

## Menú de agosto:

Sopa portugués de garbanzos con espinacas  
y chorizo chorizo 4.20

Sopa de raíz de perejil con Creme fraiche,  
vinagre de Jerez 4.20

Gazpacho frío de melón con melón, calabacín y pimientos 4.20

Carpaccio de ternera con aceite de oliva limón  
y queso parmesano 5.70

Mezcla hojas de ensaladas: (lollo Rosso, lollo Bionda, radicchio  
y rúcula) con semillas de calabaza 4.30

Cinco Dim sum cocinado en el vapor: Shrimp Shai Mai  
(con pescado y bambú), Cabbage Roll (con camarones, zanahoria  
en la col de hoja), Seaweed Roll (con gambas, setas y  
germinados) Gyoza (Pescado con cebollino), Kim Chee Dumpling  
(con Col de China conservado en vinagre), soja dulce jengibre,  
salsa dip de Curry de mango y salsa de miel y pimienta 6.60

Diez Dim sum incluye Las cositas véase arriba y  
Shao Mai Shrimp (con camarones), Mai Shape Flower (pescado  
y verduras), Shrimp im Kartoffelmantel, Hakao de langostinos  
(camarones y verduras), Deli Vegetable (seta de shiitake,  
tallarines de cristal, hortalizas) 9.40

Rodajas de berenjena fritas crujientes con dip de finas hierbas-  
yogurt y cubos de sal limón 7.10

Ensalada Tabulé con bulgur, perejil, menta, tomates, cebolleta,  
zumos de limón y aceite de oliva, brochetas de verduras  
Tempura (Castañas, zanahorias, cebolla, pimientos) 9.80

Filete de lucioperca en patatas, puré de berenjena  
y salsa de remolacha roja 13.20

Cassoulet de verano con judías verdes, frijoles Cannelini,  
ajedrea, zanahorias, tomates, apio y trozos de arrachera 14.25

El centro de filete de bacalao  
con las verduras del pisto (berenjenas, tomates,  
Chalotas, tomillo) y garbanzos 13.70

Jiaozi (bolas de masa hervida pequeñas) de un libro de cocina  
China: rellenas de Cordero con calabaza, puerro, jengibre, o Carne  
de cerdo con puerro y col, o Pescado con limón, ají y cilantro, o Tofu  
con vegetales, semillas de sésamo, Togarashi, o Verduras con  
castaña de agua, brotes de bambú Zanahorias, algas, jengibre y  
albahaca tailandesa

Todos son en caldo vegetariano picante sirve con cilantro fresco.  
porción pequeña como una porción de 4.40 -gran arranque de 8.25

Por favor, gire la página ->

Rebanadas de carne de res cocinan en caldo con chalotas y hierbas variadas, para ensalada de mostaza violeta 17.45

Bouillabaisse - Guiso de pescado Mediterráneo con patatas, tomate, filete de perlón, salmonetes, rape, mejillón de Greenshell al pan tostado con Rouille 17.25

Asado lechal chuletas de cerdo con puré de zanahorias, brócoli, patatas fritas, tomillo caldo y Mojo Verde (cilantro Dip) 17.25

Cocido el filete de rape en pergamino con cepillo, patatas nuevas, zanahorias, hinojo y aceite de oliva y hojas de laurel 17.85

Naranja melocotón Creme Brûlée 4.10

Mousse de ciruela uva con chocolate blanco 4.10

Brooklyn cheese cake con salsa de frambuesa 4.10

Trozos de queso parmesano (Reggiano parmesano 24 Mon.) con vinagre balsámico de edad (8 años) 4.10

Tortas de aceite de oliva de Sevilla,

pasta curruscante fina hecha a mano 1.10

Trufa de praliné de pedazo de Alba 0.90



cinco helados para combinar:

1. Chocolate brownie helado de chocolate con trozos de pastel de chocolate
2. New York Super Fudge Helado de chocolate con nueces almendras y chocolate
3. Cookie Dough Helado de vainilla con pasta de la galleta y trozos crocantes
4. Fairly Nuts Helado de vainilla con jarabe de arce y pecanas
5. Cherry Garcia Helado de cereza con trozos de chocolate oscuros

Porción 2 bolas 3.70