

Menú en noviembre:

Sopa de zanahoria y de abadejo con Chile y albahaca 4.50

Crema de alcachofas con camarones chilenos 4.50

Sopa cremosa de alubias blancas con Chorizo y perejil 4.50

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

Ensaladas mixtas: Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radicchio y rúcula con semillas de calabaza 4.30

Cinco Dim-sum:

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), servido con salsa dulce de jengibre de soja, salsa de curry de mango y salsa de miel 6.60

Diez dim sum: ver arriba para el contenido:

Thai Veggi, Flor en forma de Mai (pescado y vegetales), Camarones Shao Mai (rellenos de camarones), Camarones Hakao (camarones y vegetales), Deli Vegetable (hongos shiitake, fideos de vidrio, vegetales) 9.40

Arrancadores: Gelatina de uva en ensaladas de hojas y queso de cabra fresco con vinagre balsámico y almendras 7.35

Quiche de pera al horno (diámetro 18cm)
con queso Roquefort, almendras
y cebollino 8,70

Curry de mejillón indio (con mejillones)
en col puntiaguda asada con
zanahorias, guisantes, perejil
y arroz aromático 12.40

Un plato japonés: Hayashi ragout
Tiras de carne de res
guisado con chalotas, vino tinto,
Caldo shanton, calabacín, puré de tomate
y cilantro con arroz basmati 13.20

Pechuga de pollo frita con coco y jengibre
con soja, aceite de sésamo, espinacas frescas,
Arroz Jazmín Tailandés
con piña y menta 13.80

De un libro de cocina chino:
Jiaozi (bolitas de masa) rellenas de

Carne 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 verduras, sésamo, especias

Togarashi

o Verduras con Pak Choi, brotes de bambú,
zanahorias

Todos se sirven en caldo vegetariano picante
con cilantro fresco.

una pequeña porción como entrante 4.40
gran parte 8,25

Bistec de cadera de cordero asado
con salsa de oliva,
servido con puré de berenjena con limón y sal
patatas pequeñas al romero asadas 17,85

Fuera del horno: Filetes de lubina y almejas
horneado al pergamino
con zanahorias, tomates de apio,
Romero, tomillo, perejil 17.55

Lonchas de paleta de ciervo a la brasa
con corteza de nuez, puré de coles de Bruselas
y salsa de caza 18.25

Gambas rojas al vapor en una cesta de bambú
(de Argentina), condimentado con jengibre,
soja, Aceite de sésamo y cilantro, salteado
Pak Choi (Kohl de Asia) y
Berenjena frita 17.85

Mousse oriental con higos,
Dátiles y especias de pan de jengibre 4.50

Crema de naranja y sésamo Brûlée 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

Aceite de oliva Tortas de Sevilla, hecho a
mano masa fina y crujiente 1.10

Praliné de 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 meses) con vinagre balsámico viejo (8
años) 4.10



seis variedades de helados para combinar:

1. Helado de Chocolate Brownie Chocolate
con trozos de tarta de chocolate
2. Masa de Galletas Helado de Vainilla
con Masa de galletas y trozos crujientes
3. helado de cereza garcia cherry
con trozos de chocolate negro
4. Helado de Vainilla con Nueces Justas
con jarabe de arce y nueces de nuez
5. helado de caramelo con bollo de canela
con trozos de caracoles de canela

hecho en casa:

6. sorbete de mango con chile y jengibre

Porción 2 bolas 4.00

