

Menú en junio:

Sopa tailandesa de verduras y pescado picante con calabaza, maíz y espinacas 4.50

Sopa de guisantes y menta con limón
Garam Marsala y yogur 4.50
(Puede servirse frío o caliente)

Gazpacho de hierbas con tomates cherry 4.50
servido frío, vegetariano

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

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

Cinco dim sum en un silenciador de bambú:
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), con salsa dulce de jengibre de soja, salsa de curry de mango y salsa de miel 6.60

Diez dim sum en el amortiguador: contenido ver arriba, además: Vegetales tailandeses, pueden dar forma a una flor
(pescado y vegetales), Camarones shao mai (reellenos de camarones), Camarones Hakao (camarones y vegetales), Deli Vegetable (hongos shiitake, fideos de vidrio, vegetales) 9.40

Aperitivos orientales:

Tahini de aguacate con piñones
Crema de berenjena y sésamo,
Ensalada de pepino y menta con yogur
Muhammara Pepper Crema de nueces 8.35

Berenjena entera rellena de tomates cherry,
alcaparras saladas, chile y ajo, horneada con queso
parmesano
con yogur de remolacha 8.70

salimbocca de filete de bacalao (envuelto con
pesto de albahaca y jamón de Parma) sobre
risotto de hierbas 13.80

Pollo criollo con coco y limón
con pechuga de pollo con maíz, tomates,
cebolla roja, apio, limón, verde Pimientos, jengibre,
comino y arroz aromático 13.90

Guiso de azafrán y verduras
con zanahorias, patatas, calabacines,
Chile, brócoli, anís estrellado,
y Arroz Basmati 13.40

De un libro de cocina chino:
Jiaozi (bolitas de masa) rellenas de

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 pak choi, brotes de bambú,
zanahorias

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

una pequeña porción como entrante 4.40
gran porción 8.25

Bistec de cordero a la cadera asado
con salsa de zanahoria
en lentejas de pimiento Beluga
con vinagre de vino y aceite de sésamo 17.85

Crujientes filetes de lubina fritos
en verduras rataouille (pimiento rojo,
calabacín, berenjena, tomate)
con salsa parmesana 17.45

Chuleta de ternera con corteza crujiente
y cursiva. Ensalada de patata con aceitunas,
Rúcula y piñones 17.45

Lonchas de filete de rape
sobre verduras en cassoulet
(Estofado de verduras con frijoles, zanahorias,
hinojo, tomates,
y calamares (calamares) 16,85

Pannacotta de cereza con salsa de albaricoque
y almendras tostadas 4.50

Crema de melocotón Brûlée
con yogur y miel 4.50

Pastel de Queso de Brooklyn con salsa de
Frambuesa 4.50

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

Tortas de aceite de oliva de Sevilla,
hechas a mano galletas finas y crujientes 1.10

Chocolate trufa de Alba, pieza 0.90

Queso de montaña picante (Cooperativa
Bregenzer Wald) con chutney de pera 5.60

Trozos de parmesano (Reggiano Parmigiano 24
Mon.) con vinagre balsámico viejo (8 años) 4.10



cinco tipos de helados para combinar:

1. brownie de chocolate con helado de chocolate
con trozos de tarta de chocolate
2. Masa de Galleta helado de vainilla con
Masa de galletas y trozos crujientes
3. Helado de cereza García
con trozos de chocolate negro
4. Helado de vainilla con nueces
con jarabe de arce y nueces de nuez
5. Helado de caramelo con bollo de canela
con trozos de panecillos de canela

Porción 2 cucharadas 4.00