

## PARA EMPEZAR

Humus, aceitunas kalamata, semillas de sésamo y crudités orgánicos (v) (ve)	11,50	Espinacas, nueces pecanas, chips vegetales, queso de cabra caramelizado y miel de mostaza (ve) (sg)	16,00
Queso manchego frito con mermelada de frambuesa (ve)	19,00	Ensalada de quinoa con aguacate, tomate cherry, remolacha y queso feta con vinagreta de yuzu y mostaza (ve)	18,00
Sopa de maíz dulce, chips de remolacha y queso de cabra (ve)	12,50	Roll de bogavante	30,50
Patatas fritas con salsa asiática	9,50	Sandwich de pulled pork	23,00
Mutabal (puré de berenjenas asadas al fuego con yogur) (ve)	8,00	Sandwich de pastrami de ternera con pesto rojo y rúcula	12,00
Ensaladilla rusa	10,00		
Crema de almejas	15,00		
Surtid de croquetas (setas, gambas y jamón ibérico)	15,00		
Croqueta por unidad	2,50		
<h2>ENSALADAS &amp; SANDWICHES</h2>			
Burrata cremosa, canónigos, pesto de rúcula, albaricoque encurtido y bayas con trufa de miel (ve)	16,00		

## 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

K  
O  
Z  
A  
R  
A



Alérgenos

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

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