengibre y miel 6,00

Té helado de hibisco 6,00

KO  
ZA  
RA



Alérgenos

Si tiene alguna restricción dietética o alergia alimentaria, informe a su camarero.

(v) vegano (ve) vegetariano (sg) sin gluten