

Menú en agosto:

Sopa Tailandesa de Azafrán de Aves
con galangal, limoncillo, limón y setas 4.50

Sopa de boniato y limón con coco,
Chile y menta 4.50

Sopa de pan con tomate del sur con calamares
pequeños, pan tostado, zanahorias, apio y
almendras tostadas 4.50

Carpaccio de ternera con
Aceite de limón de oliva y parmesano 5.70

Ensaladas mixtas:

Lollo Rosso, Lollo Bionda, radicchio y rúcula con
semillas de calabaza 4.30

Cinco dim sum en vapor de bambú:

Camarones shai mai (con pescado y bambú),
Rollo de col (con camarones, zanahorias en hoja
de col), rollo de algas (con camarones, morillas
y germinados)

Gyoza (con pescado y cebollino),

Kim Chee Dumpling (con col china encurtida),
con salsa dulce de jengibre de soja, salsa de
curry de mango y salsa de miel 6.60

Diez dim sum en vapor: contenido ver arriba,
además: Vegetales tailandeses, pueden dar
forma a una flor

(pescado y vegetales), Camarones shao mai
(reellenos de camarones), Camarones Hakao
(camarones y vegetales), Deli Vegetable (hongos
shiitake, fideos de vidrio, vegetales) 9.40

Comida de verano:

Media berenjena con tomates cherry,
tomates secos, perejil, sal de limón
y gratinado con queso de oveja 8.35

Arrancadores:

Pulpo con pimentón,
Albóndigas en salsa de tomate,
Espinacas con pasas de Corinto y chorizo,
corazones de alcachofa marinados con tomillo,
pimentón relleno de atún 11.70

Ensalada de mariscos con rodajas de pulpo,
Chile Camarones, mejillones Calamaretti de
Nueva Zelanda y pimientos asados 12.40

Filete de bacalao frito con pimienta
d' Espelette (especies de pimentón) sobre
verduras de lentejas
con salsa de curry y coco 13.20

Pechuga de pollo y limón frita
con raíz de perejil, apio,
espinacas frescas en hoja y
patatas pequeñas al romero 13.40

De un libro de cocina chino:

Jiaozi (bolitas de masa) rellenas de
Cordero con calabaza, puerro, jengibre,
o Cerdo con puerro y col china,
o Pescado con limón, chile y cilantro,
o Pollo con hongos shiitake y semillas de sésamo
o Tofu con vegetales, sésamo, especias togarashi
o Verduras con pak choi, brotes de bambú,
zanahorias

Todos se preparan en caldo vegetariano picante
servido con cilantro fresco
una pequeña porción como entrante 4.40
gran porción 8.25

Escalope crujiente de hígado de ternera
con romero y salvia, cubos de berenjena
con yogur griego, ajo negro, albahaca, estragón
y chile 17.85

Toda la Dorade Royal de la sartén,
rellena de aceitunas, tomates pequeños, cebollas
rojas y albahaca por encima
Espinaca italiana 17.65

Carré oriental de cordero con
Corteza de miel y sésamo, filetes de mango
salsa de tomillo y champiñones
Cuscús con dátiles frescos 18.25

Bouillabaisse - Caldereta de pescado del sur de
Francia con filete de patata, salmonete, rape y
gambas rojas, tomates pequeños, hinojo
y azafrán, servido con salsa de ajo y pan
tostado 17.85

Mousse de almendras con salsa de moras
y pistachos 4.50

Ciruelas Crema Brûlée
con leche de coco y miel 4.50

Pastel de Queso de Brooklyn
con salsa de Frambuesa 4.50

Pastel de chocolate (chocolate puro sin harina)
con salsa de cassis 4.50

Tortas de aceite de oliva de Sevilla, hechas a
mano galletas finas y crujientes 1.10

Chocolate trufa de Alba, pieza 0.90

Queso de montaña picante (Cooperativa
Bregenzer Wald) con chutney de pera 5.60

Trozos de parmesano (Reggiano Parmigiano
24 Mon.) con vinagre balsámico viejo
(8 años) 4.10



cinco tipos de helados para combinar:

- 1. brownie de chocolate con helado de chocolate
con trozos de tarta de chocolate*
- 2. Masa de Galleta helado de vainilla con
Masa de galletas y trozos crujientes*
- 3. Helado de cereza García
con trozos de chocolate negro*
- 4. helado de vainilla con nueces
con jarabe de arce y nueces de nuez*
- 5. Helado de caramelo con bollo de canela
con trozos de panecillos de canela*

Porción 2 cucharadas 4.00

