

## Menú en febrero:

sopa de hinojo al horno (la sopa de cebolla francesa es la madre de la sopa de hinojo) con pan tostado y queso, la versión ligera y digerible 4.50

sopa de puerros con coco y nuez moscada, limón y dátiles frescos 4,50

sopa de apio con semillas de mostaza, achicoria y castañas asadas 4,50

Carpaccio de Res con Aceite de Limón y Parmesano 5.70

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

Cinco peniques en el amortiguador de bambú: Camarón shai mai (con pescado y bambú), Rollo de repollo (con gambas, zanahorias en hoja de col), Rollo de algas (con gambas, morillas y coles) Gyoza (con pescado y cebollino), Kim Chee Dumpling (con col china encurtida), salsa dulce de soya y jengibre, salsa de mango curry y salsa de miel 6.60

Diez dim-sum en el amortiguador: Contenido ver arriba, ver arriba: Vegetales tailandeses, pueden dar forma a la flor (pescado y verduras), camarones shao mai (con relleno de escarola), camarones Hakao (camarones y verduras), vegetales Deli (setas de setas, tallarines de vidrio, verduras) 9.40  
Acelgas coloridas, gratinado con queso parmesano y Rodajas de polenta tostadas 7.80

Rodajas de batata glaseadas de zumo de naranja con azúcar de palma, tomillo y angostura para acompañarlas.

Rodajas de naranja sangre asada 12.80

Pierna de conejo marroquí del horno con garbanzos y berenjenas, con ella Cuscús con aceitunas y limón salado 14.60

Repollo de saboya roularde del silenciador, relleno de bacalao, polenta y Jamón de Parma con salsa de soya y jengibre y arroz Basmati 13.20

Pechuga de Pollo de Maíz, Mexicana con Mole poblano spice (salsa de chocolate y chile) y pimientos, tomates, acelgas, almendras, Pasas y quinua, el grano de los Incas 14.80

De un libro de cocina chino:

Jiaozi (pequeñas albóndigas) rellenas con Cordero con calabaza, puerro, jengibre, -

o

Cerdo con puerro y col china,

o

Pescado con limón, chile y cilantro,

o

Tofu con verduras, sésamo, Togarashi,

o

Verduras con castaño de agua,

Brotos de bambú, zanahorias, algas,

Todos se cocinan en caldo vegetariano picante servido con cilantro fresco.

pequeña porción como entrada 4.40

porción grande 8.25

Carne de los nudillos de ternera estofados  
con raíces de perejil, tomates, hinojo,  
Chalote y papas asadas pequeñas  
con Gremolata (pasta de especias con perejil,  
limón, chile) 17.65

skrei al vapor (bacalao de invierno de Noruega)  
con corteza de parmesano de repollo verde,  
patatas pequeñas, crema salsify negra, salsa de  
pimienta y rodajas de chorizo 16.80

Filete de cadera de cordero asado  
con corteza de tomillo y romero,  
salsa de lavanda con miel, judías verdes,  
Calabacín, berenjenas  
y tomates de vid pequeña 17.85

Crema de mango y coco  
con salsa de caramelo y nueces 4.10

Parfait de turrón con collar de torta  
piramidal y salsa de albaricoque 4.10

Tarta de queso de Brooklyn  
con salsa de frambuesa 4.10

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

Tortas de aceite de oliva sevillano, artesanales  
masa crujiente fina 1.10

Praliné de trufa de Alba, pieza 0.90

Queso de montaña especiado (Genossenschaft  
Bregenzer Wald) con chutney de pera 5.60

Piezas de parmesano (Reggiano Parmigiano 24  
Lun.) con vinagre balsámico (8 años) 4.10



cinco tipos de helados para combinar:

1. helado de chocolate brownie con chocolate con trozos de pastel de chocolate
2. Cookie Dough Vanilla Ice Cream con

Masa de galletas y trozos crujientes

3er helado de cereza Cherry Garcia

con trozos de chocolate negro

4. Helado de vainilla con nueces finas

con jarabe de arce y nueces pecan

5. Helado de caramelo de canela y panecillo

con trozos de caracoles de canela

Porción 2 bolas 4.00

