

Menú en abril:

Sopa de azafrán y mejillón con azafrán, zanahorias,
Apio y eneldo 4.50

Sopa de guisantes y menta con crema fraîche y gambas 4.50

Sopa de garbanzos con espinacas 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 en vapor de bambú con tres salsas 6.60

Diez dim sum en la compuerta con tres buzamientos 9.40

Arranque: Albóndigas asiáticas picantes con limón y cebolleta en
ensalada de rúcula con guisantes mangut 7.80

Parmigiana di Melanzane: Cacerola de berenjena con tomates,
Albahaca, mozzarella y parmesano 12.80

Loncha de hígado de ternera frito en aceite de oliva con zanahorias y
risotto de salvia con guisantes 14.30

Filete de bacalao frito con pimienta de Jamaica d'Espelette
(pimentón) sobre lentejas a la naranja con zanahoria,
puerro y apio 14.10

Curry de verduras verdes con calabacín, zanahorias, puerro,
Pimientos, cebolletas, jengibre, coco y arroz basmati 12.80

Jiaozi (bolitas de masa) rellenas de cordero y calabaza,
puerro, jengibre o cerdo con puerro y col china, o
Pescado con limón, chile y cilantro, o tofu con vegetales pak choi, brotes de
bambú, zanahorias, sésamo, togarashi, o vegetales. Todos se sirven en un
caldo vegetariano picante con cilantro fresco.

Porción pequeña para entrantes 4.40 Porción grande 8.25

Pata de conejo al horno con salsa de hierbas y mostaza

Ratatatouille (tomates, calabacines, pimientos, romero) Patatas asadas
y pesto de semillas de calabaza 15.60

Franz. Pechuga de pollo y maíz sobre espinaca de raíz del wok
con parmesano, mayonesa de alcaparras, aceite de levístico
y tortas de harina de garbanzo 14.80

Estofado tailandés de camarones con espárragos verdes, piña y jengibre,
Lima, crema de coco y arroz aromático 15.80

Chuletas de cordero asadas con corteza de hierbas y judías verdes
con tocino frito, tomillo y salsa de cebollino
y patatas gratinadas con queso de cabra 16.85

Mousse de pistacho con ruibarbo 4.50

Crema de mango brûlée con yogur 4.50

Pastel de queso de Brooklyn con salsa de frambuesa 4.10

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

Queso de montaña picante con chutney de pera 5.60