

Menú de noviembre:

Sopa de calabacín y coco con curry
y kimchi 4.50

Carpaccio de ternera con aceite de limón
parmesano y piñones 6.70

Ensaladas de hojas mixtas:

Lollo Rosso, Lollo Bionda, Radicchio
y rúcula con pipas de calabaza 4.30

Cinco dim sum en vaporera de bambú:

Shai Mai de gambas (con pescado y bambú),

Triángulo vegetal, almohada vegetal de tofu

Gyoza (con pescado y cebollino)

Kim Chee Dumpling (con col china encurtida),
servido con salsa dulce de soja y jengibre, salsa de
mango al curry y salsa de miel 7.40

Diez dim sum en una vaporera: ver arriba el
contenido, más: dumpling con relleno de pollo-
albahaca tailandesa, gambas shao mai (relleno
de gambas), gambas Hakao (gambas y
verduras), Hakao con puerro, Hakau (pescado,
verduras) 10.75

Palitos crujientes de sésamo asiático (palillos)
con relleno de pollo y verduras
y salsa barbacoa picante 6.70

Tartaleta de verduras

(pimiento, calabacín, berenjena) con
crema agria de cebollino y limón 5.10

Pastelitos de guisantes

con remolacha al horno

y puré de patata con parmesano 12.60

Estofado de judías con tomates, coles de Bruselas, patatas, romero, tomates cortados y merguez (salchicha de cordero del norte de África) 20.65

Lomo de bacalao frito con coles de Bruselas al horno rábano picante y crema de nueces 22.85

Carrilleras de ternera al horno de ternera Nümmme con uvas, zanahorias polenta a la crema y salsa de vino de Oporto 23.50

Chuletas de cordero con espuma de chorizo verduras al dátil, puré de membrillo y patatas asadas ecológicas de pino angelita 23.90

Filete de salmón asado con piel con caviar de mar, bolas de coliflor y salsa de azafrán 22.85

Filete de pescado de roca Hummus de zanahoria con nueces Fregola (pequeña pasta redonda de Cerdeña) y salsa de gambas 23.40

Jiaozi casero (albóndigas pequeñas) rellenos de:

- o Cordero con calabaza, perejil y semillas de sésamo,
- o Cerdo con puerro y col china
- o Pescado con limón, guindilla y cilantro,
- o Pollo con cebollino y limón
- o Tofu con verduras, sésamo y especias togarashi
- o Verduras con pak choi, col china, jengibre, semillas de sésamo
- o Gambas chilenas con algas rojas e hinojo marino
- o Ternera especiada con salsa de soja y jengibre.

Todos se sirven en caldo vegetariano picante con cilantro fresco.

Ración pequeña como entrante 4.40

Ración grande 8.25

Una sugerencia para un entrante
también para 2 personas:
sardinas de la manufactura
escabechadas a mano.

sardinillas con guindilla en aceite de oliva 7.80

Mousse de caballa picante 7.80

sardinas de crianza en aceite de oliva 10.20
grandes 4-6 piezas

Mousse de sardinas con guindilla 7.80

Mejillones de Mies marinados 7.80

Los pescados se sirven opcionalmente
con rebanadas de pan blanco tostado,
o con patatas fritas de Coruña/España
(un producto artesano frito en aceite de oliva y
espolvoreado con muy poca sal marina).
sal marina)

Tartaleta de crema de cereza con salsa de
frambuesa 5.45

Tortas de aceite de oliva de Sevilla, hechas a
mano
masa fina y crujiente 1.10

Praliné de trufa de Alba, 1. negro con nuez,
2. chocolate blanco con avellana o
3. chocolate con leche y caramelo salado Pieza
1.00

Trozos de parmesano (Reggiano Parmigiano 24
Mon.) con vinagre balsámico viejo (8 años) 5,45

Queso de tortillería picante con chutney de
mango 6.30

Cinco helados caseros
para combinar:

1. helado de chocolate
2. helado de almendra tostada
3. arándano y frambuesa
Helado de mascarpone
4. helado de yogur y ciruela
5. sorbete de naranja y calabaza

Porción de 2 bolas 4.60