

Menú en febrero

Sopa de col verde con patatas
jengibre y queso de cabra suave 4.70

Sopa italiana de garbanzos con castañas,
tomates, patatas, tomillo, queso parmesano
y perejil 4.70

Crema de coliflor con chalotas,
Muscat y camarones chilenos 4.70

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

Ensaladas de hojas mixtas:
Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radicchio
y cohete 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 contenido se ve más arriba, además:
Thai Veggi, Flor en forma de Mai (pescado y
vegetales), Camarones shao Mai (reellenos de
camarones), Camarones Hakao (camarones y
vegetales), Deli Vegetable (hongos shiitake, fideos de
vidrio, vegetales) 9.40

Arranque: Almendras de limón tostadas con
azafrán Garbanzos con zatar y limón salado
Frijoles picantes con comino y pimentón 7.80
Tazón de verduras de la India con zanahorias,
Calabacines, batatas, almendras,
lima, tomates cherry, grosellas
y queso feta, con chutney de mango 12.80

Pollo al horno al estilo tailandés
del horno con jengibre y chalotas,
Tomate, coco, pimienta, patatas pequeñas,
Calabacines y puerros 13.40

Estofado de curry de cordero de invierno
(carne de la pierna de cordero orgánico de Frisia
Oriental) con espinacas, zanahorias, arroz basmati,
Yogur y queso parmesano 13.45

Filete asado de salmón ecológico
en verduras de calabaza con frijoles de ojo, frijoles
blancos, calabaza hokaido,
Queso de puerro y pecorino 14.10

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 Carne de pato 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

Cataplana Algarvia

Un guiso de pescado de Portugal con almejas, tomates, gambas grandes, mejillones, patatas, chorizo, espinacas, pimiento rojo, tomillo y piri-piri 19,25

Filete de rape al horno en pergamino con tomates secos, tomillo, espinacas frescas, aceitunas negras, perejil y chalotes 19,55

Asado en medio de filete de ternera a la cadera servido con salsa de aceitunas y pasas con tomates cherry, aceitunas negras, perejil, miel y patatas fritas 19,65

Lonchas de lomo de cordero asado con salsa béarnaise de menta, judías verdes de Kenia, y arroz salvaje canadiense 19,75

Crema de yogur de naranja 4.70

Mousse tropical con crema de coco y mango Piña y lima 4.70

Pastel de queso de Brooklyn con salsa de frambuesa 4.70

Pastel de chocolate (chocolate puro sin harina) con salsa de cassis 4.70

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 queso parmesano (Reggiano Parmigiano 24 meses) con vinagre balsámico viejo (8 años) 4,10



seis variedades de helados para combinar:

1. brownie de chocolate y helado de 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